

MARSAULT Luc, 2001, APPRENTISSAGE DU METIER DE CUISINIER ET
RELATIONS PERSONNELLES ET PROFESSIONNELLES AU GOUT -
Contribution à l'étude de l'évolution du goût chez des apprentis cuisiniers. Mémoire
présenté pour l'obtention du Diplôme Universitaire de Responsable de Formation, Option :
Sciences de l'éducation, Université François-Rabelais, Tours, 177 p.

L'omnivore humain par son alimentation se caractérise par un comportement alimentaire oscillant entre néophilie et néophobie. Pour lui, tout aliment nouveau, inconnu, est en effet un danger potentiel mais il est inexorablement, par sa nature, poussé à l'exploration de nouveaux aliments car il a besoin de variété.

L'apprenti cuisinier n'échappe pas à ce paradoxe. Comme tout omnivore, il résout celui-ci en incorporant des aliments qu'il identifie selon son code (culturel, familial, social...). Par ce biais, chaque individu se constitue des habitudes alimentaires tout au long de sa vie.

Pour lui, avec l'apprentissage débute une phase d'acculturation, de changements comme l'obligation professionnelle de goûter à de nouveaux aliments. Ce trait culturel dépendant de l'apprentissage personnel (développement) doit s'acquérir simultanément à l'apprentissage professionnel (savoir-faire).

Pour ces apprentis cuisiniers, quels sont les médiateurs et médiations favorisant ou freinant ses acquisitions ? L'apprenti cuisinier - omnivore va-t-il développer sa néophilie ou renforcer sa néophobie alimentaire ?

Mots-clefs : Acculturation, apprentissage, apprenti cuisinier, développement, goût(s), habitudes alimentaires, médiation (s), néophilie alimentaire, néophobie alimentaire, omnivore.