

## SOCIOLOGIE

### PARCOURS SAA : SOCIOLOGIE ET ANTHROPOLOGIE DE L'ALIMENTATION

#### PRÉSENTATION

Formant les étudiant-e-s provenant des sections de techniciens supérieurs dans les domaines diététique-nutrition et hôtellerie-restauration ou de L2 aux bases scientifiques de la sociologie (cadre théorique disciplinaire et méthodologie), le parcours « *Sociologie et Anthropologie de l'Alimentation (SAA)* » apporte un approfondissement disciplinaire, et la découverte d'un secteur économique et d'une activité humaine – l'alimentation- faisant intervenir des dimensions sociales.

Ce parcours permet aux étudiant-e-s d'acquérir suffisamment de connaissances pour comprendre la structuration et l'évolution de ce secteur d'activité qu'est l'alimentation, leur permettant ainsi de mieux identifier et cerner les débouchés professionnels. Cet apport fondamental leur permet également de connaître et maîtriser les techniques et les outils de base pour la compréhension du fait alimentaire dans ses dimensions sociales et culturelles.

#### Stage

Obligatoire, 280 heures minimum (8 semaines), niveau technicien, toutes structures publiques, privées ou associatives, continu ou discontinu.

#### COMPÉTENCES VISÉES

Recouvrant une grande variété de métiers, l'alimentation demeure un secteur d'activités dynamique et pluriel dans sa structuration.

Le parcours « *Sociologie et Anthropologie de l'Alimentation* » est orienté vers les fonctions études, recherche et développement, communication alimentaire à caractère commercial ou médico-social, conception et mise en marché de produits alimentaires, management de systèmes de restauration, développement agronomique et agro-industriel international, développement local autour de la filière alimentaire et de sa valorisation économique et culturelle.

#### CONDITIONS D'ACCÈS

Ce parcours est proposé à partir de la 3<sup>e</sup> année de Licence après une formation de niveau Bac+2 (BTS, DUT) dans les domaines de la diététique-nutrition et de l'hôtellerie-restauration et aux étudiant-e-s provenant de L2 en sciences humaines et sociales.

Si vous êtes titulaire d'une des formations requises, vous devez au préalable déposer votre candidature sur eCANDIDAT : <https://ecandidat.univ-tlse2.fr>



#### POURSUITES D'ÉTUDES

Ce parcours ouvre notamment vers le master Sciences Sociales avec les parcours « *Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation (SSAA)* » ou « *Management et Ingénierie de la Restauration Collective (MIRC)* » de l'ISTHIA, qui propose également d'autres masters susceptibles de les accueillir comme le master Tourisme parcours « *Management en Hôtellerie-Restauration (MHR)* ».

La poursuite en masters de sociologie, d'anthropologie ou de santé publique est également possible, comme l'intégration en école d'ingénieur en santé publique.

- ▶ Master Sciences sociales
  - parcours *Management et Ingénierie de la Restauration Collective (MIRC)*
  - parcours *Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation (SSAA)*
  - parcours *Food Studies and Gastronomy (FSG)* — site de Kuala Lumpur
- ▶ Master Tourisme
  - parcours *Management en Hôtellerie Restauration (MHR)*
- ▶ Pour en savoir plus sur les possibilités de poursuites d'études :
  - Service Commun Universitaire d'Information, d'Orientation et d'Insertion Professionnelle : [scuio-ip@univ-tlse2.fr](mailto:scuio-ip@univ-tlse2.fr)
  - Portail national : [www.monmaster.gouv.fr](http://www.monmaster.gouv.fr)



## “ LES ENSEIGNEMENTS

3<sup>E</sup> ANNÉE

Semestre 5 .....			ECTS	HEURES
▶ UE 501	HT40501T	Le pluralisme explicatif en sociologie	6	50
▶ UE 502	HT40502T	Sociologie et anthropologie de l'alimentation	6	50
▶ UE 503	HT40503T	Sciences appliquées à l'alimentation	6	50
▶ UE 504	HT40504T	Science sociales appliquées à l'alimentation	6	50
▶ UE 505	HT40505T	Accompagnement de projets et professionnalisation	3	50
▶ UE 506	HT40506T	Langue vivante 1: Anglais (niveau B2)	3	25
Semestre 6 .....			ECTS	HEURES
▶ UE 601	HT40601T	Les sociologies et la rencontre du fait alimentaire	6	50
▶ UE 602	HT40602T	Sociologie et anthropologie de l'alimentation	6	50
▶ UE 603	HT40603T	Sciences sociales appliquées à l'alimentation	6	50
▶ UE 604	HT40604T	Etudes appliquées du fait alimentaire	6	50
▶ UE 605	HT40605T	Accompagnement de projets et professionnalisation	2	40
▶ UE 606	HT40606T	Langue vivante 1: Anglais (niveau B2)	3	25
▶ UE 607	HT40607T	Stage	1	10

## ET APRÈS ?

L'intégration professionnelle des étudiant-e-s dépend de leur formation antérieure. Par exemple les étudiant-e-s issu-e-s des sciences sociales intègrent les métiers associés aux fonctions d'études et d'enquêtes. Celles et ceux venant des formations hôtelières ou diététiques s'orientent vers la conception et la gestion des systèmes alimentaires en restauration collective ou le suivi thérapeutique (diététique et nutrition) de patients en institution hospitalière.

Les bureaux d'étude et les cabinets d'audit et de sondage intervenant auprès des industriels de l'agroalimentaire sont aussi des lieux d'insertion, ainsi que développement local autour de la filière alimentaire et sa valorisation économique et culturelle (animation de développement territorial en lien avec la production agricole et agro-alimentaire, actions de valorisation des patrimoines alimentaires en lien avec la mise en marché touristique ou la muséographie...).

### Secteurs d'activité visés

- ▶ agences de communication,
- ▶ bureaux d'études de marché et marketing,
- ▶ entreprises de grande distribution,
- ▶ entreprises de transformation et industries agro-alimentaires,
- ▶ groupements associatifs sur l'alimentaire,
- ▶ institutions et associations à caractère médico-social,
- ▶ entreprises de restauration collective,
- ▶ organismes interprofessionnels de la filière agricole et agro-alimentaire,
- ▶ syndicats interprofessionnels des différents secteurs de la production, de la transformation et de la distribution,
- ▶ développement local autour de la filière alimentaire,
- ▶ muséographie du patrimoine et des cultures alimentaires.

### Métiers visés (en particulier avec la poursuite en Master):

- ▶ chargé-e d'études,
- ▶ chef-fe de projet,
- ▶ chef-fe de produit dans l'industrie agro-alimentaire
- ▶ chef-fe de produit dans l'industrie de la RHF (restauration hors foyer),
- ▶ responsable de marché,
- ▶ animateur-riche de développement,
- ▶ chargé-e de mission,
- ▶ chargé-e de communication,
- ▶ formateur-riche,
- ▶ animateur-riche en muséographie.

