



Orizzontali

1. Le sue mansioni sono: gestire lo stoccaggio, il controllo, l'approvvigionamento e la distribuzione ai capipartita di tutte le derrate refrigerate
5. Si occupa della preparazione dei vari tipi di pane
7. Si occupa della pulizia e preparazione e cottura di pesci
10. Lava le pentole e le attrezzature
11. Sostituisce i vari chef di partita durante i loro congedi
12. Si occupa della preparazione di fondi, salse calde
13. Dirige la cucina

Verticali

2. Addetto ai primi piatti
3. Prepara croissant, brioche e dolci per le colazioni
4. È alle dipendenze del capopartita e dello chef
6. Si occupa della preparazione dei pasti del personale
8. È addetto alla cottura degli alimenti al forno, alla griglia e fritti
9. Collabora con lo chef di cucina per il buon funzionamento del reparto e lo sostituisce durante le sue assenze