

MASTER Sciences Humaines et Sociales
MENTION Sciences historiques
SPECIALITE Histoire et cultures de l'alimentation

Présentation

Nature

Formation diplômante

Type de diplôme :

Master professionnel
et recherche

Niveau de diplôme :

Bac + 5

Site(s) géographique(s) :

Tours

Durée des études :

2 années d'étude (M1, M2) composées chacune de deux semestres.
Université partenaire (1 semestre)

Accessible en :

Formation initiale
Formation continue

→ **Objectifs**

PERMET DE FORMER :

-des cadres de la recherche, de la communication, de la formation et de l'innovation aptes à valoriser une solide culture générale à dimension européenne, voire mondiale, dans l'ensemble des activités concernées par les questions d'alimentation.

COMPETENCES DISCIPLINAIRES :

- Histoire de l'alimentation
- Sociologie
- Anthropologie
- Archéologie
- Archéozoologie
- Economie

→ **Chiffres clés**

> Portail de l'Observatoire de la Vie Etudiante

Résultats 2014 / 2015

Master 1 Alimentation :

Effectifs : 15

Taux de réussite : 100 %

→ Public visé - conditions d'accès

CONDITIONS D'ACCES :

-Formation initiale

Etudiant français et ressortissant de l'Union Européenne :

> Vous pouvez candidater en M1 si vous êtes titulaire d'une licence en sciences humaine et sociale intéressés par les questions liées à l'alimentation et par une formation par la recherche ; ou bien titulaire d'un diplôme de premier cycle universitaire en sciences, agronomie, nutrition-santé, ou encore d'un diplôme à caractère professionnel de niveau équivalent désireux de compléter leur formation en sciences humaines et sociales.

> Vous pouvez postuler en M2 pendant l'ouverture de la campagne de candidature.

Etudiant étranger hors Union Européenne :

> Retrouvez toutes les informations sur le portail international de l'université

-Formation continue et reprise d'études

Vous êtes salarié, demandeur d'emploi ou sans activité et souhaitez reprendre des études ?

Ce Master est également accessible dans le cadre de la formation continue, avec éventuellement des validations d'acquis.

> Plus d'informations sur le site de la formation continue

→ Organisation générale des études

MASTER 1

> En première année de formation, les étudiants acquièrent à Tours les méthodes de la recherche dans les différents domaines des sciences humaines et sociales de l'alimentation ainsi qu'une connaissance générale de ses principales problématiques de recherche.

> Durant cette première année les étudiants suivent :

-un enseignement méthodologique portant sur les outils et les démarches de la recherche en histoire, anthropologie et sociologie,

-deux séminaires de recherches collectives dans lesquels les étudiants mettent en pratique les enseignements méthodologiques,

-un enseignement thématique portant sur les principales problématiques de l'approche de l'alimentation par les sciences humaines et sociales,

-un enseignement comparatif sur les cultures alimentaires européennes,

-un enseignement d'approfondissement sur trois thématiques,

-les activités liées à la recherche en alimentation à l'université de Tours,

-une préparation à la mobilité.

MASTER 2

> La deuxième année est pour une large part consacrée à l'élaboration d'un mémoire de recherche originale qui comprend une dimension historique. Les étudiants peuvent s'orienter vers un parcours académique européen ou extra-européen ou opter pour un stage long préparé par l'acquisition de modules professionnels (au second semestre enseignements auprès d'un partenaire étranger au choix : Bologne, Bruxelles-Ghent, Leiden, possibilité d'accueil dans une université hors d'Europe).

> Dans le cadre de la seconde année de formation :

-le semestre 9 se déroule à Tours

-le semestre 10 se déroule au choix auprès d'une université partenaire ou est consacré à un stage long.

> une partie de la formation est susceptible de se dérouler dans une autre langue que le français. Les étudiants doivent être en mesure de suivre des cours en anglais dès la première année et de suivre des cours en italien durant la seconde (une formation est dispensée dès la première année).

→ Enseignements

■ SEMESTRE 7 HISTOIRE ET CULTURES DE L'ALIMENTATION (144h - 30 Crédits ECTS)

Ue 7-1 méthodologie appliquée (Obligatoire - 16h - 3 Crédits ECTS)

- Méthodologies de l'histoire ancienne, médiévale, contemporaine, économie moderne (Obligatoire)

Ue 7-2 séminaire de méthode (Obligatoire - 24h - 3 Crédits ECTS)

- Informatique et séminaire archives orales (Obligatoire)

Ue 7-3 anthropologie et sociologie (Obligatoire - 24h - 4 Crédits ECTS)

Ue 7-4 histoire contemporaine de l'alimentation (Obligatoire - 28h - 6 Crédits ECTS)

- Produire et manger à l'époque contemporaine

Ue 7-5 archéologie et archéozoologie de l'alimentation (Obligatoire - 16h - 4 Crédits ECTS)

Ue 7-6 cultures européennes de l'alimentation (Obligatoire - 36h - 6 Crédits ECTS)

- Culture alimentaire en Belgique en Espagne en Italie (Obligatoire)

Ue 7-7 documentation alimentaire (Obligatoire - 12h - 4 Crédits ECTS)

- Alimentation et médias (Obligatoire)

■ SEMESTRE 8 HISTOIRE ET CULTURES DE L'ALIMENTATION (160h - 30 Crédits ECTS)

Ue 8-1 histoire de l'alimentation en Espagne (Obligatoire - 80h - 15 Crédits ECTS)

Ue 8-2 histoire de l'alimentation en Italie (Obligatoire - 80h - 15 Crédits ECTS)

■ SEMESTRE 9 HISTOIRE ET CULTURES DE L'ALIMENTATION (80h - 30 Crédits ECTS)

Ue 9-1 histoire de l'alimentation en Belgique (Obligatoire - 80h - 30 Crédits ECTS)

■ SEMESTRE 10 HISTOIRE ET CULTURES DE L'ALIMENTATION (Obligatoire - 120h - 30)

Ue 10-1 histoire générale de l'alimentation (Obligatoire - 108h - 8 Crédits ECTS)

- Histoire ancienne moderne médiévale et contemporaine (Obligatoire)

Ue 10-2 archéologie de l'alimentation (Obligatoire - 12h - 2 Crédits ECTS)

- Archéozoologie (Obligatoire)

Ue 10-3 stage professionnel (Obligatoire - 20 Crédits ECTS)

Et après ?

→ Poursuite d'études

L'étudiant titulaire d'un MASTER 2 peut :

- poursuivre ses études en Doctorat dans des domaines de recherche finalisée ou fondamentale
Plus de détails sur le portail de la recherche

→ Débouchés professionnels

Secteurs d'activité :

- la promotion patrimoniale et touristique liée à l'alimentation
- la recherche sur les comportements alimentaires
- la communication dans le cadre des actions de sensibilisation au goût et aux bonnes pratiques de consommation
- les entreprises agro-alimentaires et de distribution pour des missions d'étude et de documentation, de communication événementielle ou de développement de nouveaux produits, usages, circuits de distribution
- l'enseignement
- la formation
- l'administration.

Métiers :

- chercheur
- chargé de développement touristique
- enseignant
- chargé d'études
- chargé de communication
- chargé de développement de nouveaux produits...

Contacts

UFR d'Arts et Sciences Humaines

3, Rue des Tanneurs
BP 4103
37041 TOURS CEDEX 1
<http://ash.univ-tours.fr>
Téléphone : 02 47 36 67 65
Télécopie : 02 47 36 66 73

Responsable du diplôme : Pierre-Antoine DESSAUX

UFR d'Arts et Sciences Humaines
3 Rue des Tanneurs
37041 TOURS
02 47 36 65 40

- > www.ash.univ-tours.fr
- > Plan d'accès [PDF - 3<abbr title='méga oc-tets'> Mo</abbr>]