



CLASSIQUES
GARNIER

LAPORTE (Cyrille), « [Introduction à la première partie] », *Figures de cuisiniers. De l'artisan à l'assembleur*, p. 17-17

DOI : [10.48611/isbn.978-2-406-14908-8.p.0017](https://doi.org/10.48611/isbn.978-2-406-14908-8.p.0017)

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.

De nombreuses possibilités s'offrent au jeune diplômé issu de l'école hôtelière ou d'un centre de formation d'apprentis (CFA) lorsqu'il souhaite s'insérer sur le marché du travail. Il a le choix entre tous les établissements de restauration, qu'ils aient un but lucratif (restauration commerciale) ou une activité à caractère social (restauration collective) (Mériot, 2002 ; Laporte, 2012 ; 2018). La formation professionnelle et technique de cuisinier repose, quel que soit le lieu de formation, sur les mêmes attendus car les savoirs à enseigner sont définis par les politiques publiques d'enseignement professionnel. Même si la mise en scène des enseignements varie d'un espace de formation à un autre, les apprenants renforcent leur formation professionnelle au cours des périodes de formation en milieu professionnel. L'ensemble des établissements qui les accueillent, que l'on regroupe sous l'intitulé de RHF, a évolué au cours des 50 dernières années face à des mouvements sociétaux structurels. Les choix d'insertion professionnelle sont alors plus difficiles à construire pour les jeunes diplômés car la palette d'emplois est plus étendue. L'objectif de cette partie est de montrer cette évolution. Elle met l'accent sur les principaux mouvements structurels et sur la façon dont les gestionnaires, publics ou privés, ont choisi ou fait évoluer les dispositifs techniques de gestion de la restauration.