

Arthur Hacot

14/03/1993

arthur.hacot@lecnam.net

Laboratoire Interdisciplinaire pour la sociologie économique

Conservatoire National des Arts et Métiers

Adresse professionnelle : 2, rue Conté, 75003 Paris

Page professionnelle : <https://lise-cnrs.cnam.fr/le-laboratoire/les-membres-du-lise/arthur-hacot-1209352.kjsp>



Parcours professionnel et de recherche

- Depuis octobre 2020 **Thèse en Sociologie du Travail** portant sur la trajectoire professionnelle des cuisinières et cuisiniers de la restauration gastronomique et l'organisation de leur travail en cuisine, sous la direction de Bertrand Réau et Frédérique Pigeyre.
Conservatoire National des Arts et Métiers, Laboratoire Interdisciplinaire pour la sociologie économique
- Octobre 2023 – Septembre 2024 **Attaché Temporaire d'Enseignement et de Recherche en sociologie.**
Paris
Conservatoire National des Arts et Métiers, Laboratoire Interdisciplinaire pour la sociologie économique
- Octobre 2020 – Septembre 2023 **Doctorant contractuel, chargé de TD en sociologie et en économie.**
Paris
Conservatoire National des Arts et Métiers, Laboratoire Interdisciplinaire pour la sociologie économique
- Septembre 2018 – Août 2019 **Mémoire de M2** intitulé Des recettes de la transmission à la transmission des recettes. Approche interactionniste d'une relation d'enseignement : enquête sur les cours de cuisine dans l'enseignement technique supérieur, sous la direction de Claude Didry, relecteur Jérôme Deauvieu.
Paris
Ecole Normale Supérieure Paris, Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales
- Septembre 2017 – Août 2018 **Mémoire de M1** intitulé Diffuser le véganisme. Approche interactionniste d'une croisade symbolique : enquête sur la constitution d'un répertoire d'action collective dans le militantisme végétarien, rédigé sous la direction de Séverine Gojard, relectrice Johanna Siméant.
Paris
Ecole Normale Supérieure Paris, Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales
- Septembre 2014 – Avril 2015 **Apprenti responsable opérationnel événementiel.**
Ivry-sur-Seine
Saint-Once Traiteur, Casino Restauration

Avril 2013 – Juillet 2013 <i>Bruxelles</i>	Stagiaire responsable Cost Control et F&B. <i>Hotel Mercure Brussel Center Louise, groupe ACCOR</i>
Avril 2012 – Août 2012 <i>Mosnes</i>	Stagiaire serveur, cuisinier, réceptionniste et valet de chambre. <i>Domaine des Thomeaux, Relais du Silence</i>

Formation et titres

Depuis octobre 2020 <i>Paris</i>	Doctorat de Sociologie. <i>Conservatoire National des Arts et Métiers, Laboratoire Interdisciplinaire pour la sociologie économique</i> Mention : formation en cours
Juillet 2020	Agrégation de sciences économiques et sociales.
Septembre 2019 – Juillet 2020 <i>Paris</i>	Master Formation à l'Enseignement Supérieur en Sciences Economiques et Sociales, préparation à l'agrégation de SES. <i>Ecole Normale Supérieure Paris, Ecole Normale Supérieure Paris-Saclay</i> Mention : reçu au concours
Septembre 2017 – Juillet 2019 <i>Paris</i>	Master Pratique de l'Interdisciplinarité dans les Sciences Sociales. <i>Ecole Normale Supérieure Paris, Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales</i> Mention : Très bien
Septembre 2015 – Juillet 2017 <i>Tours</i>	Licence de Sociologie. <i>Université François Rabelais de Tours</i> Mention : Très bien
Septembre 2014 – Avril 2015 <i>Tours</i>	Licence Professionnelle Management d'une Unité de Restauration à Thème. <i>IUT de Tours</i> Mention : Diplôme interrompu
Septembre 2011 – Juillet 2014 <i>Blois</i>	Brevet de Technicien Supérieur (précédé de la Mise à Niveau) Hôtellerie-Restauration, Option B Génie culinaire et Arts de la table. <i>Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme du Val de Loire</i> Mention : Diplôme obtenu
Juillet 2011 <i>Blois</i>	Baccalauréat Scientifique, spécialité SVT, option Histoire des Arts et Arts plastiques. <i>Lycée Notre-Dame des Aydes</i> Mention : Assez bien

Compétences et outils maîtrisés

_ Logiciel de traitement statistique : R	Français : Langue Maternelle
_ Logiciels d'analyse de réseaux : Ucinet et Netdraw	Anglais : Niveau intermédiaire (B1)
_ Logiciel de retranscription des entretiens : Sonal	Espagnol : Niveau intermédiaire (A2)
_ Logiciels du Pack Office : Word, Excel, Powerpoint	

Publications

2022 : « Intégrer de nouvelles compétences professionnelles en formation initiale. Le cas du BTS "Management en Hotellerie-Restauration" », *Education Permanente*, Septembre, n°232, p.59-68

Communications

2023 : « Quand le durable heurte le culinaire : éthique, écologie et organisation du travail dans les cuisines de la restauration gastronomique », Atelier « Transition écologique : entre risque et innovation », *Université d'été de l'Association pour la Sociologie de l'Entreprise* », Conservatoire National des Arts et Métiers, Paris, Septembre.

2023 : « Circuler dans un espace « quasi fluide », mobilités professionnelles chez les cuisinier·ère·s de la restauration gastronomique », *Congrès de l'Association Française de Sociologie, RT25 Travail, organisations, emploi*, Lyon, Juillet.

2023 : « Sociologue défricheur ? Enjeux méthodologiques et épistémologiques d'une enquête dans un espace peu balisé par les sciences sociales : l'exemple des brigades au sein de la cuisine gastronomique », *Ateliers Lausannois d'Ethnographie*, Université de Lausanne, Lausanne, Juin.

2021 : « La théâtralité des coulisses : apprendre et jouer un rôle dans la cuisine traditionnelle », *Journée d'Etudes DISPROSAC Heurs et Malheurs du travail à Huis-Clos*, Institut d'Etude du Travail de Lyon, Université Lumière Lyon 2, Lyon, Février.

2021 : « De l'avènement du cuisinier professionnel à l'organisation du travail dans la restauration gastronomique », *Séminaire Sciences sociales de l'alimentation*, ENS-EHESS, Paris, Juin.

2019 : "Qui sont les militants véganes, que veulent-ils, comment agissent-ils ?", *Colloque L'animal est-il un homme comme les autres ?*, Observatoire sociopolitique de Fréjus-Toulon, Toulon, Février.

Animation

2023 : Atelier « Transition écologique : entre risque et innovation » avec Carol Dubois et Sabrina Guglieri, *Université d'été de l'Association pour la Sociologie de l'Entreprise* », Conservatoire National des Arts et Métiers, Paris, Septembre.