

Titre	<i>Les cuisines du capitalisme</i>
Date de Parution	Mai 2016
Nom de l'Auteur Editeur	Christèle Dondeyne Edition du croquant
Quel Auteur ? Économiste, Sociologue...	Maitre de conférences en sociologie à l'université de Bretagne Occidental
Thème étudié	La restauration collective et ses mécanismes. Et la démonstration du capitalisme dans le secteur de la restauration collective.
Choix du livre : Motivations	Le titre était attractif je voulais en savoir plus, sur ce mixe entre la cuisine et le capitalisme.
Attentes à la Lecture du titre	Je m'attendais à lire un livre qui expliquaient comment se déroulait les activités dans les services de restauration collective.
Contenu : <i>Idées générales</i> <i>Opinion(s) débattue(s)</i> <i>Preuves avancées</i>	<p>L'auteur débute en nous expliquant les origines de la restauration collective elle nous explique qu'au départ la restauration collective était mise en œuvre pour satisfaire deux corps de métiers, les ouvriers travailleurs de l'industrie et les cadres d'entreprises. Elle nous en donne une définition peu reluisante « une restauration de masse à moindre coûts, sans respect du métier (...) des normes d'hygiène ». Pour mener à bien son enquête elle va observer trois lieux de restaurations collectives, un lycée privée, une firme de l'industrie électronique et une maison de retraite. Elle va aussi se placer au niveau de la firme qui gère ces services de restauration collective. Elle va utiliser des données d'enquêtes menées dans les années 90 qu'elle va ajouter à ses propres recherches qui sont composées d'entretiens menés dans une grande entreprise de restauration collective, une chaîne de cafétéria, ainsi que des fournisseurs et des intermédiaires. Elle étudie aussi l'installation du capitalisme à travers le fonctionnement de la restauration collective.</p> <p>Dans ce livre l'auteur développe plusieurs idées. La logique de marketing (qui revient de très nombreuses fois dans ce livre) poussée, qui est venu remplacer une restauration collective sociale, a mis en place une logique d'efficacité et de profit qui est l'exemple même du capitalisme sous toutes ses formes. La restauration collective est devenue un modèle économique. Dans ce livre on réalise que la satisfaction du client est une donnée très importante pour fidéliser la clientèle. Et que de nombreuses stratégies sont mises en œuvre pour justement fidéliser ces clients.</p> <p>La gestion dans le secteur de la restauration à totalement changé, passant d'une logique sociale (cantines scolaires, hôpitaux) à une logique de profit qui nous ramène une fois de plus au capitalisme.</p> <p>Dans cet ouvrage l'auteur s'intéresse principalement aux changements qui ont eu lieu dans le secteur de la restauration, autant dans la gestion de la main d'œuvre que dans la façon de calculer la valeur réelle des services proposés. Elle explique les impacts du marketing sur le fonctionnement de</p>

	<p>ces cuisines et présente le rôle des cadres dans cette nouvelle gestion qui place le profit au centre de tout. Minimisant la cohésion de groupe et toutes autres formes de solidarité entre salariés, pour maximiser leurs profits, ces entreprises favorisent des formes de travail peu coûteuses tel que l'intérim et le travail à temps partiel qui favorisent la précarité de l'emploi.</p> <p>D'une manière générale dans l'enquête de l'auteur, les cadres sont plus mis en avant que les autres métiers de l'entreprise.</p>
<p>Quels apports personnels ?</p> <p>En quoi cette lecture a-t-elle enrichi vos connaissances et modifié votre point de vue ?</p>	<p>Ce livre l'as permis de découvrir le monde de la restauration collective qui m'étais jusque-là complètement inconnue, et puisque je n'ai jamais mangé dans une cantine, je n'y ai jamais été confrontée. J'en ai aussi appris davantage sur le capitalisme car en dehors de sa définition je n'avais jamais réellement eu d'exemples concrets de son application. Je n'avais aucune connaissance sur ce secteur d'activité mon point de vue ne peux donc pas être modifiée mais j'ai appris énormément de choses.</p>
<p>Vocabulaire</p>	<p>Marketing.</p>
<p>Niveau de difficultés : Attribuez des étoiles de 1 à 5</p>	<p>**</p>
<p>Vous avez aimé ? Attribuez des étoiles de 1 à 5</p>	<p>***</p>