



DOMAINE SCIENCES HUMAINES &amp; 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

### 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](http://www.univ-tours.fr/moip)