

SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES

# Parcours Gastronomie et vins

Master | Management sectoriel

- > Composante : ESTHUA, Faculté de tourisme, culture et hospitalité
- > 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

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

---

## Contacts

### Responsable pédagogique

Olivier Etcheverria

✉ [olivier.etcheverria@univ-angers.fr](mailto: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](mailto:scolarite.esthua@listes.univ-angers.fr)

## Lieu(x)

📍 Angers

# Programme

## MI | Parcours Gastronomie et vins

### Semestre 1

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

## Semestre 2

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

## M2 | Parcours Gastronomie et vins

### Semestre 3

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

UE 3 : Design d'expérience en gastronomie	UE				5
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
UE 4 : Développement stratégique	UE				5
Identités territoriales gourmandes et stratégies de différenciation des territoires	Matière	12h			5
Labellisation territoriale et marques de territoires en lien avec la gastronomie	Matière	8h			5
Gastronomie et développement local	Matière	16h			5
Gestion de la marque	Matière	16h			5
Management d'équipe projet en gastronomie	Matière	12h			5
Création d'entreprise et entrepreneuriat en gastronomie	Matière	24h			5
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement	UE				4
Guides gastronomiques : normes et classements	Matière	12h			4
Labels commerciaux	Matière	8h			4
Droit de l'internet	Matière	12h			4
Gastronomie et durabilité	Matière	12h			4
UE 6 : Recherche	UE				3
État d'avancement du mémoire	Matière				3
UE 7 : Compétences préprofessionnelles	UE				4
PEA	Matière	12h			3
Bilan expérientiel	Matière		0,33h		2

## Semestre 4

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