SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES

Parcours Gastronomie et vins

Master | Management sectoriel

- Composante : Esthua, Institut national de tourisme - INNTO France
- Durée : 2 ans
- Crédits ECTS : 60 ECTS
- Ouvert en alternance : Non
- Lieu d'enseignement : Angers

Présentation

Les discours et imaginaires de la gastronomie infusent aujourd'hui les espaces et les groupes sociaux en France qui nourrissent l'identité et l'altérité tant à l'échelle individuelle que collective.

Olivier Etcheverria

Responsable pédagogique du Master Gastronomie

Objectifs

Le Master Gastronomie et Vins vise à l'acquisition de savoirs, de connaissances, de savoir-faire et de savoir-être dans le champ de la gastronomie.

En 2010, l'inscription du Repas gastronomique des Français sur la liste représentative du Patrimoine Culturel Immatériel de l'humanité par l'UNESCO a conduit à la multiplication des métiers et des discours et imaginaires gastronomiques en France.

La gastronomie est ainsi devenue l'objet de toutes les curiosités, de tous les projets et de toutes les stratégies à la fois d'un point de vue interne (enjeux d'identité) et, plus encore, d'un point de vue externe (enjeux de gastrodiplomatie et de soft power).

Organisation

Stages

Stage : Obligatoire

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 13 avril 2023

Durée du stage : 10

Stage à l'étranger : Possible

Admission

Conditions d'admission

Titulaires d'une licence dans les domaines du tourisme, des sciences humaines et sociales, des langues, de l'économie et gestion.

Modalités d'inscription

dossier + entretien.

Et après

Insertion professionnelle

• Métiers du tourisme gourmand ;

• Métiers du patrimoine gourmand ;

• Métiers de la communication gourmande ;

• Métiers de l'événementiel gourmand (salons, foires et festivals gourmands) ;

• Métiers de l'édition gourmande ;

• Métiers des musées gourmands ;

• Critique gastronomique.

Infos pratiques

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 13 avril 2023

Contacts

Responsable pédagogique

Olivier Etcheverria

olivier.etcheverria@univ-angers.fr

Contact administratif

UFR ESTHUA - Campus ANGERS

02 44 68 81 00 - 7 allée F. Mitterrand - BP 40455 - 49004 Angers Cedex 01

scolarite.esthua@listes.univ-angers.fr

Lieu(x)

Angers

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 13 avril 2023

Programme

M1 | Parcours Gastronomie et vins

Semestre 1

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Langues et compétences interpersonnelles	UE				4 crédits
Anglais	Matière		32h		2 crédits
FLE	Matière		16h		2 crédits
Culture générale	Matière		16h		2 crédits
UE 2 : Acteurs et territoires	UE				8 crédits
Approches géoculturelles de l'alimentation	Matière	8h			8 crédits
Acteurs, jeux et stratégies d'acteurs du monde de la gastronomie	Matière	8h			8 crédits
Organisations et dynamiques des régions productrices de boissons	Matière	8h			8 crédits
Filières agricoles alimentaires : structurations, évolutions et inscriptions spatiales	Matière	12h			8 crédits
UE 3 : Design d'expérience	UE				4 crédits
Gastronomie : discours et imaginaires	Matière	6h			4 crédits
Marketing relationnel gourmand	Matière	12h			4 crédits
Principes des pratiques alimentaires : les qualifications des mangeurs	Matière	12h			4 crédits
Événementiel gourmand : concevoir et exploiter un evenement	Matière		12h		4 crédits
UE 4 : Développement stratégique	UE				4 crédits
Évaluer et financer un projet	Matière	12h			4 crédits
Rédaction d'un cahier des charges	Matière	12h			4 crédits
Recherche de financement et partenariats institutionnels	Matière	16h			4 crédits
Montage de projet en gastronomie	Matière	12h			4 crédits
UE 5 : Qualité et HSE	UE				3 crédits
Agricultures bio et biodynamique	Matière	6h			3 crédits
Modes de production, qualités et diversités des produits agricoles alimentaires	Matière	9,33h			3 crédits
Modes de production, qualités et diversités des boissons	Matière	12h			3 crédits
UE 6 : Recherche	UE				3 crédits
Démarche de recherche en sciences sociales	Matière	8h			
Séminaire de recherches	Matière		8h		3 crédits
Ateliers mémoire de recherche	Matière				
UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE				4 crédits
Outils numériques	Matière		12h		2 crédits
Statistiques et traitement des données	Matière	4h	8h		2 crédits
Conférence professionnelle	Matière	8h			
Élaboration du projet professionnel	Matière	1h			2 crédits

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 13 avril 2023

Semestre 2

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 2 : Acteurs et territoires	UE				3 crédits
Organisations collectives en gastronomie	Matière	4h			3 crédits
Marchés locaux et MIN	Matière	4h			3 crédits
UE 3 : Design d'expérience	UE				6 crédits
Analyse sensorielle et dégustation des produits, des plats et des boissons	Matière	8h			6 crédits
Du tourisme gourmand aux destinations touristiques gourmandes	Matière	12h			6 crédits
Événementiel gourmand : étude de cas	Matière		22h		6 crédits
Artification du gourmand et design culinaire	Matière	12h			6 crédits
Processus de patrimonialisation du gourmand et patrimoines gourmands	Matière	16h			6 crédits
UE 4 : Développement stratégique	UE				8 crédits
Évaluation de projet en gastronomie	Matière	16h			8 crédits
Études de marché	Matière	16h			8 crédits
Préférences gustatives locales et identification collective gourmande	Matière	16h			8 crédits
Communication appliquée: PAO	Matière		16h		8 crédits
UE 5 : Qualité et HSE	UE				4 crédits
Signes garantissant une origine géographique : AOC, AOP et IGP	Matière	4h			4 crédits
Signe garantissant une qualité supérieure : Label rouge	Matière	4h			4 crédits
UE 6 : Recherche	UE				5 crédits
Projet de mémoire	Matière		2h		5 crédits
UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE				4 crédits
Note d'entreprise	Matière				1 crédits
Suivi de stage	Matière				
Rapport de stage	Matière				3 crédits

M2 | Parcours Gastronomie et vins

Semestre 3

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 1 : Connaissance de soi et des autres	UE				4 crédits
Anglais	Matière		16h		2 crédits
FLE	Matière		16h		2 crédits
Culture générale	Matière		16h		2 crédits
UE 2 : Acteurs et territoires en gastronomie	UE				5 crédits
Acteurs et productions de la critique gastronomique	Matière	8h			5 crédits
Acteurs et productions de la communication gourmande	Matière	8h			5 crédits
Acteurs et productions de l'édition gourmande	Matière	8h			5 crédits
Bibliothèques gourmandes et territoires	Matière	4h			5 crédits

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 13 avril 2023

UE 3 : Design d'expérience en gastronomie	UE				5 crédits
Problématiques de la valorisation touristique de la gastronomie	Matière	24h			5 crédits
Processus de muséification du gourmand, écomusées et musées gourmands	Matière	12h			5 crédits
Processus d'événementialisation du gourmand et événements gourmands	Matière	12h			5 crédits
Lab' : innovation en gastronomie	Matière	20h			5 crédits
Marketing expérientiel et sensoriel	Matière	16h			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
UE 4 : Développement stratégique	UE				5 crédits
Identités territoriales gourmandes et stratégies de différenciation des territoires	Matière	12h			5 crédits
Labellisation territoriale et marques de territoires en lien avec la gastronomie	Matière	8h			5 crédits
Gastronomie et développement local	Matière	16h			5 crédits
Gestion de la marque	Matière	16h			5 crédits
Management d'équipe projet en gastronomie	Matière	12h			5 crédits
Création d'entreprise et entreprenariat en gastronomie	Matière	24h			5 crédits
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement	UE				4 crédits
Guides gastronomiques : normes et classements	Matière	12h			4 crédits
Labels commerciaux	Matière	8h			4 crédits
Droit de l'internet	Matière	12h			4 crédits
Gastronomie et durabilité	Matière	12h			4 crédits
UE 6 : Recherche	UE				3 crédits
État d'avancement du mémoire	Matière				3 crédits
UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE				4 crédits
PEA	Matière	12h			3 crédits
Bilan expérientiel	Matière		0,33h		2 crédits

Semestre 4

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 6 : Recherche	UE				17 crédits
Mémoire	Matière		2h		17 crédits
UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE				13 crédits
Suivi de stage	Matière				
Note entreprise	Matière				6 crédits
Bilan expérientiel	Matière				7 crédits

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 13 avril 2023