



U. F. R. Arts et Sciences Humaines

***Mention Sciences historiques
Histoire et culture de l'alimentation***

Master 2014-2017

Version modifiée pour la rentrée 2014-2015

v.1 20/5/14

Secrétariat : 02 47 36 77 33
<http://www.univ-tours.fr/ash>

Sommaire

I - Présentation du Master	4	
A. Fiche d'identité		4
B. Objectif de la mention	5	
1. objectifs pédagogiques	5	
2. débouchés professionnels	7	
3. contexte régional, national et international	7	
C. Organisation générale de la mention	8	
D. Equipe pédagogique du Master et du jury	9	
II - Description de la mention parcours recherche	11	
A. Origine des étudiants	11	
B. Principaux critères de sélection pour l'admission en seconde année	11	
C. Passerelles vers les autres parcours	11	
D. Organisation de la formation	12	
E. Contrôle des connaissances	14	
F. Description des enseignements	16	
III - Description de la mention parcours enseignement	18	
A. Origine des étudiants	18	
B. Principaux critères de sélection pour l'admission en seconde année	18	
C. Organisation de la formation	19	
D. Contrôle des connaissances	23	
E. Description des enseignements	27	

MASTER Sciences Humaines et sociales
Mention "Sciences Historiques"
Spécialité « Histoire et culture de l'alimentation »

I Présentation du Master

A – Fiche d'identité

Coordinateur de la spécialité

Nom : Pierre-Antoine Dessaux

Qualité : MCF

Section CNU : 22^e

Equipe de recherche : Léa

Discipline principale enseignée : Histoire contemporaine

E - mail : dessaux@univ-tours.fr

Etablissements partenaires (conventions)

Université de Bologne ALMA MATER STUDIORUM - Università di Bologna Via Zamboni, 33 - 40126 Bologna

Université libre de Bruxelles (jusqu'en septembre 2015)

Vrije Universiteit Brussel Bruxelles

Localisation des enseignements

Université François-Rabelais, Tours

Université de Bologne, Italie

Universités de Bruxelles.

B - Objectifs de la spécialité

1. objectifs pédagogiques

- **élaboration d'un projet de recherche encadré**
- **réalisation d'un mémoire**
- **expérience de travail de recherche collectif**
- **aptitude à travailler dans plusieurs langues**
- **initiation aux problématiques européennes dans le domaine de recherche**

Le master d'histoire et des cultures de l'alimentation propose une formation pluridisciplinaire, au cœur du pôle alimentation de l'Université, qui permet d'acquérir une connaissance détaillée des enjeux sociétaux de l'Alimentation et une pratique confirmée des méthodologies des Sciences humaines et sociales appliquées aux cultures alimentaires, de l'Antiquité au Temps présent. Les étudiants peuvent y aborder des champs d'investigation nouveaux de la recherche européenne. Ils sont mis en contact étroit avec un réseau d'enseignants-chercheurs européens, principalement des universités de Bologne et Bruxelles (VUB et ULB) et également Exeter, Parme, Padoue, Louvain, Trondheim, Amsterdam, Munich et Darmstadt (par les réseaux de recherche).

Les enseignements comme les sujets de recherche portent aussi bien sur les pratiques de consommation que sur les enjeux sociaux de l'alimentation, sur les produits et les métiers, sur les normes et sur les conditions de production et de commercialisation. L'enseignement théorique dispensé dans cette spécialité ouvre aux multiples dimensions des études sur l'alimentation («food studies») domaine en plein essor au niveau international. Les étudiants apprennent ainsi à maîtriser les derniers états de la question à la fois par les cours assurés par les meilleurs spécialistes européens et par la lecture d'une abondante bibliographie.

L'enseignement méthodologique permet d'acquérir les bases de la recherche en histoire et en sciences sociales ainsi que les particularités de la recherche dans ce domaine spécifique : recherche bibliographique, constitution d'un corpus, maîtrise des divers outils de recherche documentaire. Le mémoire, rédigé sur les deux années du master sous la direction d'un directeur de recherche permet la mise en œuvre pratique de ces savoirs à travers le traitement d'un sujet de recherche problématisé et la rédaction d'un document conforme aux règles scientifiques de la recherche en histoire. La réalisation du mémoire s'organise sur les deux années de formation. A l'issue du M1 les étudiants soutiennent un mémoire « état de l'art » qui met en avant leur appropriation de la bibliographie, la construction d'une démarche de recherche articulant des sources de documentation ou d'enquête et des choix de méthodes d'analyse débouchant sur une problématique. Le mémoire de seconde année est consacré à l'achèvement des travaux avec la constitution d'un corpus ou d'enquêtes et le développement des analyses qui peuvent en être tirées.

Une partie de la formation est en outre consacrée à une expérience de recherche collective.

La dimension professionnalisante est également au cœur de la formation, en recherche, mais aussi en valorisation de la recherche avec des modules d'enseignement destinés à permettre aux étudiants de valoriser les connaissances et compétences acquises dans de futures activités professionnelles.

Des enseignements pourront être dispensés dans une langue étrangère (pour l'heure en anglais ou en italien), en particulier dans le cadre des enseignements de mobilité. Les étudiants sont donc amenés à renforcer leurs capacités dans l'une au moins de ces langues durant leur cursus. A l'issue de celui-ci, ils doivent donc être en mesure d'avoir une activité à caractère professionnel dans une autre langue que le français.

Adossement scientifique du parcours recherche

Léa Equipe alimentation de l'Université François Rabelais. Equipe pluridisciplinaire histoire, sociologie, anthropologie de l'alimentation.

Partenaires étrangers :

- équipe de Massimo Montanari à Bologne
- équipe de Peter Scholliers à Bruxelles

Il s'agit de deux spécialistes du domaine reconnus au niveau international.

IEHCA, pour une partie des moyens de recherche et pour l'animation de la recherche (revue Food and History, colloques et journées).

2. débouchés professionnels

Secteurs d'activité : recherche, tourisme, agro-alimentaire, commerce alimentaire.

Métiers :

Secteur public :

- métiers de la recherche. Ingénieur d'étude et enseignant-chercheur,
- métiers de l'animation et de la communication liés à l'alimentation,

Secteur privé : agro-alimentaire, hôtellerie restauration, commerce viticole et oenotourisme, tourisme (entreprises et associations professionnelles)

- métiers de la documentation et des études
- métiers de la communication axée sur la valorisation patrimoniale,
- ingénierie de projets de développement et d'innovation

Les compétences acquises dans le master associent les capacités de recherche, de réflexion et de rédaction propres aux diplômes de master avec une approche des questions de valorisation du patrimoine alimentaire, de la communication événementielle, des enjeux des domaines liés à l'alimentation. Grâce aux partenariats noués par l'équipe Léa et ses partenaires (IEHCA, chaire Unesco), les étudiants sont mis en contact de la diversité des mondes professionnels liés à l'alimentation (Journées François Rabelais, slow food, entreprises partenaires des programmes de recherche ou pour les stages).

Ils sont ainsi amenés à préciser leur projet d'insertion professionnelle et à mobiliser les stages et partenariat qui peuvent leur être proposés.

3. contexte régional, national et international

CONTEXTE REGIONAL

Au titre de la formation

- axe alimentation de l'Université François Rabelais
- projet cité de la gastronomie, ville de Tours
- projets régionaux liés à l'alimentation et à la valorisation patrimoniale

CONTEXTE INTERNATIONAL

- promotion de la qualité française en matière alimentaire (restauration et industrie)
- demande internationale pour des formations relatives au patrimoine alimentaire et à la promotion des produits à contenu identitaire.

C. Organisation générale de la mention

La formation se déroule sur quatre semestres. Le dernier semestre est consacré au choix de l'étudiant soit à une formation en mobilité dans l'une des universités partenaires du programme international de ce master, soit à un stage long en entreprise ou dans une institution publique ou para-publique.

Une partie des enseignement est mutualisée ou partagée avec des partenaires : avec le master histoire recherche (MHR) en S7, avec la master PCI du CESR en S9, avec l'école Ferrandi de Paris (techniques culinaires) et l'Ecole Supérieure d'Arts et du Design ESAD de Reims (design alimentaire) en S8, avec des partenaires étrangers en S10.

Une des principales modifications du master par rapport à la formule antérieure consiste dans le placement du séjour à l'étranger en M2S2 et en sa durée qui porte désormais sur un semestre.

Cette organisation est destinée à permettre aux étudiants de disposer d'un financement Erasmus complet ainsi qu'à préparer leur séjour en particulier en matière linguistique. Les étudiants suivent en conséquence des cours de langue avec pour objectif d'être en mesure de suivre des cours et de rendre des travaux dans la langue d'au moins une université partenaire.

Volume horaire global pour un étudiant pour cette mention (référence agrément ministériel):

semestre 7 (S7) : 330

semestre 8 (S8) : 330

semestre 9 (S9) : 456

semestre 10 (S10) : 528

D. Equipe pédagogique du master et jury

Membres de l'équipe pédagogique de la mention				
Nom, prénom	Qualité	Etablissement de rattachement ou entreprise	Equipe de rattachement	Section CNU
Bianquis, Isabelle	PR	François Rabelais	Léa	20
Boulay, Thibault	MCF	François Rabelais	Léa	21
De Ferrière, Marc	PR	François Rabelais	Léa	22
Dessaux, Pierre-Antoine	MCF	François Rabelais	Léa	22
Quellier, Florent	MCF	François Rabelais	Léa	22
Tetart, Gilles	MCF	François Rabelais	Léa	19
Williot, Jean-Pierre	PR	François Rabelais	Léa	22
Crogier-Pétrequin, Sylvie	PR	François Rabelais		21, 22
Gerbier, Laurent	MCF	François Rabelais	CESR	17
Chevrier, Francis	Dir. IEHCA	IECHA		
Chareille, Pascal	MCF	François Rabelais		21
Ribault, Patricia	Resp. recherche	ESAD Reims		
Robert Moutawakil, Marie-Hélène	Resp. formation	Ecole Ferrandi Paris		

II. Description de la MENTION - parcours RECHERCHE

A. Origine des étudiants

en 1^{re} année :

- **licences sciences humaines**
- **licence langues et civilisation appliquées**
- **reprise d'étude dont enseignants professionnels ou du secondaire**

en 2^e année :

- **étudiants titulaires du M1 histoire et cultures de l'alimentation**
- **étudiants issus d'un M1 en sciences humaines avec un projet de recherche correspondant à la formation**
- **étudiants issus des universités partenaires désireux de poursuivre une formation de master de 120 crédits ECTS.**
- **reprise d'étude avec niveau M1 acquis ou reconnu sur validation d'acquis et projet,**
- **ingénieurs, diplômés de grandes écoles, sur validation d'acquis et projet.**

Le master est ouvert à tous les étudiants intéressés par le parcours de recherche européen.

L'accès au M1 est de droit à tous les étudiants issus de licences de sciences humaines.

Pour les étudiants issus d'autres formations et pour les étudiants en reprise d'études l'accès se fait sur validation d'acquis et sur la base d'un projet personnel correspondant aux objectifs de la formation.

Une convention signée par l'université François Rabelais avec l'inspection générale de l'éducation nationale (IGEN) prévoit la possibilité d'un parcours adapté compatible avec la poursuite d'une activité professionnelle pour les enseignants du secondaire en exercice. Les étudiants concernés sont admis dans le cursus après entretien et une validation des acquis de l'expérience est accordée par le jury du master pour une partie des UE de la formation. Ce parcours aménagé peut être proposé à certains étudiants en reprise d'étude hors formation continue.

Les universités étrangères partenaires de ce master dispensent des formations spécialisées limitées à un an. Sur avis des enseignants référents des universités partenaires et sous réserve de l'accord du jury de Tours, les étudiants issus de ces formations peuvent être admis à suivre le cursus de M2 afin d'obtenir un master complet de 120 crédits ECTS. En S10 ces étudiants peuvent au choix : effectuer un semestre dans une université partenaire différente de celles où ils ont pu se rendre en M1, effectuer un stage, suivre la formation dispensée à Tours en S8, laquelle propose une spécialisation thématique, avec une évaluation pédagogique adaptée aux étudiants de fin de cycle de master.

B. Principaux critères de sélection pour l'admission en seconde année

- **obtention du M1 histoire et cultures de l'alimentation,**
- **aptitude à produire un mémoire de recherche en un an,**
- **projet professionnel adossé à un stage long.**

C. Passerelles vers les autres parcours types

D. Organisation de la formation – contenus par mention ou par spécialité (en gras enseignements mutualisés)

MASTER Sciences Humaines et Sociales MENTION Sciences Historiques

SPECIALITE : Histoire et cultures de l'alimentation

MASTER 1^{ère} année ([M1] : MAITRISE) = 60 crédits européens [ECTS] soit 30 crédits par semestre ; préciser les crédits pour chaque élément pédagogique

Semestre / UE	Coef	ECTS	Estimation de la charge de travail de l'étudiant	Eléments pédagogiques	CM	TD	TP	Durée Totale/ étudiant
						D	D	
1^{er} semestre (S7)								
UE 71 Méthodologie de la recherche histoire et sciences sociales	2	5	20	EP 1 Méthodologie de la recherche : Comment faire un mémoire de recherche ? EP 2 Histoire des méthodes et des écoles historiques EP 3 Sources et méthodes spécifiques	4 8	8		40
UE 73 Sciences historiques et sciences sociales	4	10	42	EP 1 Histoire et sciences sociales - initiation aux méthodes de l'anthropologie - initiation à la recherche en sociologie EP 2 Projet de recherche collectif (M1+M2)	14	6 6 32		100
UE 75 Enseignements d'ouverture et d'insertion professionnelle	2	3	24	EP 1 Langue vivante		24		48
UE 77 Initiation au food studies	3	6	28	EP 1 Initiation au food studies	32			60
UE 78 Histoire et cultures européennes	3	6	34	EP 1 Histoire et culture européenne	36			70
Total 1er semestre (S7)	14	30	148		94	88		318
2ème semestre (S8)								
UE 84 Enseignements d'ouverture et d'insertion professionnelle	2 1	2 3	24	EP 1 Langue vivante EP 2 Préparation à l'insertion professionnelle		24 12		60
UE 85 : Informatique et documentation	2	4	20	EP 1 Informatique et documentation		24		44
UE 86 Mémoire	5	5	62					62
UE 87 Questions transversales	4	8	36	EP1 Questions transversales histoire et cultures de l'alimentation	36			72
UE 88 Recherches collectives	5	10	60	EP 1 Accompagnement méthodologie et séminaires de recherches collectives		32		92
Total 2ème semestre (S8)	19	30	202		36	92		330
Total Master 1ère année ([M1] = maîtrise) Initial 304h CM / 660h étudiant Projet 250h CM / 648 h étudiant	33	60	350		130	180		648

M2

MASTER Sciences Humaines et Sociales MENTION Sciences Historiques SPECIALITE : Histoire et cultures de l'alimentation								
MASTER 2^{ème} année [M2] (préciser l'intitulé et la finalité) = 60 crédits européens [ECTS] soit 30 crédits par semestre ; préciser les crédits pour chaque élément pédagogique								
Semestre / UE	Coef	ECTS	Estimation de la charge de travail de l'étudiant	Eléments pédagogiques	CM	TD	TP	Durée Totale/ étudiant
3ème semestre (S9)								
UE 91 Questions transversales	2	5	24	EP 1 Analyse des discours et controverses (sociologie) EP 2 Anthropologie des cultures alimentaires	12 12			48
UE 92 Recherches collectives	5	8	100	EP 1 Accompagnement méthodologie et séminaires de recherches collectives		32		132
UE 95 Enseignements d'ouverture et d'insertion professionnelle	8	9	100	EP 1 Langue vivante EP 2 Patrimoine culturel EP 3 Projet à caractère professionnel		24 12 24		160
UE 94 Enjeux européens	4	8	34	EP 1 Histoire et cultures européennes.	24			58
Total 3e semestre (S9)	19	30	258		48	92		398
4e semestre (S10)								
UE 101 Parcours Européen ou stage de 2 mois ou plus	5	15	172 (parcours) 280 (stage)		60	48		280
UE 102 Mémoire	15	15	200 (parcours)/ 140 (stage)					200
Total 4ème semestre (S10)	20	30	420		60	48		480
Total Master 2ème année [M2] Initial 200h CM / 984 h étudiant Projet 209 CM / 984 h étudiant	39	60	728		116	140		878

Modalités de contrôle des connaissances du S7

UNITÉS D'ENSEIGNEMENT		RÉGIME GÉNÉRAL						RÉGIME SPÉCIAL D'ÉTUDES			
		1 ^{ère} Session			2 ^{ème} Session			1 ^{ère} Session		2 ^{ème} Session	
	Crédits	Type ¹ de contrôle	Type ² d'épreuve	Coef.	Type ² de contrôle	Type ³ d'épreuve	Coef.	Type ³ d'épreuve	Coef.	Type ³ d'épreuve	Coef.
Master 1 ^{ère} année											
SEMESTRE 7											
UE 71 Méthodologie de la recherche	5	CC	E	2	ET	E	2	ET	2	ET	2
UE 73 Sciences historiques et sciences sociales	10	CC	E/O	4	ET	E	4	ET	4	E	4
UE 75 Enseignement d'ouverture et d'insertion professionnelle	3	CC	E/O	2	ET	E	2	ET	2	E	2
UE 77 Initiation au Food studies	6	CC	E	3	ET	E	3	ET	3	ET	3
UE 78 Histoire et culture européenne	6	CC	E	3	ET	E	3	ET	3	E	3

Modalités de contrôle des connaissances du S8

UNITÉS D'ENSEIGNEMENT		RÉGIME GÉNÉRAL						RÉGIME SPÉCIAL D'ÉTUDES			
		1 ^{ère} Session			2 ^{ème} Session			1 ^{ère} Session		2 ^{ème} Session	
	Crédits	Type ³ de contrôle	Type ⁴ d'épreuve	Coef.	Type ² de contrôle	Type ³ d'épreuve	Coef.	Type ³ d'épreuve	Coef.	Type ³ d'épreuve	Coef.
Master 1 ^{ère} année											
SEMESTRE 8											
UE 84 Enseignement d'ouverture et d'insertion professionnelle	5										
EP 1 langue vivante	2	CC	E+O	2	ET	E/O	2	E/O	2	E/O	2
EP 2 Préparation à l'insertion professionnelle	3	CC	E	1	ET	E	1	E/O	1	E/O	1
UE 85 Informatique et documentation	4	CC	E	2	ET	E	2	ET	2	ET	2
UE 86 mémoire	5	CC	E/O	5	CC	E/O	5	E/O	5	E/O	5
UE 87 Questions transversales	8	CC	E	2	ET	E	2	ET	2	ET	2
UE 88 Histoire Recherches collectives	10	CC	E/O	3	ET	E	3	E	3	E	3

¹ Type de contrôle : CC : Contrôle Continu - ET : Examen Terminal

² Type d'épreuve : E : Ecrit – O : Oral – R : Report

³ Type de contrôle : CC : Contrôle Continu - ET : Examen Terminal

⁴ Type d'épreuve : E : Ecrit – O : Oral – R : Report

Modalités de contrôle des connaissances du S9

UNITÉS D'ENSEIGNEMENT		REGIME GÉNÉRAL						RÉGIME SPÉCIAL D'ÉTUDES			
		1 ^{ère} Session			2 ^{ème} Session			1 ^{ère} Session		2 ^{ème} Session	
Master 2 ^{ème} année	Crédits	Type ⁵ de contrôle	Type ⁶ d'épreuve	Coef.	Type ² de contrôle	Type ³ d'épreuve	Coef.	Type ³ d'épreuve	Coef.	Type ³ d'épreuve	Coef.
SEMESTRE 9											
UE 91 Questions transversales	5	CC	E	2	ET	E	2	ET	2	ET	2
UE 92 Histoire Recherches collectives	8	CC	E/O	5	ET	E	5	E	5	E	5
UE 93 Enseignement d'ouverture et d'insertion professionnelle	9			8			8				8
EP 1 langue vivante	2	CC	E+O	2	ET	O	2	E/O	2	E/O	2
EP 2 Patrimoine	3	CC	E	3	ET	O	3	E/O	3	E/O	3
EP3 Projet	4	CC	E	3	ET	E	3	CC	3	E	3
UE 94 Enjeux européens	8	CC	E	4	ET	E	4	E	4	E	4

Modalités de contrôle des connaissances du S10

UNITÉS D'ENSEIGNEMENT		REGIME GÉNÉRAL						RÉGIME SPÉCIAL D'ÉTUDES			
		1 ^{ère} Session			2 ^{ème} Session			1 ^{ère} Session		2 ^{ème} Session	
Master 2 ^{ème} année	Crédits	Type ⁵ de contrôle	Type ⁶ d'épreuve	Coef.	Type ² de contrôle	Type ³ d'épreuve	Coef.	Type ³ d'épreuve	Coef.	Type ³ d'épreuve	Coef.
SEMESTRE 10											
UE 101 Parcours Européens ou stage	15	Voir (1)		5							
UE 102 Mémoire	15	Voir (2)		15							

- (1) Modalités d'évaluation selon l'université d'accueil ou rapport de stage
(2) Mémoire et présentation orale

⁵ Type de contrôle : CC : Contrôle Continu - ET : Examen Terminal

⁶ Type d'épreuve : E : Ecrit – O : Oral – R : Report

⁷ Type de contrôle : CC : Contrôle Continu - ET : Examen Terminal

⁸ Type d'épreuve : E : Ecrit – O : Oral – R : Report

F. Descriptif des enseignements du parcours histoire et cultures de l'alimentation

UE 71 Méthodologie de la recherche.

- EP1 : Comment préparer un mémoire de recherche – Enseignement mutualisé avec le MHR : élaboration d'un projet de recherche, constitution et présentation d'une bibliographie, rédaction d'un mémoire, règles de présentation.

- EP2 : Histoire des méthodes et des écoles historiques.

Module 8h CM mutualisé avec MHR : cours d'historiographie générale.

- EP3 : Sources et méthodes spécifiques de l'histoire de l'alimentation.

Evaluation : Elaboration d'un projet de recherche comprenant une étude historiographique, une bibliographie, une présentation de sources.

UE 73 – Sciences historiques et sciences sociales

L'UE comprend 3 modules :

- un CM histoire et sciences sociales mutualisé avec le MHR, 14 h CM

- une initiation aux méthodes de l'anthropologie et de la sociologie mutualisé avec le MHR (un cours au choix pour le MHR, deux cours obligatoires pour le MHCA)

- la participation des étudiants à un projet de recherche collectif qui mobilise l'ensemble de la promotion du MHCA M1 et M2. Le projet de recherche collectif mobilise conjointement les méthodes de recherche historique, ethnologiques et sociologique, chaque étudiant ayant à faire l'expérience de chacune de ces méthodes, dans le cadre de ce projet sur les deux années de formation.

Evaluation : Compte-rendu de recherche avec présentation d'une méthodologie, des conditions de sa mise en œuvre et de ses résultats.

UE 75 – Langue vivante.

Un enseignement mutualisé de langues vivantes est proposé au niveau de l'UFR.

Les étudiants suivent prioritairement un enseignement conforme à leur projet de mobilité.

La poursuite d'une formation en italien est requise pour le parcours se déroulant à Bologne.

L'objectif est d'atteindre au moins le niveau B2.

Si le niveau B2 est déjà acquis, les étudiants peuvent renforcer leur niveau d'italien ou d'anglais en mobilisant les ressources du centre de ressources en langues et les UEO de l'université. Un parcours visant à leur permettre d'obtenir un niveau de certification plus élevé peut leur être proposé.

UE 77 Initiation aux food studies.

16 conférences de deux heures articulées sur des thèmes spécifiques au food studies (histoire, sociologie, anthropologie, archéologie, économie) et articulées autour d'une bibliographie spécifique à chaque séance et d'au moins un texte à préparer pour les étudiants pour chaque séance.

Evaluation : Rédaction d'une synthèse sur un point de recherche à élaborer à partir d'un ou de plusieurs thèmes des conférences.

UE 78 – Histoire et cultures européennes

UE spécifique mais mutualisée avec les partenaires européens du MHCA.

Cette UE peut être pour partie ou en totalité dispensée à Tours par des enseignants chercheurs issus des universités partenaires. Le cas échéant, les enseignants chercheurs de Tours dispensent un volume horaire équivalent dans les universités partenaires dans le cadre de l'UE 101.

Cette UE développe une approche comparative à l'échelle européenne des cultures, pratiques, questions sociales et politiques liées à l'alimentation.

Evaluation : Rédaction d'un projet d'analyse comparative à l'échelle européenne. Ce projet est poursuivi et approfondi en M2.

S8

UE 84

EP1 -Langue vivante idem UE 75

EP2- participation des étudiants aux enseignements proposés par des partenaires extérieurs assurant des formations professionnalisantes (ESAD Reims, Ecole Ferrandi), participation aux événements organisés par le Léa ou par l'IEHCA.

UE 85 Informatique

Enseignement mutualisé avec le MHR.

Evaluation : Présentation d'un traitement de données s'inscrivant soit dans la recherche collective, soit dans la recherche personnelle des étudiants.

UE 86 Mémoire

Les étudiants soutiennent un mémoire de faisabilité qui comprend une analyse approfondie de la bibliographie, une problématique de recherche, une présentation de sources ou de démarches d'enquêtes et qui mobilise les travaux réalisés dans le cadre des UE 71, 72, 73, 74 et 85.

UE 87 Questions transversales.

Enseignement spécifique d'approfondissement qui s'inscrit dans l'offre de l'UE 83 du MHR.

Cours structuré en trois modules de 12h. Chaque module porte sur une question transversale propre au champ food studies (par exemple : gastronomie et plaisir alimentaire, évolution des pratiques et innovations de produits, santé et politiques publiques, vin et cultures viti-vinicoles...) et mobilise une approche pluridisciplinaire et sur la longue durée.

Evaluation : Chaque module donne lieu à un travail écrit spécifique.

UE 88 Recherches collectives

Poursuite du travail démarré dans le cadre de l'UE 72.

Evaluation : Présentation d'un travail de recherche.

S9

UE 91 idem UE 87

Thématiques sociologie et anthropologie.

EP2 – mutualisée avec le CESR.

Evaluation : Ecrit spécifique à chaque EP.

UE 92 idem UE 72

UE 95 Enseignement d'insertion professionnelle.

Enseignement mutualisé.

EP1 – langue vivante MHR

EP2 – un module de 12 h au choix parmi l'offre de formation du master PCI du CESR

EP3- Enseignements d'encadrement d'un projet à caractère professionnel (mise en place d'une action de promotion, valorisation, communication à caractère historique : par exemple contribution aux journées de l'histoire de Blois, aux journées François Rabelais...). Apprentissage et mise en œuvre d'outils de gestion de projet, de web-design, de communication numérique.

Enseignement susceptible d'être mutualisé avec le MHR.

Evaluation : sur rendu de projet.

UE 94 – Enjeux européens.

Cours spécifique : approche européenne des questions de production, commercialisation, sécurité, santé publique... relatives à l'alimentation.

Evaluation : sur étude à l'échelle européenne.

S10

UE 101 – au choix des étudiants :

- séjour d'un semestre dans une université partenaire (Bologne pour 2014-2015),
- stage long

Evaluation : Rapport de stage ou évaluation propre à l'université d'accueil.

UE 102 – mémoire de recherche

Une partie des UE de M1 S7 et M2 S9 est également dispensée aux étudiants étrangers des universités partenaires accueillis à Tours. Ces enseignements sont prioritairement les UE 77, 78, 91 et 94. Ces enseignements peuvent être dispensés, pour tout ou partie, en anglais, et proposent un support pédagogique en anglais.