



CLASSIQUES
GARNIER

LAPORTE (Cyrille), « Index des notions », *Figures de cuisiniers. De l'artisan à l'assembleur*, p. 231-232

DOI : [10.48611/isbn.978-2-406-14908-8.p.0231](https://doi.org/10.48611/isbn.978-2-406-14908-8.p.0231)

La diffusion ou la divulgation de ce document et de son contenu via Internet ou tout autre moyen de communication ne sont pas autorisées hormis dans un cadre privé.

© 2023. Classiques Garnier, Paris.
Reproduction et traduction, même partielles, interdites.
Tous droits réservés pour tous les pays.

INDEX DES NOTIONS

- Artisan : 93, 119, 132-136, 143, 154, 156, 190, 211, 213
- Chef : 20-22, 24, 69-70, 72, 74-76, 86, 93, 98, 108, 111, 114-116, 120, 122-123, 128, 138-141, 149, 156, 158, 168-169, 171, 178-179, 181, 188-198, 200-201, 204, 207
- Continuité : 124-125, 142
- Coupure : 37, 125, 189
- Cuisine centrale : 84, 87, 95, 108-109, 187
- Cuisine professionnelle : 68, 87, 113, 117, 120, 122-123, 125-126, 128-129, 133, 135, 142, 152, 157, 169, 186, 190, 192-193, 199-200, 205, 207, 210
- Culture gastronomique : 12-13, 154, 177, 179, 181, 183, 185-197, 199, 201-207, 209-211
- Culture technique : 148, 168, 170, 179, 181, 185, 206
- Division du travail : 14, 85, 87-88, 93, 118-119, 121, 123, 125, 127, 129, 131, 133, 135, 137, 139, 141-143
- Formation des maîtres : 143, 147, 180, 182, 210-211
- Identité professionnelle : 123, 130, 134, 136, 139, 154, 201-202
- Légitimité : 12, 81, 93, 111, 115, 132, 141, 154, 171, 181-182, 185, 187, 196
- Mangeur : 20, 33, 101, 106, 115-116, 212-213
- Modèle alimentaire : 122
- Notoriété : 20, 22, 111, 114-116, 194-197, 207
- Nouvelle cuisine : 21, 138
- Patrimoine : 13, 31, 96, 178, 211, 221
- Politique publique : 14, 17, 31, 82, 148-149, 177, 179-180, 207, 211
- Progrès technique : 234
- Produits alimentaires intermédiaires : 66-68, 75, 77-78, 154
- Profil d'enseignant : 145, 180-185
- Qualité sanitaire : 47-48, 53-55
- Qualité symbolique : 11
- Rationalité économique : 50, 56
- Rationalité hygiénique : 48, 52, 55
- Restauration collective : 17, 19, 34-36, 38-39, 41, 46-51, 53, 55, 57, 81, 85, 93, 103-105, 142, 152, 159, 163, 168-169, 187
- Restauration commerciale : 17, 19-20, 22-23, 25, 27, 32, 35, 37-39, 43, 45, 47-48, 50-51, 55, 57, 68, 71, 74, 78, 80-81, 86, 89, 93, 97, 113, 123, 163, 168-169, 185, 187-189, 211-212
- Restauration gastronomique : 12, 20, 22, 27, 70, 114, 117, 132, 138, 142, 155, 172, 174, 179, 182, 185
- Restauration hors foyer : 6, 9, 11-12, 15
- Restauration rapide : 19-20, 22-23, 43, 50, 78, 95, 100-101, 105, 111, 113, 129, 162-163

- Santé publique : 13, 19, 47
Socialisation professionnelle : 28, 147, 152, 155, 161, 179, 181, 187, 207
Système de restauration : 36, 53, 62, 68, 95, 97-99, 103-104, 106, 109-111, 113, 116, 118, 121-122, 136
Technique culinaire : 22, 62, 99, 111, 114, 119, 130, 134, 136, 139, 142-143, 192, 198, 200-202, 204
Technologie appliquée : 166, 198, 203
Technologie culinaire : 198, 205
Temporalités sociales : 124
Transformations sociales : 43, 46
Travaux pratiques de cuisine : 148, 166, 198-200, 202
Urbanisation : 43, 111
Valeur : 22, 115, 180, 187-188, 207