

Trabajo de grado

Restaurante Jérôme Nutile (Nimes-Francia)

Universidad Católica Luis Amigo
Practica Internacional
Asesor Sebastian Romero Romero

Juan Pablo García Henao

Medellín
2024-1

Introducción	3
Informe preliminar	4
El Bistr´Au	4
1. Chef.....	4
2. Sous-chef.....	4
3. Chef de partie	5
4. Commis o cocineros.....	5
Funciones que realizo en el Bistr´Au.....	5
El Gastronomique	6
1. Chef.....	7
2. Sous-chef.....	7
3. Commis o cocineros.....	7
Funciones que realizo en el gastronomique.....	7
Integración académica.....	8
Ingredientes y transformación.....	9
Equipos y Herramientas.....	10
1. Equipos	11
2. Herramientas	11
Aprendizajes y habilidades	11
Aporte intercultural.....	13
Referencias.....	15

Introducción

El objetivo de este informe es transmitir mi experiencia como Stagiaire (Pasante- practicante) en Francia. Desarrollé mi periodo de prácticas profesionales desde el 25 de noviembre de 2023 hasta el 10 de mayo de 2024 en el restaurante Jérôme Nutile, ubicado 351 chemin bas du mas de boudan, 30900 Nimes-Francia.

Durante este tiempo como practicante pude analizar y comprender en términos generales el funcionamiento y manejo de la cocina en este establecimiento en Francia.

Antes de iniciar este periodo de prácticas en el exterior y lo visto en relación con la gastronomía francesa, tenía una gran expectativa sobre sus sabores y técnicas empleadas.

Las técnicas que emplean para la preparación de los alimentos son de alto nivel lo cual hace que el producto sea de una calidad más elevada. Una de ellas llamó mi atención es utilizar papel parafinado o papel mantequilla en la plancha para sellar carnes y pescados, con la finalidad de no estropear la pieza y quede perfectamente sellada.

Los sabores de los alimentos son muy marcados, son fuertes, predominantes, lo que hace que la preparación debe de tener un buen balance para que todo combine perfectamente y el comensal pueda tener una experiencia agradable.

Informe preliminar

El Bistr´Au

Ofrece “Comida casera y rápida” a lo que en Colombia podemos asemejar y como se conoce coloquialmente “Restaurantes de comida corriente”. Hay entre seis y siete personas; dos personas en la zona caliente, tres en la zona del garde manger y dos en la pastelería. En las tres zonas hay un menú que varía todos los días, pero también está el menú estándar de la carta.

1. La zona caliente: Es la encargada de la preparación de todos los platos fuertes, carnes, pescados y acompañantes.
2. El garde manger: Se encarga de la elaboración de todas entradas de esta parte del restaurante.
3. La pastelería: Es la encargada de elaborar postres fríos, calientes y tablas de diferentes quesos madurados.

Esta cocina es relativamente exigente y a la vez es tranquila, el ambiente laboral es muy bueno. Todo el equipo aporta muy buena actitud y disposición para realizar todas las actividades correspondientes y entre todas las personas del equipo nos distribuimos funciones para poder realizar todo el “mise en place” a tiempo.

Su exigencia se hace notable en el momento del servicio, todo debe realizarse en el menor tiempo posible y a la perfección.

La brigada de cocina se distribuye de la siguiente manera y cumplen estas funciones.

1. Chef

- 1.1. Dirige la cocina
- 1.2. Creador del menú del día y de la carta
- 1.3. Realiza los pedidos de la materia prima
- 1.4. Supervisa que todo esté preparado para el servicio

1.5. Supervisa la higiene del establecimiento

1.6. Planea los turnos de trabajo

1.7. Coordina con el sous-chef

2. Sous-chef

2.1. Recibe órdenes directas del Chef

2.2. Lidera el equipo de trabajo

2.3. Delega las funciones a cada miembro del equipo de trabajo

2.4. Revisa y hace el mise en place

2.5. Está presente durante el servicio

3. Chef de partie

3.1. Toma el lugar y funciones del sous-chef cuando este no está presente.

4. Commis o cocineros

4.1. Encargados de realizar las funciones impuestas por el sous-chef

Funciones que realizo en el Bistr´Au.

1. Recepción de la materia prima: En esta debo revisar que todo llegue en buen estado, el producto que es y la cantidad adecuada según el pedido realizado. Después de revisar todo, debo organizarlo según la categoría.

1.1. Todo lo que sea carnes rojas, blancas y productos de charcutería debe almacenarse en la nevera #1 ya que esta maneja una temperatura adecuada para mantener en óptimas condiciones estos productos.



- 1.2. En la nevera #3 se almacena todas las frutas y verduras, cada producto debe estar en su respectiva canasta.



- 1.3. En la nevera #4 está adecuada para almacenar todos los productos relacionados con mariscos y pescados.
2. La segunda es realizar el “mise en place” para el servicio, en esta se despliega más funciones, y varían según el menú del día, estas son:
- 2.1. Pelar, cortar y cocinar las verduras que se necesiten
 - 2.2. Porcionar y sellar el pescado del día
 - 2.3. Porcionar y sellar la carne del día.
 - 2.4. Preparar salsas
 - 2.4.1. Hamard
 - 2.4.2. Gingembre
 - 2.4.3. Safran
 - 2.4.4. Morille
 - 2.4.5. Persil

- 2.4.6. vin rouge
- 2.4.7. Marinier
- 2.4.8. Ail
- 2.4.9. Cepes
- 2.4.10. Roquefort

3. Por último, después de cada servicio se debe lavar por completo la cocina y se organizan nuevamente las neveras.

El Gastronomique

Ofrece una “Cocina Gourmet”. Obtuvo su primera y única estrella de la Guía Michelin en el año 2016. Hay entre 5 y 7 personas, incluido el chef. en la zona caliente tres personas, en la zona del garde manger 1 o dos personas y dos en la pastelería.

Este ofrece una cocina de “alta costura” pretende ser contemporánea y a su vez gourmet.

En la zona caliente liderada por el chef Jérôme Nutile es la encargada de preparar todos los fondos bases con los cuales se preparan las salsas tanto para el gastronomique como para el Bistr’Au, también se encarga de preparar las carnes, pescados, y los diferentes tipos de acompañantes.

En el garde manger del gastronomique es la encargada de elaborar los aperitivos con los que se inicia la experiencia al cliente.

Por último, la pastelería se encarga de preparar todos los postres.

En el gastronomique el ambiente laboral es muy pesado y agotador. Debido a que la exigencia es muy alta, además, el chef lidera la cocina parecido a un regimiento “militar” porque solo se puede escuchar la voz de él, las demás personas debemos permanecer en silencio; No se permite hacer ningún tipo de pausa, todo el tiempo se debe hacer algo.

En el gastronomique se trabaja mucho porque se debe realizar el mise en place dos veces al día, esto debido a que las preparaciones deben ser lo más fresco posible, todo debe ser muy bien elaborado, es muy importante que todo esté perfecto.

1. Chef

- 1.1. Dirige la cocina
- 1.2. Creador del menú del día y de la carta
- 1.3. Realiza los pedidos de la materia prima
- 1.4. Supervisa que todo esté preparado para el servicio
- 1.5. Supervisa la higiene del establecimiento
- 1.6. Planea los turnos de trabajo
- 1.7. Coordina con el sous-chef

2. Sous-chef

- 2.1. Recibe órdenes directas del Chef
- 2.2. Lidera el equipo de trabajo
- 2.3. Delega las funciones a cada miembro del equipo de trabajo
- 2.4. Revisa y hace el mise en place
- 2.5. Está presente durante el servicio

3. Commis o cocineros

- 3.1. Encargados de realizar las funciones impuestas por el sous-chef

Funciones que realizo en el gastronomique.

1. Organizar el puesto de trabajo para el chef al inicio de cada jornada (cuchillos, tablas, especias, salsas, sartenes, ollas)

2. Realizar el mise en place. Aquí es diferente al Bistr'AU, el mise en place son demasiadas preparaciones, pero en pequeñas cantidades, y se hace dos veces al día para lograr que los alimentos sean lo más frescos posible.
3. Antes de iniciar el servicio debo preparar los platos, limpiarlos bien y organizarlos en un estante con lámparas de calor. Se utilizan las lámparas de calor con la finalidad de conservar el plato caliente por más tiempo y de esta manera conservar la preparación lo más caliente posible, hasta que llegue al comensal.
4. Durante el servicio trabajamos en cadena, el chef se encarga de agregar las salsas, carnes y pescados. El sous-chef y yo nos encargamos de preparar las respectivas guarniciones y finalizar el emplatado antes de enviarlo al comensal.
5. Por último, al finalizar el servicio, organizar todo en las neveras y estantes. Empezar con la limpieza del área. (lavar mesones, plancha, hornos, piso)

Integración académica

Con respecto a lo aprendido en mis estudios y en relación con el periodo de prácticas he podido aclarar y/o perfeccionar la utilización de algunas herramientas y utensilios de trabajo.

Del mismo modo el manejo adecuado de algunos ingredientes para la transformación de los alimentos.

1. El manejo adecuado del cuchillo, el agarre apropiado para evitar algún tipo de accidente y/o lesiones personales, a esto se suma los cortes con más precisión y seguridad.
2. Igualmente cabe mencionar que pude aclarar el uso adecuado del Agar-agar y Goma xantana.

Las gomas vegetales son productos obtenidos de exudados (resinas) y de semillas de vegetales, o producidas por microorganismos. No suelen formar geles sólidos, sino

soluciones más o menos viscosas. Se utilizan, por su gran capacidad de retención de agua, para favorecer el hinchamiento de diversos productos alimentarios, para estabilizar suspensiones de pulpa de frutas en bebidas o postres, para estabilizar la espuma de cerveza o la nata montada, etc. En general son indigeribles por el organismo humano, aunque una parte es degradada por los microorganismos presentes en el intestino. (Ibáñez, F., Torre, P., & Irigoyen, A. (2003). *Aditivos alimentarios. Universidad Pública de Navarra, 1(1), 1-8.*)

- 2.1. El Agar-agar se utiliza en el establecimiento para estabilizar o gelificar algunas preparaciones. se añade cuando la preparación está caliente, para evitar grumos y obtener el resultado deseado. la proporción a utilizar dependerá de lo que queramos obtener.
 - 2.2. La goma xantana se emplea en la preparación fría o caliente para retener líquidos, de esta manera se genera una mejor consistencia en las salsas.
3. También el uso adecuado de los equipos que nos facilitan con la transformación de los alimentos, estos son:
 - 3.1. Horno combi
 - 3.2. Cortador de jamón
 - 3.3. Mixeur
 4. Utilizar papel parafinado o papel mantequilla en la plancha en el momento de sellar carnes y pescados. Se implementa este procedimiento con el fin de obtener un sellado perfecto sin dañar el producto.

Ingredientes y transformación

En mi proceso como practicante tuve la oportunidad de entrar en contacto directo con algunos ingredientes y presenciar su total transformación.

El proceso de estos ingredientes comienza de la siguiente manera

1. Recepción de la materia prima.
2. Almacenamiento de la materia prima, refrigeración, congelador o economato según sea el producto.
3. inicio de la transformación, esto varía dependiendo del producto y de lo que se quiera lograr.
 - 3.1. Pelar y cortar, según sea necesario. (juliana, bastones, brunoise, rodajas, rondelle, etc)
 - 3.2. Método de cocción: se aplican diferentes tipos de cocción dependiendo del resultado que se quiera obtener.

Cocción al vacío, vapor, cocer o hervir, sofreir, braseado, hornear. etc.
4. Después de la cocción del producto. continúa su transformación hasta llegar a la preparación deseada, ya sea una salsa, sopa, puré, espuma, gel, etc.

Ingredientes	Transformación
perejil, Ajo, cilantro, hamard, vino rojo, champiñón, espárragos	Salsas
zanahoria, coliflor, papa dulce, maíz, remolacha, papa, coliflor,	Pure

pepino, tomate, cebolla, maíz, brócoli,	Ensalada
pepino, cebolla, zanahoria, maíz, papa dulce, remolacha, arveja, espárragos,	Sopa
papa, esparragos, maiz,	Espuma
Naranja, limón, coco	Gel

Equipos y Herramientas

Los equipos y herramientas con los que tuve mayor contacto en el establecimiento durante mi periodo de práctica para facilitar la transformación de los alimentos, son los siguientes.

1. Equipos

- 1.1. Salamandra
- 1.2. Horno combi
- 1.3. Plancha
- 1.4. Mesa caliente
- 1.5. Batidora
- 1.6. Molino
- 1.7. Rebanadora
- 1.8. Ultra congelador
- 1.9. Refrigerador
- 1.10. Licuadora

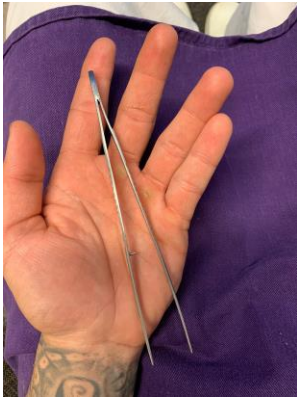
2. Herramientas

- 2.1. Mandolina
- 2.2. Cuchillos
- 2.3. Ollas
- 2.4. Sartenes
- 2.5. Rallador
- 2.6. Chaira
- 2.7. Pinzas
- 2.8. Miserable
- 2.9. Espátula

Aprendizajes y habilidades

1. En el lugar de prácticas he logrado aprender a manipular un utensilio llamado “pince de présentation” Este utensilio se convirtió en parte fundamental para poder desarrollar mi trabajo en el momento del servicio en el “gastronomique”. Debido a que en este lugar se ofrece una gastronomía gourmet, en la cual debemos cuidar la presentación del plato.

Este utensilio tiene como ventaja facilitar la manipulación y lograr ubicar con seguridad los pequeños detalles que le dan elegancia y perfección a todos los platos.



2. Un fondo se define como un líquido saborizado claro, fino y no espeso, este es saborizado mediante sustancias extraídas de carne, pollo o pescado y también de vegetales y saborizantes.

2.1 Fondo claro es hecho con huesos principalmente de aves, ternera o combinación de los dos, también se puede realizar con huesos de cerdo.

2.2 Fondo oscuro está hecho de ternera o res que han sido dorados en un horno.

2.3 El fondo de pescado está hecho de huesos de pescado y partes que se sacan después del fileteo.

(del Ecuador, A. D. C. (2018). Guía de técnicas culinarias. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9).)

El segundo aprendizaje que me dejó esta experiencia, es lograr elaborar diferentes tipos de salsas, logrando un excelente sabor, color y textura. Teniendo en cuenta que estas salsas parten de los diferentes fondos, los cuales pueden ser:

1. Fondo de legumbres.
2. Fondo de ave
3. Fondo de res
4. Fondo de pescados y/o mariscos

Aporte intercultural

1. En el restaurante Jérôme Nutile tuve la oportunidad de trabajar con personas de diferentes nacionalidades, tales como. Camerún, Serbia, India, China e incluso con otro Colombiano, en realidad es una cocina con mucha diversidad intercultural debido a su alta rotación con el personal de trabajo.

Cada persona tiene sus costumbres y gustos culturales. el género musical, sus creencias religiosas, el arte, el lenguaje y la gastronomía.

La gastronomía es un medio por el cual se puede realizar un intercambio intercultural, las técnicas, las herramientas y los ingredientes que se implementan. De igual manera se decidió realizar una actividad con todos los compañeros del trabajo para acercarnos a cada una de las diferentes culturas por medio de una experiencia gastronómica.

Esta actividad consistió en que cada persona debía elaborar un plato típico en representación de su país y compartir con todo el equipo de trabajo. Sebastián Lara es otro (Colombiano) y en representación y como intercambio cultural de nuestro país decidimos preparar lo siguiente.

Entrada: Arepas de maíz amarillo y patacones acompañados de carne desmechada y hogao criollo.

Plato: Changua.

Postre: Plátano maduro con queso y bocadillo.



2. Se propone al establecimiento empezar un plan de rotación en la nevera de las frutas y legumbres.

Es una falla que se hace evidente en el momento de la recepción de esta materia prima, no se hace el debido proceso de rotación, y en varias ocasiones se evidencia que el producto al que no se le hizo la rotación llega a su estado de descomposición.

Esto genera en muchas ocasiones que el producto a utilizar no esté en las condiciones adecuadas para una preparación de calidad; Esta mala práctica también genera un mayor desperdicio en costos para el establecimiento.

Referencias

- https://www.researchgate.net/profile/Rodrigo-Duarte-Casar/publication/328410036-Guia_de_Tecnicas_Culinarias/links/5bcb65fb458515f7d9ccdb16/Guia-de-Tecnicas-Culinarias.pdf
- https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/34481720/aditivos_1-libre.pdf?1408438698=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DADITIVOS_ALIMENTARIOS.pdf&Expires=1713565214&Signature=cNdFrJOWsZJYK8mVqbnJROH-7lmnE0Fi~tKbxjRtGZU~cjSCY6IbLcHYVuLBEYuHOEOk9~uFYPoYbXek4SvWM9O3RHD9TTCmIZA3CtUd6DGw4kQq6rWwpvCqy6GFQtMxIIYC6TQyF13OLXSwx~VLXaU43vfYHtz4i2sn-YM2dO1MQKLybBCYWFpRHt4UHPA~Yk82UPban1qKedu1KfiD0G7Pd~SK-dSlim5RvPHovO2EfpGlPX5iQTpX~uRFcwXtvnVcJEi1PeAaa5S68ndgH2rPeLxHAetcaF24G05f~oALmrGsbmoNM2XIbKpvilPA06snRpukGk~~XCHHhTRw__&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA