

MASTER

SCIENCES SOCIALES



PARCOURS FOOD STUDIES AND GASTRONOMY (FSG)

PRÉSENTATION

Le Master FSG permet aux étudiant·e-s de se spécialiser dans le domaine de l'alimentation.

À partir d'une approche pluridisciplinaire, où la socio-anthropologie de l'alimentation occupe une place centrale, ce master vise à spécialiser des étudiant·e-s dans la compréhension des phénomènes liés à l'alimentation (modèles alimentaires dans des contextes multiculturel, obésité, etc.).

Cette formation doit ainsi permettre à des étudiant·e-s et à des expert·e-s de l'alimentation de construire ou de renforcer leurs compétences en matière de recherche, d'anthropologie et de la sociologie de l'alimentation, mais aussi de mieux comprendre les différentes cultures alimentaires, les tendances alimentaires et les perspectives commerciales.

Enfin, elle offre des clés de compréhension sur des questions socio-politiques relatives à la nutrition alimentaire et à la définition des politiques de la santé publique.



CONDITIONS D'ACCÈS

Le Master Sciences Sociales parcours Food Studies and Gastronomy est ouvert aux étudiant·e-s ayant validé une troisième année de Licence dans le domaine des Sciences Humaines et Sociales (Sociologie, Anthropologie, Gestion, Droit, ...) de la Restauration, de la Nutrition, de la Diététique, de l'Agroalimentaire, de l'Économie et pouvant justifier d'une expérience professionnelle dans le domaine (Stages, emplois temporaires ou saisonniers...).

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



La formation se déroule uniquement à la Taylor's University de Kuala Lumpur, en Malaisie.

L'équipe pédagogique qui dispense les enseignements est composée d'enseignant·e-s et d'enseignant·e-s-chercheur·e-s de l'Université Toulouse - Jean Jaurès et de la Taylor's University, et de professionnel·le-s du secteur.



” LES ENSEIGNEMENTS

		ECTS	HEURES
► UE 1	Recherche et applications		
	Méthodologie de la recherche	10	42
	Marketing appliqué à l'industrie de l'alimentation	5	42
► UE 2	Sciences sociales et alimentation		
	Anthropologie et sociologie de l'alimentation	15	42
	Cultures alimentaires	15	42
	Alimentation et problème de santé publique	5	42
► UE 3	Ingénierie		
	Hôtellerie-restauration : conception et développement	10	42
► UE 4	Mémoire et stage		
	Mémoire (Global Field Research Programm - GRP)	60	60
	Stage (Global Immersion Programm in Food and Culures - GIF)		80

Chaque UE est composée d'enseignements disciplinaires, techniques et professionnels.

✂ ET APRÈS ?

L'éventail des débouchés est large car les étudiant·e·s issu·e·s du master FSG peuvent travailler sur des questions d'alimentation auprès des acteurs économiques (agro-alimentaire, restauration, hôtellerie, etc.), politiques (ministère de la santé, ministère de l'éducation, etc.) et institutionnels qui travaillent dans les filières alimentaires.

Ainsi les étudiant·e·s diplômé·e·s peuvent occuper des postes de :

- Recherche et développement,
- Recherche stratégique,
- Bureau d'étude spécialisé en restauration,
- Critique gastronomique,
- Chargé·e d'étude dans un ministère (éducation nutritionnelle, éducation à la santé, etc.).

Pour vous informer sur les possibilités de poursuites d'études ou d'insertion professionnelle, vous pouvez contacter le Service Commun Universitaire d'Information, d'Orientation et d'Insertion Professionnelle :

scuio-ip@univ-tlse2.fr | 05 61 50 45 15