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

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 14 décembre 2022