



CLASSIQUES
GARNIER

LAPORTE (Cyrille), « Table des matières », *Figures de cuisiniers. De l'artisan à l'assembleur*, p. 235-239

DOI : [10.48611/isbn.978-2-406-14908-8.p.0235](https://doi.org/10.48611/isbn.978-2-406-14908-8.p.0235)

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 MATIÈRES

ABRÉVIATIONS	7
INTRODUCTION GÉNÉRALE	11

PREMIÈRE PARTIE

DYNAMIQUES DE LA RESTAURATION HORS FOYER

FAIRE FACE AUX ENJEUX DE SOCIÉTÉ	19
Une grande diversité d'établissements de restauration commerciale	20
La tête dans les étoiles	20
La restauration rapide	23
Les cafétérias	24
Les activités traiteurs	25
La restauration d'hôtel	27
La restauration embarquée à bord des trains, des avions, des bateaux	30
Trois grands pôles de restauration à caractère social	33
De la crèche au restaurant universitaire	33
La restauration médico-sociale	35
Manger sur son lieu de travail	36
Autogérer ou sous-traiter le service de restauration	38
Des mutations structurelles à l'échelle macro	39
L'influence des évolutions démographiques	40
Le poids des transformations sociales	43

La participation aux efforts collectifs de santé publique	46
La maîtrise de la qualité sanitaire des repas	47
Le contrôle des dépenses dans les sphères publique et privée	49
ADAPTER LES SYSTÈMES DE RESTAURATION	51
Des logiques sanitaires et économiques	51
Rationalités hygiéniques	52
Rationalités économiques	56
Intégration progressive et continue de produits transformés, voire finis	58
Des gammes et des filières alimentaires	58
Le progrès technique au service des industries agroalimentaires	68
Les industriels séduisent les professionnels	72
Les sources d’approvisionnement	76
L’usage de produits à forte valeur ajoutée en RHF	78
Dispositifs de gestion de la production des repas	81
Externalisation des achats pour maîtriser ou réduire les coûts d’approvisionnement	81
Centralisation de la production	84
Le recours à une société de restauration	88
Conclusion	90

DEUXIÈME PARTIE

DE MULTIPLES FAÇONS DE CUISINER

GRANDE DIVERSITÉ DE CUISINES PROFESSIONNELLES	95
Des systèmes de restauration pour répondre aux besoins des mangeurs	95
Des mangeurs singuliers	96
L’offre de restauration adaptée aux mangeurs	98
Produits alimentaires et concept de production	99

Modes de distribution des repas	101
Modes de conditionnement et de dressage	103
Modes de service	105
Diversité des contextes professionnels	106
Cas n° 1 : cuisiner à l'hôpital	107
Cas n° 2 : cuisiner dans un hôtel de chaîne internationale	110
Cas n° 3 : cuisiner en restauration rapide	111
Cas n° 4 : cuisiner dans un restaurant gastronomique	114
Ce qui change d'une cuisine à l'autre	117
ÉVOLUTIONS DE LA DIVISION DU TRAVAIL	119
Contingence technique des cuisines professionnelles	120
Jouer sa partition autour du piano	120
Déconnexion du moment de préparation de celui de consommation	123
Augmentation de la capacité productive des équipements	125
Sophistication des matériels	127
Érosion du modèle de l'artisan	132
Simplification ou suppression de techniques de transformation	133
Usages de nouveaux matériels	135
La « Nouvelle cuisine » ou la « désobéissance » aux grands maîtres	138
Des connaissances physico-chimiques au service des cuisiniers	140
Conclusion	143

TROISIÈME PARTIE
ENSEIGNER LA CUISINE
OFFRE DE FORMATION,
PROFILS ET PRATIQUES DES ENSEIGNANTS

FORMER LE PERSONNEL DES CUISINES PROFESSIONNELLES	149
Un diplôme emblématique :	
le Certificat d'aptitude professionnelle cuisine	152
Un diplôme devenu obsolète :	
le Brevet d'études professionnelles	158
Le cuisinier est bachelier :	
le Baccalauréat professionnel cuisine	164
Reconnaître un « cuisinier hautement qualifié » :	
le Brevet professionnel Arts de la cuisine	171
Former des spécialistes :	
les mentions complémentaires	174
Conclusion	177
MAÎTRES À FORTE CULTURE GASTRONOMIQUE	179
Des enseignants à plus ou moins	
forte culture technique	179
L'État oriente le profil des enseignants	179
Tour d'horizon des profils d'enseignants	181
Le poids de la profession chez les formateurs des CFA	184
La culture gastronomique comme modèle dominant	186
Travail et respect au cœur des systèmes de valeurs	188
La culture gastronomique transpire à la télévision	192
Vendre un produit alimentaire	
avec la caution d'un grand chef	194
Enseigner la cuisine.	
Normes institutionnelles et pratiques	197

Les apprentissages techniques au centre de l'enseignement	198
La technologie appliquée pour comprendre la cuisine	202
La technologie culinaire pour construire la culture professionnelle	205
Conclusion	206
CONCLUSION GÉNÉRALE	209
BIBLIOGRAPHIE	215
INDEX DES NOMS	227
INDEX DES NOTIONS	231
TABLE DES FIGURES.	233