

DAFTAR ISTILAH DAN SINGKATAN

Butcher (Boucher): Bertugas pada station daging-dagingan termasuk juga ikan-ikanan.

Chef de Cuisine : Hampir sama artinya dengan executive chef. Ini hanya merupakan penamaan yang berasal dari bahasa Perancis dan biasanya digunakan di restoran-restoran bergaya Eropa ataupun Amerika atau restoran-restoran yang mengambil atau mengadaptasikan dengan sistem restoran Perancis. Namun di beberapa tempat, istilah chef ini bisa juga sebagai chef yang bertanggung jawab di satu lokasi atau yang saat itu sedang bertanggung jawab di suatu tempat, jika restoran tersebut mempunyai beberapa restoran di tempat yang berbeda.

Chef de Partie : Dikenal juga sebagai "station chef" ataupun "line cook", bertanggung jawab pada area tertentu yang telah ditunjuk sebelumnya. Di beberapa restoran ataupun tempat yang membutuhkan tenaga chef, station chef bisa mempunyai beberapa juru masak lainnya ataupun seorang asisten dalam menyiapkan suatu masakan. Namun bisa juga posisi ini hanya sebagai karyawan/juru masak biasa yang mempunyai keahlian atau memegang tanggung jawab pada suatu jenis masakan tertentu.

Cold-Foods Chef (Garde Manger): Bisa dikategorikan sebagai pantry chef, bertugas untuk menyiapkan makanan dingin seperti misalnya salad, appetizer dingin, pâtés dan hidangan dingin lainnya.

Cooking Show : Acara masak-memasak di televisi yang di bawakan oleh satu orang pembawa acara.

Executive chef : Bertanggung jawab dengan semua hal yang berkaitan dengan perdapuran, termasuk mengkreasikan jenis-jenis menu yang akan ditawarkan kepada pelanggan, manajemen staff ataupun segala hal yang berhubungan dengan aspek-aspek bisnis lainnya, misalnya saja jika ada yang tertarik untuk menggunakan jasa katering dari restoran yang bersangkutan, masalah menu yang ditawarkan dan hal lainnya. Untuk posisi ini tentunya diperlukan keahlian dan pengalaman yang cukup, dan chef inipun juga tak ragu untuk tetap terjun di lapangan dalam arti tetap sebagai juru masak, tak hanya mengkreasikan resep-resep baru saja. Bisa saja executive chef ini disebut hanya sebagai "chef" atau "head chef" saja.

Expediter or Announcer (Aboyeur) : Bertugas untuk mengantarkan pesanan dari tempat makan ke dapur. Posisi ini juga biasa memberikan "finishing touch" pada hidangan sebelum diantarkan kepada pemesan. Meski demikian di beberapa restoran tugas tersebut bisa juga dipegang oleh executive chef ataupun sous chef.

Fish Chef (Poissonier): Bertugas untuk menyiapkan hidangan yang berkaitan dengan seafood atau ikan-ikan bersama dengan pelengkapannya. Posisi ini juga biasanya dikaitkan dengan posisi sebagai saucier tersebut.

Fry Chef (Friturier): Bertugas pada hidangan yang diolah dengan cara digoreng, posisi ini dikombinasikan dengan keahlian sebagai rottiseur.

Grill Chef (Grillardin): Bertugas pada hidangan barbekyu tidak hanya daging-dagingan saja namun juga pada jenis hidangan lain dengan pengolahan yang sama. Posisi ini juga bisa dikombinasikan dengan posisi sebagai rotisseur.

LKI : Lembaga Kuliner Indonesia

MURI : Museum Rekor Indonesia

Pastry Chef (Pâtissier): Menyiapkan berbagai hidangan seperti pastries ataupun aneka deserts lainnya. Terkadang pastry chef mempunyai dapur tersendiri yang terpisah dari dapur utama.

Roast Chef (Rotisseur): Bertugas pada hidangan barbekyu ataupun hidangan yang diolah dengan cara dikukus (biasanya daging) bersama dengan pelengkapannya.

Roundsman (Tournant): Bertugas untuk menggantikan bagian mana yang membutuhkan chef di satu station di suatu dapur.

Sauté Chef (Saucier) : Mungkin Anda pernah mendengar posisi ini. ia bertugas atas pembuatan semua yang berhubungan dengan makanan yang diolah dengan cara menumis (sauteed) dan saus-saus yang melengkapinya.

Sous chef : Merupakan asisten dari executive chef dan mempunyai bidang yang sama. Bisa juga dikatakan sebagai wakil dari executive atau head chef tersebut. Dia bisa bertanggung jawab untuk memberikan ataupun membuat jadwal atau membuat record yang diperlukan executive chef seandainya ia sedang off duty. Namun untuk posisi yang satu ini di beberapa restoran ataupun tempat-tempat yang mempunyai pengoperasian yang kecil, mungkin tidak mempunyai posisi ini, meski di skala yang lebih besar, tak menutup kemungkinan justru mempunyai beberapa orang dalam posisi sebagai sous chef.

UGM : Universitas Gaja Mada

UNAIR : Universitas Airlangga

Vegetable Chef (Entremetier): Bertugas untuk menyiapkan hidangan panas seperti misalnya sup, sayuran, ataupun pasta.