



DOMAINE SCIENCES HUMAINES & SOCIALES

MASTER

OBJECTIFS

Le Master Cultures et patrimoines de l'alimentation 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.

Cette formation est l'une des seules en France au niveau Master et Doctorat.

COMPÉTENCES

Après avoir suivi ce Master, l'étudiant sera capable de :

- ▶ Concevoir des projets de valorisation, de médiation culturelle, d'innovation dans le domaine de l'alimentation et des patrimoines alimentaires.
- ▶ Animer des équipes pluridisciplinaires de développement de projets
- ▶ Réaliser des supports de médiation culturelle
- ▶ Avoir des aptitudes à la documentation, à la conception d'une recherche, à la synthèse et à la communication dans les domaines des cultures et patrimoines alimentaires
- ▶ Concevoir un projet de produit ou de service

DÉBOUCHÉS

PROFESSIONNELS

Secteurs d'activité :

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

Métiers :

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

RÉSULTATS 2017 / 2018

Master 1
Effectifs : 9
Taux de réussite : 77,8 %

Master 2
Effectifs : 10
Taux de réussite : 100 %

MENTIONS DE LICENCE D'ENTRÉE DANS LE MASTER

Les licences de sciences humaines

ENSEIGNEMENTS - MASTER 1

UE - Introduction générale de la formation : Recherche, Patrimoines et Numérique

UE - Méthodologie de la recherche et outils numériques

- ▶ Méthodologie de la recherche et gestion de projet / Culture numérique et outils informatiques : bases de données / Culture numérique et outils informatiques : traitement de l'image
- ▶ Langue : anglais

UE - Séminaire et outils numériques

- ▶ Séminaire de recherche
- ▶ Atelier analyse et enquêtes en sciences sociales ou XML ou Bases de données relationnelles

UE - Dynamiques et transformations des systèmes et cultures alimentaires (histoire, longue durée)

- ▶ Production alimentaire du néolithique à nos jours
- ▶ Approvisionnements et sécurité alimentaire
- ▶ Préparer, cuisiner, conserver
- ▶ Rituels et interdits, normes et pratique
- ▶ Sciences, savoirs et pratiques
- ▶ Mémoire de module

UE - L'alimentation comme patrimoine

- ▶ Anthropologie de l'alimentation
- ▶ Métiers, techniques, savoir-faire
- ▶ Discours et Gastronomie
- ▶ L'art de recevoir
- ▶ Mémoire de module

UE - Méthodologie de la recherche et outils numériques

- ▶ Présentation de travaux des étudiants / Méthodologie de la recherche et gestion de projet / Culture numérique et outils informatiques : HTML / Introduction au CMS
- ▶ Langue : anglais

UE - Ateliers et approfondissements

- ▶ Séminaire de recherche / Atelier design thinking / Atelier partenaire / Stage court ou Edition numérique texte (Indesign) ou Traitement numérique image (Photoshop) ou UE hors UFR ou hors parcours

UE - Enjeux contemporains

- ▶ Quelle alimentation pour demain ? / Sociologie des consommations et des consommateurs/trices / Diététique, santé publiques, environnement : construire les normes / L'industrialisation de l'alimentation / Patrimonialisation et valorisation / Mémoire de module

UE - Projet valorisation, médiation, éducation

UE - Mémoire de faisabilité en recherche

ENSEIGNEMENTS - MASTER 2

UE - Méthodologie de la recherche et outils numériques

- ▶ Méthodologie de la recherche et gestion de projet / Culture numérique et outils informatiques : Introduction au XML / Culture numérique et outils informatiques : vocabulaires pro XML : TEI, EAD, FRBR, ontologies
- ▶ Langue : anglais

UE - Pré-spécialisation recherche, numérique ou entrepreneuriat (au choix 2/3)

- ▶ XML et métadonnées / Gestion de projet numérique / 1 EC hors UFR ou hors parcours / Séminaire de recherche

UE - Etudes approfondies : filières, produits, enjeux

- ▶ Cas 1 : Vigne et vin
- ▶ Cas 2 : Viande et produits animaux
- ▶ Cas 3 : Produits élaborés

UE - Développement d'un projet de produit ou de service

- ▶ Améliorer, inventer, innover
- ▶ Cours spécifique d'accompagnement
- ▶ Atelier développement de projet

FORMATION OU STAGE

- ▶ Formation à Tours et mémoire de recherche
- ▶ OU Parcours étranger et mémoire de recherche
- ▶ OU Stage long et mémoire de stage

POUR RÉUSSIR SON PROJET

Qu'il s'agisse d'un stage ou d'un premier emploi, la Maison de l'Orientation et de l'Insertion Professionnelle (M.O.I.P.) peut accompagner les étudiants dans leurs recherches.

- ▶ 02 47 36 81 70 - www.univ-tours.fr/moip