

UE 3 : Design d'expérience en gastronomie



Niveau
d'étude
BAC +5 /
master



ECTS
5 crédits



Composante
ESTHUA,
Faculté de
tourisme,
culture et
hospitalité

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	24h			5
Processus de muséification du gourmand, écomusées et musées gourmands	Matière	12h			5
Processus d'événementialisation du gourmand et événements gourmands	Matière	12h			5
Lab' : innovation en gastronomie	Matière	20h			5
Marketing expérientiel et sensoriel	Matière	16h			5
Écriture gourmande : expérience et retour d'expérience concernant un produit agricole alimentaire, un plat ou une boisson, un restaurant	Matière		12h		5
Le goût comme outil de communication	Matière	12h			5

Infos pratiques

Lieu(x)

- › Angers