



MASTER

SCIENCES SOCIALES

PARCOURS GVCS : GASTRONOMIE, VINS, CULTURES ET SOCIÉTÉS

PRÉSENTATION

L'objectif de ce parcours est de former des étudiant-e-s à la connaissance des patrimoines culturels matériel et immatériel associés aux cultures gastronomiques et viticoles et à leur mise en inventaire, que ce soit dans ses dimensions politiques (définition des politiques d'inventaires et de valorisation), techniques (réalisation d'inventaires et la valorisation des patrimoines à travers l'usage des nouvelles technologies de l'information et de la communication) et commerciales (accompagnement dans le montage et le suivi de projet).

Cette formation doit permettre à un-e étudiant-e de participer à la définition et à la mise en œuvre de politiques d'inventaires et de valorisation, de constituer des bases de données documentées (produits, recettes, pratiques sociales de prises alimentaires contextualisés, etc.) et de valoriser les travaux réalisés, notamment à travers les réseaux sociaux.

Elle vise aussi à former des professionnel-le-s de la communication, de la e-communication au service des acteur-ric-e-s de la filière dans leur démarche de mise en marché.

La formation se déroule sur le site de Cahors (Lot).



CONDITIONS D'ACCÈS

L'accès à la première année se fait **sur dossier et entretien**.

Le dépôt des candidatures s'effectue sur le portail **MON MASTER** :
www.monmaster.gouv.fr

Les candidatures sont ouvertes aux étudiant-e-s ayant validé une licence dans le domaine du Tourisme, de l'Hôtellerie - Restauration, des Sciences Humaines et Sociales, de l'Économie et de la Gestion ou pouvant justifier d'une expérience professionnelle dans le domaine (stages, emplois temporaires ou saisonniers...).

COMPÉTENCES VISÉES

- ▶ Définir une politique d'inventaire à différents échelons territoriaux et internationaux, dans des environnements culturels multiples;
- ▶ Aider à la prise de décision politique de financement et de mise en œuvre d'inventaire et de valorisation des filières alimentaires et viticoles;
- ▶ Inventorier
 - ▶ des produits alimentaires, des recettes domestiques et professionnelles (Restauration hors foyer), des techniques de production viticole, des pratiques sociales associées à des moments particuliers de la vie des individus (dans le sens du « repas gastronomique des français, UNESCO, 2010).
- ▶ Mettre en valeur et diffuser
 - ▶ publications sous toutes ses formes (supports physiques et dématérialisés),
 - ▶ diffusion sur les réseaux sociaux.
- ▶ Transférer vers la société civile, les acteurs institutionnels et économiques des filières alimentaires et viticoles (agro-industrie, restauration hors foyer, l'hôtellerie, etc.).



Projet cofinancé par le Fonds Social Européen



“ LES ENSEIGNEMENTS

1^E ANNÉE

Semestre 7			ECTS	HEURES
▶ UE 701	HT80701T	Vins, sociétés, cultures gastronomiques: en France et à l'international	8	50
▶ UE 702	HT80702T	Approche économique et politique des filières alimentaires et viticole	8	50
▶ UE 703	HT80703T	Initiation aux outils numériques de valorisation	4	25
▶ UE 704	HT80704T	Initiation à la recherche – Méthodologie	4	25
▶ UE 705	HT80705T	Outils et techniques de la recherche	3	25
▶ UE 706	HT80706T	Langue vivante	3	25

Semestre 8

▶ UE 801	HT80801T	Mémoire	8	
▶ UE 802	HT80802T	Sciences sociales appliquées à l'inventaire et à la valorisation	8	100
▶ UE 803	HT80803T	Management des filières	4	25
▶ UE 804	HT80804T	Méthodologie d'inventaire	4	25
▶ UE 805	HT80805T	Atelier terrain – Compétences professionnelles	3	25
▶ UE 806	HT80806T	Langue vivante	3	25

2^E ANNÉE

Semestre 9			ECTS	HEURES
▶ UE 901	HT80901T	Gastronomie et vins: en France et à l'international	8	75
▶ UE 902	HT80902T	Approche patrimoniale du vin et de l'alimentation	8	50
▶ UE 903	HT80903T	Outils numériques de valorisation	4	25
▶ UE 904	HT80904T	Méthodologie de recherche	4	25
▶ UE 905	HT80905T	Connaissance des vins et des produits alimentaires	3	25
▶ UE 906	HT80906T	Marketing et commercialisation	3	25

Semestre 10

▶ UE 1001	HT80111T	Mémoire de recherche	19	
▶ UE 1002	HT80112T	Thématiques émergentes	4	25
▶ UE 1003	HT80113T	Montage de projet - jeu d'entreprise	4	25
▶ UE 1004	HT80114T	Insertion professionnelle	3	25

📁 ET APRÈS ?

Secteurs d'activités

- ▶ Collectivités territoriales
- ▶ Gestionnaires d'archives, de musées
- ▶ Interprofessions des filières alimentaires et viticoles
- ▶ Maisons d'édition
- ▶ Acteur-riche-s de la restauration hors foyer et de l'hôtellerie

Métiers à l'issue du diplôme

- ▶ Chef-fe de projet inventaire et valorisation
- ▶ Chargé-e de mission culture et patrimoine alimentaire et/ou viticole
- ▶ Concepteur-riche et réalisateur-riche de projets culturels sur la gastronomie et/ou le vin

▶ Pour en savoir plus sur les possibilités de poursuites d'études ou d'insertion :

— Service Commun Universitaire d'Information, d'Orientation et d'Insertion Professionnelle : scuio-ip@univ-tlse2.fr

