



CLASSIQUES
GARNIER

LAPORTE (Cyrille), « [Introduction à la troisième partie] », *Figures de cuisiniers. De l'artisan à l'assembleur*, p. 147-148

DOI : [10.48611/isbn.978-2-406-14908-8.p.0147](https://doi.org/10.48611/isbn.978-2-406-14908-8.p.0147)

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.

Les cuisiniers sont formés dans les écoles hôtelières et les CFA. Ces lieux jouent un rôle important dans leur socialisation professionnelle (Dubar & Tripiier, 1998 ; Dubar, 2002), au moment des stages ou des périodes de formation en entreprise. Pour faciliter l'exposé de cette partie, nous utiliserons les termes de formateur, d'enseignant ou de professeur pour regrouper deux catégories d'individus. D'abord les professeurs de cuisine qui enseignent dans les écoles hôtelières publiques, qui sont titulaires de leur poste ou contractuels, puis les formateurs qui enseignent dans les CFA. Nous mobiliserons également l'expression « d'école hôtelière » pour regrouper l'ensemble des lieux de formation qui forment au métier de cuisinier, mais qui ne sont pas des CFA. Notre ambition est de couvrir aussi bien le périmètre de la voie scolaire que celui de la voie de l'apprentissage dans les pratiques d'enseignement. L'État, qui définit notamment les diplômes, les savoirs à enseigner, les règles de recrutement et de formation des maîtres, a une responsabilité majeure dans le profil des professionnels de la restauration. Il fixe un cadre général à partir duquel les acteurs de la formation mettent en scène les apprentissages des futurs cuisiniers.

Cette partie comprend un premier chapitre (chapitre 5) consacré à l'offre de formation publique, c'est-à-dire à l'ensemble des diplômes qui mènent au métier de cuisinier et qui font l'objet de compromis élaborés au sein des commissions professionnelles consultatives. Dans une perspective historique, nous pointerons les caractéristiques de cette offre de formation et mettrons l'accent sur les orientations stratégiques des dernières réformes qui, à certains égards, ont mis en turbulence la formation professionnelle des cuisiniers. Du Certificat d'aptitudes professionnelles (CAP) au Brevet professionnel (BP), nous aborderons ces dispositifs et leurs évolutions, en focalisant notamment sur les techniques de production culinaires à enseigner. C'est en effet à partir de leurs maîtrises qu'un cuisinier acquiert son statut de professionnel de la cuisine.

Cette troisième partie englobe aussi un second chapitre (chapitre 6) sur le profil des enseignants et leurs pratiques professionnelles. Lors d'une précédente enquête (Laporte, 2010), nous avons étudié le profil des

enseignants des écoles hôtelières que nous mettrons ici en perspective avec les pratiques des CFA qui sont centrées sur la formation par des professionnels de la cuisine. Le choix pour un jeune de la voie scolaire ou de la voie de l'apprentissage engendre des rapports à l'enseignement de la cuisine différents. L'alternance renforce très vite, par l'immersion professionnelle dès le début de la formation, la culture technique des jeunes cuisiniers. À l'école hôtelière, le modèle repose sur des séquences de stage qui sont en fin de formation. Dans chaque voie, l'ambition est d'apprendre ou d'enseigner la cuisine. Pour ce faire, les formateurs ont recours à des séquences pédagogiques dont la plus significative repose sur des travaux pratiques de cuisine. Ainsi, nous exposerons dans ce chapitre le profil des personnes qui ont fait le choix professionnel d'enseigner la cuisine après des parcours de formation initiale et professionnelle qui ne sont pas homogènes. Nous montrerons le rôle des politiques publiques dans l'orientation qui est donnée sur le recrutement des formateurs. Nous discuterons de leurs pratiques professionnelles qui s'inscrivent toujours dans un contexte singulier. L'objectif est de partager des clés de compréhension et d'explication des comportements des enseignants dans leurs espaces sociaux professionnels, les écoles hôtelières ou les CFA.