

# LICENCE

## SOCIOLOGIE

### PARCOURS SOCIOLOGIE ET ANTHROPOLOGIE DE L'ALIMENTATION (SAA)



#### PRÉSENTATION

La Licence Sociologie et Anthropologie de l'Alimentation permet aux étudiants d'acquérir suffisamment de connaissances pour comprendre la structuration et l'évolution de ce secteur d'activité qu'est l'alimentation.

Cette compréhension leur permet 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.

La formation expose de nombreuses études de cas issus du travail des enseignants-chercheurs et permet l'observation de situations professionnelles, renforcée par des interventions ponctuelles ou permanentes de professionnels de ce secteur dans les domaines de la gastronomie, de l'alimentation (éducation alimentaire), du goût (éducation sensorielle), de la nutrition (éducation nutritionnelle) ou encore de l'ingénierie de restauration collective.



#### POURSUITES D'ÉTUDES

Le principal objectif de la Licence 3 Sociologie et Anthropologie de l'Alimentation est de préparer l'accès en Master Alimentation.

La poursuite en master de sociologie, d'anthropologie ou de santé publique est également possible.

#### COMPÉTENCES VISÉES

Acquisition de connaissances et de compétences analytiques générales et appliquées au fait alimentaire, permettant la prise en compte des dimensions sociales et culturelles de l'alimentation dans leurs pratiques professionnelles.

#### CONDITIONS D'ACCÈS

Ce parcours est proposé à partir de la 3<sup>e</sup> année de Licence et s'adresse aux candidat·e·s ayant validé un Bac +2 (L2, DUT, BTS) Hôtellerie-Restauration, Diététique, Génie biologique, Agroalimentaire ou Langues, Géographie, Sociologie, Économie, Histoire, Biologie.

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

- **Master Sciences sociales**
  - Food Studies and Gastronomy (FSG)
  - Management et Ingénierie de la Restauration Collective (MIRC)
  - Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation (SSAA)
- **Master Tourisme**
  - Management en Hôtellerie Restauration (MHR)
- Pour les autres 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) | 05 61 50 45 15
  - Portail national : [www.trouvermonmaster.gouv.fr](http://www.trouvermonmaster.gouv.fr)

## ” LES ENSEIGNEMENTS

| Semestre 5 ..... |          |                                                                   | ECTS | HEURES |
|------------------|----------|-------------------------------------------------------------------|------|--------|
| ► UE 501         | HT40501V | Courants sociologiques fondamentaux                               | 6    | 50     |
| ► UE 502         | HT40502V | Sociologie et Anthropologie de l'Alimentation : initiation        | 6    | 50     |
| ► UE 503         | HT40503V | Sciences appliquées à l'alimentation                              | 6    | 50     |
| ► UE 504         | HT40504V | Sciences sociales appliquées à l'alimentation 1                   | 6    | 50     |
| ► UE 505         | HT40505V | Accompagnement de projets et professionnalisation 1               | 3    | 25     |
| ► UE 506         | HT0B506V | Langue vivante 1 : Anglais (niveau B2)                            | 3    | 25     |
| Semestre 6 ..... |          |                                                                   |      |        |
| ► UE 601         | HT40601V | Les sociologies et la rencontre du fait alimentaire               | 6    | 50     |
| ► UE 602         | HT40602V | Sociologie et Anthropologie de l'Alimentation : approfondissement | 6    | 50     |
| ► UE 603         | HT40603V | Sciences sociales appliquées à l'alimentation 2                   | 6    | 50     |
| ► UE 604         | HT40604V | Études appliquées du fait alimentaire                             | 6    | 50     |
| ► UE 605         | HT40605V | Accompagnement de projets et professionnalisation 2               | 3    | 25     |
| au choix :       |          |                                                                   |      |        |
| ► UE 606         | ALHT606V | Langue vivante 2 : Allemand                                       | 3    | 25     |
|                  | ITHT606V | Langue vivante 2 : Italien                                        |      |        |
|                  | PRHT606V | Langue vivante 2 : Portugais                                      |      |        |
|                  | HTES606V | Langue vivante 2 : Espagnol                                       |      |        |
|                  | HTFL606V | Langue vivante 2 : FLE                                            |      |        |

## ✂ ET APRÈS ?

Cette licence permet alternativement à des étudiants d'obtenir un diplôme leur permettant d'entrer directement dans le monde du travail.

L'intégration professionnelle de ces étudiants dépend de leurs formations antérieures. Par exemple, les étudiants issus des sciences sociales intègrent les métiers associés aux fonctions d'études et d'enquêtes.

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 ou en libéral.

Les bureaux d'étude et les cabinets d'audit et de sondage intervenant auprès des industriels de l'agro-alimentaire sont aussi des lieux d'insertion possibles.

Le développement local autour de la filière alimentaire et sa valorisation économique et culturelle sont également des lieux d'insertion potentiels (animateur 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 ; etc.).

Sont visés plus particulièrement les secteurs suivants :

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

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

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