



CLASSIQUES
GARNIER

LAPORTE (Cyrille), « Table des figures », *Figures de cuisiniers. De l'artisan à l'assembleur*, p. 233-234

DOI : [10.48611/isbn.978-2-406-14908-8.p.0233](https://doi.org/10.48611/isbn.978-2-406-14908-8.p.0233)

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.

TABLE DES FIGURES

FIG. 1 – Évolution du réseau autoroutier concédé (km en service 1970-2021).	24
FIG. 2 – Nombre d’hôtels – Total – France métropolitaine et Départements d’outre-mer (1961 à 2021).	29
FIG. 3 – Trafic de voyageurs en France (1950-2019)..	30
FIG. 4 – Transport aérien, voyageurs transportés dans le monde (1970-2020).	32
FIG. 5 – Population de la France – Évaluation provisoire au 1 ^{er} janvier 2022.	40
FIG. 6 – Évolution de la population – France métropolitaine (1950-2020).	41
FIG. 7 – Population par tranches d’âge en France (1950-2020).	42
FIG. 8 – Espérance de vie à la naissance par sexe en France (1950-2050).	43
FIG. 9 – Pourcentage de la population dans les zones urbaines et rurales – France 1950-2050.	44
FIG. 10 – Cadre réglementaire d’hygiène en France et en Europe (1974-2006).	55
TABLEAU 1 – Les gammes de produits alimentaires.	61
FIG. 11 – Produits alimentaires selon leur degré d’élaboration.	63
FIG. 12 – Développement des supermarchés et hypermarchés Leclerc (1961-2003).	73
TABLEAU 2 – Historique des familles de produits alimentaires intermédiaires Nestlé – (1967-2002).	75
FIG. 13 – Illustrations de l’utilisation de produits transformés dans la restauration commerciale.	79
FIG. 14 – Modes de distribution des repas.	101
FIG. 15 – Modes de conditionnement et de dressage.	104
FIG. 16 – Lits et places par établissements et sites, CHU de Toulouse en 2021.	107

FIG. 17 – Cuisine d’hôpital.	109
FIG. 18 – Cuisine et équipiers d’un restaurant McDonald’s.	112
FIG. 19 – Cuisiniers du restaurant Bras à Laguiole dans l’Aveyron.	115
FIG. 20 – Pianos de cuisine.	121
FIG. 21 – Illustrations du PACOJET.	131
FIG. 22 – Part des femmes en fonction des métiers (1982-2019).	149
FIG. 23 – Formations diplômantes de cuisinier (1954-2023).	151
TABLEAU 3 – Formations de type CAP pour les cuisiniers (1954- 2022).	153
FIG. 24 – Effectifs CAP Cuisine par voie de formation – Élèves inscrits en dernière année (2017-2020).	157
FIG. 25 – Effectifs BEP Métiers de la restauration et de l’hôtellerie par voie de formation. Élèves inscrits en dernière année (2002- 2011).	162
FIG. 26 – Effectifs BEP Restauration option cuisine – Admis (2013-2019).	163
TABLEAU 4 – Baccalauréat Professionnel Restauration. Horaires annuels de formation professionnelle en lycée (1998-2011).	166
FIG. 27 – Effectifs Bac Pro Cuisine par voie de formation. Élèves inscrits en dernière année (2013-2020).	170
TABLEAU 5 – Techniques professionnelles du Brevet professionnel Arts de la cuisine (2015).	173
FIG. 28 – Effectifs Mentions Complémentaires, niveau 3. Élèves inscrits par la voie scolaire (1997-2020).	176