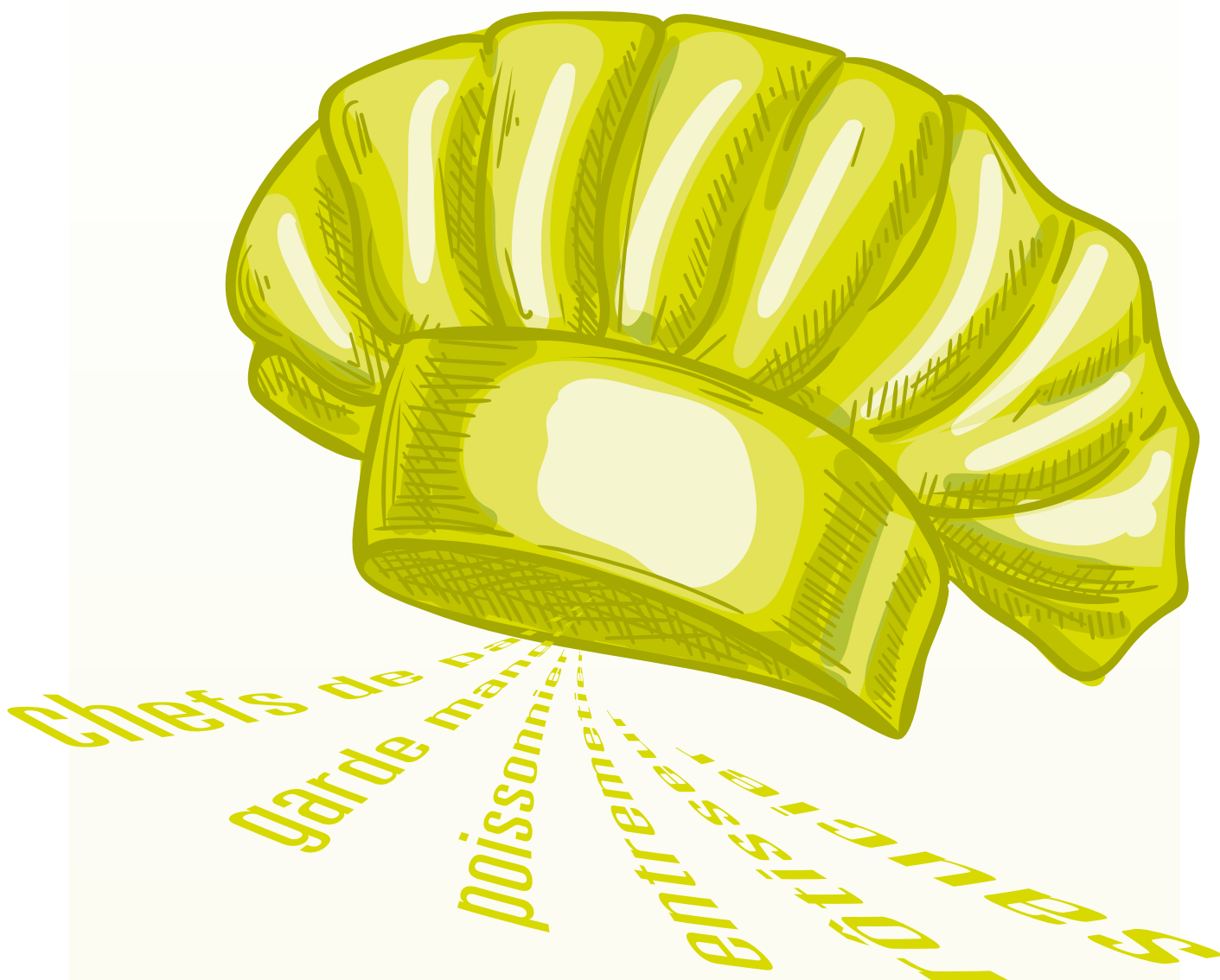




Witte brigade verkleurt

Klassieke keukenfuncties steeds vaker onder één muts

Tientallen koksmutsen die elkaar onder luid geschreeuw voor de voeten lopen. Dat beeld uit films als *Ratatouille* is geen dagelijkse kost meer, de keukenbrigades in Nederland worden steeds kleiner. De dagen van een kok met een klassieke functie als poissonnier en saucier lijken daardoor geteld. Chefs hebben steeds vaker meerdere 'koksmutsen' op.

Tekst Bianca Roemaat | Beeld iStock

'Als patissier ben je toch een beetje het buitenbeentje'

'Qui chef. Bon chef.' Klinkt het uit de monden van koks die op een afgemeten stukje keukenwerkbank hun taak uitvoeren. De een snijdt wortelen in verfijnde blokjes. De ander roert verwoed in de sauspan en nummer drie draait ijs. Zo zou een keuken er idealiter uit moeten zien. Elke kok heeft zijn eigen werkplek en functie oftewel partje. Vergelijk het maar met een voetballer die in een elftal een positie als linksback of vleugelspits heeft. In plaats van een coach is er een chef-kok die de leiding heeft over het team van koks, in vaktermen de witte brigade genoemd. Tegenwoordig heet de chef-kok in grote (hotel)keukens vaak executive chef. Toch signaleert ExtraLekker veranderingen binnen de keukenteams en sprak de redactie een aantal mensen dat hier dagelijks mee te maken heeft, zoals SVH Meesterkok Roger Rassin van restaurant La Rive, van het Amstel Hotel in Amsterdam. Hij heeft een brigade van 31 koks. Elf daarvan zijn in touw voor het restaurant La Rive en 20 voor de *main kitchen*. De laatste ploeg verzorgt onder meer het hotelontbijt, de roomservice en de banqueting. "Ik ben vooral bezig met *peoplemanagement*, coaching van het team, planning, contact onderhouden met leveranciers en problemen oplossen." Meestal is de executive chef meer op zijn kantoor of in overlegsituaties te vinden, dan in de keuken. In de traditionele keukenhierarchy is de plaatsvervanger van de chef-kok de souschef. Hij is meewerkend voorman in de keuken en begeleidt de brigade op de werkvloer. Ook daarin zijn er veranderingen: Rassin heeft een chef de cuisine. Deze stuurt op zijn beurt twee senior souschefs aan. De een begeleidt het elftal koks van La Rive en de ander heeft de dagelijkse leiding over de chefsploeg in de *main kitchen*.



Allround koks

In de grote keukens van luxe hotels en toprestaurants vind je nog steeds een garde manger. Dat is een chef die de koude keuken bestiert. Hij bereidt voorgerechten, lunchgerechten en koude garnituren zoals dressings. De entremetier is werkzaam in de warme keuken. Hij zorgt voor bijgerechten zoals groenten, aardappelgerechten en meelspijzen. Dat betekent wassen, snijden, blancheren van groenten en het koken, bakken en frituren van aardappelgerechten. Daarnaast heb je chefs de partje. Dat zijn allround koks die multi-inzetbaar zijn op een partje. De *rôtisseur* is verantwoordelijk voor het bereiden van het vlees. Hij bakt, grilt, pocheert, stooft, konfijt en regenereert. Voor vis is er de *poissonnier* en de *saucier* houdt zich bezig met de warme sauzen, bouillons en soepen. Bij La Rive is sinds 2008, toen Rassin aantrad, geen sauzenchef meer te vinden. "Ik heb de functie van saucier geschrapt voor het à la carterestaurant. Deze is bij de *rôtisseur* en de *poissonnier* neergelegd. Dat had onder meer te maken met het verkleinen van de à la cartekaart en het schrappen van de lunch, die alleen nog op afspraak is. Daardoor waren er minder koks nodig en heb ik de functies aangepast."

AFWAS ALS OPSTAP

Een functie die vaak onderschat wordt, is die van de afwasser. Zonder schone vaat, loopt alles in de soep. Naast het reinigen van servies, potten, pannen en gereedschappen, zet de afwasser alles op zijn plaats terug zodat de witte brigade door kan werken. Afwassers verlenen steeds vaker hand- en spandiensten. Het is daardoor dé manier om letterlijk in de keuken mee te kijken. Veel talentvolle topkoks zoals Bas van Kranen (De Leuf, Ubachsberg), Wouter Kik (De Vierbannen, Ouwerkerk) en Syro Bakker (Pure C, Cadzand) begonnen hun carrière als afwasser.



Drama

Bij La Rive hebben ze een patissier voor de desserts en voor de high tea. Gespecialiseerde horecapatissiers zijn lastig te vinden, erkent Rassin. "Het is een drama," vertelt Hidde de Brabander, eigenaar van het patisserieproductlabel Dreams of Magnolia.

De Brabander maakte ooit vanuit de banketbakkerij de overstap naar de horeca omdat hij daar creatiever bezig kon zijn. Hij werkte als chef patissier bij Landgoed Duin en Kruidberg in Santpoort-Noord, Parkheuvel in Rotterdam en de Librije in Zwolle. "Ik had altijd mijn eigen eiland. Alleen bij Parkheuvel hielp ik ook aan de pass mee met het opmaken van de gerechten. Als patissier ben je toch een beetje het buitenbeentje. Het is arbeidsintensief. Je begint 's ochtends al vroeg en je eindigt als laatste omdat het dessert pas aan het einde van de service zit."

Hij bevestigt de trend van het integreren van de patisseriefunctie vanwege het gebrek aan goede vakmensen en de hoge arbeidskosten. Naast het combineren van functies is er nog een optie: de kennis inhuren en de patisserie inkopen. Dat is precies waar De Brabander op inspeelt. Hij maakt friandises en macarons voor gerenommeerde horecabedrijven en traint jonge chefs. [Q](#)

'Er zijn te weinig koks die het vak leren'

Tricky

Niet alleen in relatief grote keukenbrigades als die van La Rive, zijn de poissonier en saucier samengevoegd met de functie van rôti-seur. Ook in kleinere is dat het geval, zoals in foodbar Quarz in Muiderberg, van Nicky Quarz. "Noodgedwongen. Er zijn te weinig koks die het vak leren en de loonkosten spelen een rol. Keukenpersoneel is kostbaar." In totaal staan er vier chefs in zijn zaak met 50 couverts. "Zelf sta ik aan het vis, vlees en de saus. Dat is het meest *tricky* van alle parties. Dat kun je niet snel doen en moet je aandacht geven. Ik weet het beste wat de juiste garing en smaak is, dus doe ik dat zelf."

Voor de garde manger en patisserie is één andere kok verantwoordelijk. Er is wel een entremetier. Een vierde chef verzorgt de amuses en springt bij waar nodig. Daarnaast is er een afwasser die tevens als keukenhulp meedraait. Bijvoorbeeld bij de voorbereidingen en opmaak van de voor- of nagerechten.

Bij het restaurant in Muiderberg is de patisserie een gecombineerde functie. Van origine is de patissier er voor het zetten van deeg, het maken van composities, het afbakken van taarten, mengen of opslaan van eiwitten of slagroom.

