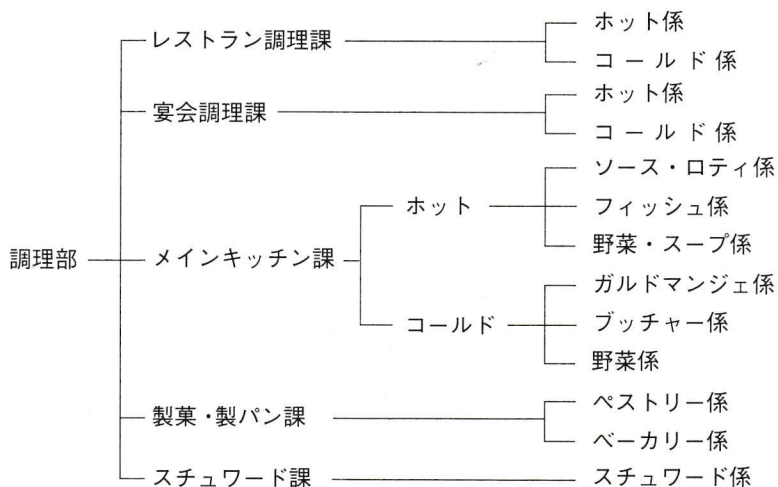


(2) 組織と業務役割

1) 調理部門の組織

前述の通り、ホテルは西洋料理を中心とした組織が多く、大型ホテルの場合は分業制が敷かれ、主厨房が仕込みを担当、宴会やレストラン厨房で最終仕上げを行う方法が取られており、その一部を紹介する。



■図5-1 料理部門の組織例

2) 役職者・担当者呼称

組織規模によって、係長・課長・部長などの責任者呼称も使われるが、部門や役割呼称が広く使われているので、その呼称を紹介する。

■表5-1 主な西洋料理役職者呼称例

部課長呼称例	別呼称例	仏語呼称と表記の一例
調理部長	総料理長	グラン・シェフ Grand chef, シェフ・ド・キュイジーヌ Chef de cuisine
調理次長	副総料理長	スー・シェフ・ド・キュイジーヌ Sous-chef de cuisine
調理課長	部門長	シェフ・ド・パルティ Chef de partie

■表5-2 主な担当料理と役割呼称例

担当料理	フランス料理の担当者呼称	和食（主な担当別呼称）
オードブル	ガルドマンジェ（冷製オードブル担当）	八寸場（野菜の仕込み、盛り付け担当）
スープ	アントルメティエ（スープ、肉や魚以外の料理、卵料理などを担当）	椀方（汁物作り担当）
魚料理	ポワソニエ（魚、魚介類料理担当）	焼方（焼場、焼き魚担当）

肉料理・主料理	ソーシエ（ソース、肉料理、温製オードブル担当）	立板（二番手、刺身、仕上げを担当） 花板（板長、調理長）
サラダ料理	ガルドマンジェ（野菜サラダ料理担当）	向板（立板の見習い） 脇板（見習い）
焼き、直火、揚げ	ロティシユール（ロースト、グリエ、フライ担当）	油場（揚場、天麩羅などを担当） 煮方（煮物、味付け担当）
デザート	パティシエ（デザート菓子担当）	/
下ごしらえ	ブーシェ（ブッチャー 肉の下処理担当）	
食器の管理	ブロンジュール（スチュワード 下準備全般担当）	
下働き	コミ（部門長の下で、補助や部門用具を担当）	追い回し（仕込みの補助などを担当）

3) メイン・キッチン（主厨房）課の業務

主厨房は、料理の下ごしらえや仕込み全般の担当であり、衛生面から温製料理と冷製料理担当に分けられ、仕込みを終えた半調理材料を各部門に配送している。

①ホット（温製料理）セクション

調理で重要なソース作りを担当するソーシエ、ロースト（炙り焼き）・グリル（網焼き）・フライ（揚げる）などを担当するロティシユール、魚介料理を担当するポワソニエ、温製野菜やスープを担当するアントルメティエなどが所属している。

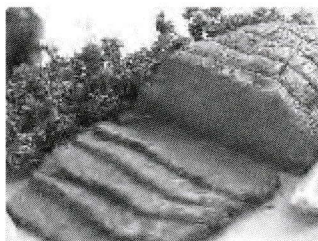
アントルメティエの補助で、スープ担当のポタジエ、野菜担当のレギュミエが、また、ロティシユールの補助で、直火焼き担当のグリラータン、揚げ物担当のフリティリエなどの専門職がいるホテルもある。

②コールド（冷製料理）セクション

肉類全般と一部魚の下ごしらえ担当のブーシェ（英：ブッチャー）、野菜や冷製オードブルなどを担当するガルドマンジェなどが所属しており、レシピに従いポーション・カットなどを行う。仕入れた原材料を、脂肪分などを取り除き成形するため、食材として利用可能な歩留り率が重要となる。



ホットセクション
基本ソースの仕込みと各種ソースの仕上げ
ロティ係は肉の加熱仕上げ



コールドセクション
肉類・魚介類・野菜などの下ごしらえと冷製料理の仕込みおよび仕上げ



スープ・野菜係
宴会用とレストラン用の各種スープの仕込み・仕上げ
付合せ野菜の加熱調理

↓ トラヤ
アヒル

4) 宴会調理課の業務

主厨房で仕込みや下ごしらえされた材料を、宴会請書に添ったメニュー内容に仕上げるのが業務である。

①ホット（温製料理）セクション

スープ、魚介料理、肉料理などの仕上げを主に担当し、テーブル・サービス形式（プレート・サービスまたはプラッターサービス）か、ブッフェ形式などで料理の盛り方・飾り方が変わる。

②コールド（冷製料理）セクション

冷製オードブルやサラダ料理を主に担当する。

5) レストラン調理課の業務

主厨房で仕込みや下ごしらえされた材料を、レストラン・メニューからのオーダーにより調理し提供する業務を担う。

①ホット（温製料理）セクション

スープ、魚介料理、肉料理などの仕上げを主に担当する。朝食では、卵料理と付け合せ料理が主体となる。

②コールド（冷製料理）セクション

肉類、魚介類、野菜などのレストラン用の下ごしらえや冷製料理を担当する。

6) 製菓・製パン課の業務

館内の飲食施設での提供や外部販売するための製品であるクッキー、生ケーキ、パン作りなどを主に担当している。

①ペーストリー（パティシエ）

デザート菓子を主に担当する。チョコレート菓子を担当するショコラティエ、キャンディなどを担当するコンフィズール、アイスクリームなどを担当するグラシエといった専門担当呼称もあるが、パティシエがデザート部門を統括している。

②ベーカリー（ブーランジェ）

パン製品の製造を主に担当する。

4) 宴会調理課の業務

主厨房で仕込みや下ごしらえされた材料を、宴会請書に添ったメニュー内容に仕上げるのが業務である。

①ホット（温製料理）セクション

スープ、魚介料理、肉料理などの仕上げを主に担当し、テーブル・サービス形式（プレート・サービスまたはプラッターサービス）か、ブッフェ形式などで料理の盛り方・飾り方が変わる。

②コールド（冷製料理）セクション

冷製オードブルやサラダ料理を主に担当する。

5) レストラン調理課の業務

主厨房で仕込みや下ごしらえされた材料を、レストラン・メニューからのオーダーにより調理し提供する業務を担う。

①ホット（温製料理）セクション

スープ、魚介料理、肉料理などの仕上げを主に担当する。朝食では、卵料理と付け合せ料理が主体となる。

②コールド（冷製料理）セクション

肉類、魚介類、野菜などのレストラン用の下ごしらえや冷製料理を担当する。

6) 製菓・製パン課の業務

館内の飲食施設での提供や外部販売するための製品であるクッキー、生ケーキ、パン作りなどを主に担当している。

①ペーストリー（パティシエ）

デザート菓子を主に担当する。チョコレート菓子を担当するショコラティエ、キャンディなどを担当するコンフィズール、アイスクリームなどを担当するグラシエといった専門担当呼称もあるが、パティシエがデザート部門を統括している。

②ベーカリー（ブーランジェ）

パン製品の製造を主に担当する。