MASTER Sciences Humaines et Sociales MENTION Histoire, civilisations, patrimoine PARCOURS Alimentation : patrimoines, cultures et transitions

Présentation

Objectifs du Master :

• 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.

Admission

Pré-requis

Formation(s) requise(s)

Mention de licence d'entrée dans le master : Droit - Histoire de l'art - Histoire - Histoire de l'art et archéologie – Humanités - Langues, littératures et civilisations étrangères – Lettres - Lettres et langues - Musicologie – Philosophie - Sciences et humanités - Economie et gestion - Sciences sociales - Sociologie

Candidature

Modalités de candidature

MASTER 1 : candidature sur MONMASTER

Modalités de traitement des candidatures :

- Dossier

Critères d'examens des dossiers :

- Analyse du dossier de candidature, sans entretien
- Niveau académique, progression dans les études
- Projet professionnel et projet de recherche clairs en cohérence avec le master

> Consulter la composition du jury de sélection

MASTER 2 : Candidature sur ecandidat via la procédure de validation des acquis ou de vérification des acquis

Modalités de candidature spécifiques

Étudiant étranger hors Union Européenne : Accédez au portail international de l'université

Durée de la formation

- 2 ans

Lieu(x) de la formation

- Tours

Public

Niveau(x) de recrutement

- Bac + 3

Stage(s)

Oui, optionnels

Langues d'enseignement

- Français
- Anglais

Statistiques

Effectif 2025-2026

Master 1 : 5
Master 2 : 11

Résultats - Taux de réussite* 2024-2025

Master 1 : 85%
Master 2 : 71%

> Evaluation de la formation
> Toutes les statistiques

**taux de réussite des présents à l'examen*

Formation continue et reprise d'études : Ce Master est également accessible dans le cadre de la formation continue (salariés, demandeurs d'emploi ou personnes sans activité) avec éventuellement des validations d'acquis.

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

Et après ?

Niveau de sortie

Année post-bac de sortie

- Bac + 5

Niveau de sortie

- Niveau 7/8

Poursuites 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 la rubrique Recherche

Débouchés professionnels

Secteurs d'activité ou type d'emploi

Secteurs d'activité :

- Administrations publiques et collectivités territoriales
- Associations professionnelles agriculture et tourisme
- Entreprises secteurs hôtellerie, tourisme, agro-alimentaire

Types d'emploi :

- Gestionnaire de projet associations professionnelles, collectivités territoriales, entreprises
- Médiation culturelle et patrimoniale
- Chargé d'études et de recherche

Renseignements

valentin.vidalinc@univ-tours.fr

+33247367779

https://www.univ-tours.fr/formations/comment-sinscrire/inscription-reinscription

Programme

Master Histoire, civilisations, patrimoine parcours alimentation : patrimoines, cultures et transitions

S1 : Semestre 7

UE1 Tronc commun S7 RM1REN24 (UE) - ***2 Crédits ECTS***

CM Ethique et déontologie de recherche S7 (Cours Magistral) - *6 h*

CM Numérique. Introduction aux HN S7 (Cours Magistral) - *6 h*

CM Séminaire des laboratoires. Journée thématique S7 S9 (Cours Magistral) - *6 h*

CM Séminaire. La renaissance des renaissances S7 (Cours Magistral) - *4 h*

TD Anglais S7 (Travaux Dirigés) - *18 h*

TD Méthodologie de la recherche S7 (Travaux Dirigés) - *18 h*

TD Numérique WEB S7 (Travaux Dirigés) - *12 h*

UE2 L'alimentation dans l'histoire S7 RM1APC24 (UE) - *8*
Crédits ECTS

CM Alimentation et santé de la Renaissance au17ème S7 (Cours Magistral) - *8 h*

CM Bioarchéologie (Homme, faune, flore) S7 (Cours Magistral) - *12 h*

CM/TD Approvisionnement et sécurité alimentaire S7 (Élément Constitutif) - *8 h*

CM Approvisionnement et sécurité alimentaire S7 (Cours Magistral) - *6 h*

TD Approvisionnement et sécurité alimentaire S7 (Travaux Dirigés) - *2 h*

CM/TD Production alimentaire S7 (Élément Constitutif) - *10 h*

CM Production Alimentaire S7 (Cours Magistral) - *10 h*

TD Production alimentaire S7 (Travaux Dirigés) - *2 h*

CM/TD Préparer, cuisiner, interpréter S7 (Élément Constitutif) - *8 h*

CM Préparer, cuisiner, interpréter S7 (Cours Magistral) - *6 h*

TD Préparer, cuisiner, interpréter S7 (Travaux Dirigés) - *2 h*

CM/TD Rituels et interdits S7 (Élément Constitutif) - *8 h*

CM Rituels et interdits S7 (Cours Magistral) - *6 h*

TD Rituels et interdits S7 (Travaux Dirigés) - *2 h*

UE3 L'alimentation en transition S7 RM1APC24 (UE) - *8 Crédits ECTS*

- CM Patrimoine naturel et biodiversité S7 (Cours Magistral) - *12 h*
- CM/TD Agriculture et transition agro-écologique S7 (Élément Constitutif) - *12 h*
  - CM Agriculture et transition agro-écologique S7 (Cours Magistral) - *8 h*
  - TD Agriculture et transition agro-écologique S7 (Travaux Dirigés) - *4 h*
- CM/TD Consommations alimentaires en transition S7 (Élément Constitutif) - *8 h*
  - CM Consommation S7 (Cours Magistral) - *6 h*
  - TD Consommation S7 (Travaux Dirigés) - *2 h*
- CM/TD Innovation et tendances culinaires S7 (Élément Constitutif) - *8 h*
  - CM Innovation et tendances culinaires S7 (Cours Magistral) - *6 h*
  - TD Innovation et tendances culinaires S7 (Travaux Dirigés) - *2 h*
- CM/TD Santé publique et environnement S7 (Élément Constitutif) - *8 h*
  - CM Santé publique et environnement S7 (Cours Magistral) - *6 h*
  - TD Santé publique et environnement S7 (Travaux Dirigés) - *2 h*
- CM/TD Se nourrir du local au global S7 (Élément Constitutif) - *8 h*
  - CM Se nourrir du local au global S7 (Cours Magistral) - *6 h*
  - TD Se nourrir du local au global S7 (Travaux Dirigés) - *2 h*

UE4 L'alimentation en action S7 RM1APC24 (UE) - *6 Crédits ECTS*

- TD Produire un événement ou une communication S7 (Travaux Dirigés) - *4 h*
- TD Projet collectif S7 (Travaux Dirigés) - *8 h*
- TD Projet individuel préparatoire au mémoire S7 S9 (Travaux Dirigés) - *6 h*

UE5 Pré-mémoire ou créa'campus S7 RM1APC24 (UE) - *6 Crédits ECTS*

S2 : Semestre 8

UE1 Tronc commun S8 RM1REN24 (UE) - *1 Crédits ECTS*

CM Journée d'étude UMR-Humanités numériques S8 (Cours Magistral) - *6 h*

CM/TD Module pro gestion projet S8 (Élément Constitutif) - *12 h*

- CM Module pro gestion de projet S8 (Cours Magistral) - *6 h*
- TD Module pro gestion de projet S8 (Travaux Dirigés) - *6 h*

TD Anglais S8 (Travaux Dirigés) - *18 h*

TD Numérique. Données S8 (Travaux Dirigés) - *12 h*

UE2 Méthodes, outils et institutions S8 RM1APC24 (UE) - *6 Crédits ECTS*

CM Droit propriété intellectuelle S8 (Cours Magistral) - *12 h*

CM/TD Institutions et droit à l'alimentation S8 (Élément Constitutif) - *12 h*

- CM Institutions et droit à l'alimentation S8 (Cours Magistral) - *8 h*
- TD Institutions et droit à l'alimentation S8 (Travaux Dirigés) - *4 h*

TD Médiation.Outils et stratégies de la communication S8 (Travaux Dirigés) - *12 h*

TD Projet de groupes. Gestion de projet S8 (Travaux Dirigés) - *12 h*

UE3 L'alimentation comme patrimoine et matrimoineS8 RM1APC24 (UE) - *6 Crédits ECTS*

CM Patrimoine et matrimoine alimentaires S8 (Cours Magistral) - *12 h*

CM/TD L'alimentation comme patrimoine culturel S8 (Élément Constitutif) - *12 h*

CM L'alimentation comme patrimoine culturel S8 (Cours Magistral) - *8 h*

TD L'alimentation comme patrimoine culturel S8 (Travaux Dirigés) - *4 h*

CM/TD L'art de recevoir S8 (Élément Constitutif) - *12 h*

CM L'art de recevoir S8 (Cours Magistral) - *8 h*

TD L'art de recevoir S8 (Travaux Dirigés) - *4 h*

CM/TD Les discours gastronomiques S8 (Élément Constitutif) - *12 h*

CM Les discours gastronomiques S8 (Cours Magistral) - *8 h*

TD Les discours gastronomiques S8 (Travaux Dirigés) - *4 h*

CM/TD Valoriser le patrimoine alimentaire S8 (Élément Constitutif) - *12 h*

CM Valoriser le patrimoine alimentaire S8 (Cours Magistral) - *8 h*

TD Valoriser le patrimoine alimentaire S8 (Travaux Dirigés) - *4 h*

UE4 L'alimentation en action S8 RM1APC24 (UE) - *5 Crédits ECTS*

TD Enquête en sciences sociales S8 (Travaux Dirigés) - *12 h*

TD Produire un événement ou une communication S8 (Travaux Dirigés) - *8 h*

TD Projet collectif S8 (Travaux Dirigés) - *12 h*

TD Projet individuel préparatoire au mémoire S8 S10 (Travaux Dirigés) - *6 h*

UE5 Mémoire ou créa'campus S8 RM1APC24 (UE) - *12 Crédits ECTS*

S3 : Semestre 9

UE1 Tronc commun S9 RM2REN24 (UE) - *2 Crédits ECTS*

CM Ethique et déontologie de la recherche S9 (Cours Magistral) - *6 h*

CM Module pro : rencontres avec des professionnels S9 (Cours Magistral) - *6 h*

CM Module pro :élaborer son projet professionnel S9 (Cours Magistral)

CM Séminaire des laboratoires. Journée thématique S7 S9 (Cours Magistral) - *6 h*

CM/TD Numérique.Communication S9 (Élément Constitutif) - *12 h*

CM Numérique. Communication S9 (Cours Magistral) - *4 h*

TD Numérique. Communication S9 (Travaux Dirigés) - *8 h*

UE2 L'alimentation dans ses filières S9 RM2APC24 (UE) - *10 Crédits ECTS*

CM Boissons, vignes et vins en Val de Loire S9 (Cours Magistral) - *12 h*

CM/TD Oenologie et Oenotourisme S9 (Élément Constitutif) - *12 h*

CM Oenologie et oenotourisme S9 (Cours Magistral) - *8 h*

TD Oenologie et oenotourisme S9 (Travaux Dirigés) - *4 h*

CM/TD Produits durables et responsables S9 (Élément Constitutif) - *12 h*

CM Produits durables et responsables S9 (Cours Magistral) - *8 h*

TD Produits durables et responsables S9 (Travaux Dirigés) - *4 h*

CM/TD Viande et produits animaux S9 (Élément Constitutif) - *12 h*

CM Viande et produits animaux S9 (Cours Magistral) - *8 h*

TD Viande et produits animaux S9 (Travaux Dirigés) - *4 h*

UE3 L'alimentation en action S9 RM2APC24 (UE) - *10 Crédits ECTS*

TD Produire un événement ou une communication S9 (Travaux Dirigés) - *4 h*

TD Projet collectif S9 (Travaux Dirigés) - *12 h*

TD Projet individuel préparatoire au mémoire S7 S9 (Travaux Dirigés) - *6 h*

UE4 Pré-mémoire de recherche S9 RM2APC24 (UE) - *8 Crédits ECTS*

S4 : Semestre 10

UE1 Ateliers S10 RM2REN24 (UE) - *8 Crédits ECTS*

TD Atelier CESR 2 S10 (Travaux Dirigés) - *18 h*

TD Atelier CESR1. Préparation colloque S10 (Travaux Dirigés) - *18 h*

TD Atelier alimentation S10 (Travaux Dirigés) - *18 h*

TD Atelier archéologie S10 (Travaux Dirigés) - *18 h*

TD Atelier histoire de l'art 1 S10 (Travaux Dirigés) - *18 h*

TD Atelier histoire de l'art 2 S10 (Travaux Dirigés) - *18 h*

TD Atelier humanités numériques S10 (Travaux Dirigés) - *18 h*

TD Atelier patrimoine S10 (Travaux Dirigés) - *18 h*

TD Atelier renaissance S10 (Travaux Dirigés) - *18 h*

UE2 L'alimentation en action S10 RM2APC24 (UE) - *7 Crédits ECTS*

TD Produire un évenement ou une communication S10 (Travaux Dirigés)

TD Projet individuel préparatoire au mémoire S8 S10 (Travaux Dirigés) - *6 h*

UE3 Mémoire de recherche S10 RM2APC24 (UE) - *15 Crédits ECTS*