

UE 3 : Design d'expérience en gastronomie



Niveau
d'étude
BAC +5 /
master



ECTS
5 crédits



Composante
Esthua, Institut
national de
tourisme -
INNTO France

En bref

- › Langue(s) d'enseignement: Français
- › Ouvert aux étudiants en échange: Oui

Liste des enseignements

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Problématiques de la valorisation touristique de la gastronomie	Matière	18h			5 crédits
Processus de muséification du gourmand, écomusées et musées gourmands	Matière	12h			5 crédits
Lab' : innovation en gastronomie	Matière	8h			5 crédits
Marketing expérientiel et sensoriel	Matière	12h			5 crédits
Écriture gourmande : expérience et retour d'expérience concernant un produit agricole alimentaire, un plat ou une boisson, un restaurant	Matière		12h		5 crédits
Le goût comme outil de communication	Matière	12h			5 crédits

Infos pratiques

Lieu(x)

- › Angers