



Nouvelle offre de formation en Master au Centre universitaire Maurice-Faure de Cahors



SOMMAIRE

Communiqué de presse | 3

Le nouveau master dispensé par l'UT2J

Le Master Gastronomie, Vins, Cultures et Sociétés | 4

L'enseignement supérieur à Cahors : Le Campus Cahors | Vallée du Lot

L'offre d'enseignement supérieur sur le Grand Cahors | 6

Le Centre universitaire Maurice-Faure | 7

Le Campus Cahors | Vallée du Lot, une destination étudiante | 8

L'université Toulouse - Jean Jaurès | 9

**L'Institut Supérieur du Tourisme, de l'Hôtellerie et de
l'Alimentation (ISTHIA)** | 10

Contacts presse

Direction de la communication Grand Cahors : 05 65 20 87 21 - colivier@grandcahors.fr

Direction de la communication UT2J : 06 84 84 42 93 - alexandra.guyard@univ-tlse2.fr

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Développer l'offre de formations supérieures et accompagner la vie étudiante constituent des enjeux de première importance pour l'Agglomération du Grand Cahors, son territoire et ses partenaires. Aujourd'hui, Cahors compte plus de 1 000 étudiantes et étudiants répartis dans 25 formations d'enseignement supérieur dispensées en présentiel. Le résultat d'une démarche proactive de la part de l'Agglomération et de ses partenaires pour développer l'offre d'enseignement supérieur et accompagner au mieux les étudiants dans leur vie quotidienne sur le territoire.

Depuis 2019, le campus de Cahors bénéficie également d'un dispositif innovant : le Campus connecté, qui démultiplie l'offre de formations en licence, BTS et master, au bénéfice des étudiants du territoire (plus de 50 formations rendues ainsi accessibles).

Une dynamique territoriale, un partenariat avec les universités

Si les formations ont pu être ainsi développées ces dernières années, c'est grâce à un travail territorial et partenarial régulier mené depuis plusieurs années avec les acteurs de l'enseignement supérieur : ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation, Région Occitanie, Rectorat, Département du Lot, Grand Cahors, Université fédérale de Toulouse Midi-Pyrénées, Universités de Toulouse Capitole, Paul-Sabatier et Jean-Jaurès, établissements d'enseignement supérieur, établissements de formation du Lot et chambres consulaires.

Une nouvelle formation à la rentrée de septembre

Un nouveau master dispensé par l'Université Toulouse - Jean Jaurès va ouvrir ses portes et enrichira ainsi l'offre de formation, à partir de la rentrée universitaire de septembre 2021 :

- **Master Gastronomie, Vins, Cultures et Sociétés (GVCS)** dispensé par l'Institut Supérieur du Tourisme de l'Hôtellerie et de l'Alimentation (Isthia) et l'Université Toulouse - Jean Jaurès, il sera accessible aux étudiants 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 et pouvant justifier d'une expérience professionnelle dans le domaine (stages, emplois temporaires ou saisonniers...).

L'objectif de ce parcours est de former les étudiants 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, techniques et commerciales. Les atouts du territoire que sont la gastronomie, la viticulture ou encore l'économie touristique constitueront autant de terrains de jeu pour les futurs étudiants. Elle pourra favoriser de nouvelles dynamiques territoriales, notamment en lien avec la licence professionnelle Viticulture Œnologie Innovation et Mondialisation du Lycée des Territoires de Cahors - Le Montat.

À terme, la formation accueillera une vingtaine d'étudiants par promotion.

Pour cette nouvelle formation,
les candidatures sont à déposer
avant la fin du mois de mai 2021
sur le site de l'Université Toulouse - Jean Jaurès :

<https://ecandidat.univ-tlse2.fr>



LE NOUVEAU MASTER GASTRONOMIE, VINS, CULTURE ET SOCIÉTÉS DISPENSÉ PAR L'UT2J



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·rice-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 **E CANDIDAT** :
<https://ecandidat.univ-tlse2.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 et 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.).



in fr.linkedin.com/school/isthia

Instagram [@isthia_ut2j](https://www.instagram.com/isthia_ut2j)

YouTube [ISTHIA](https://www.youtube.com/ISTHIA)

La liste des enseignements est indiquée ci-dessous sous réserve. Elle est susceptible d'être modifiée d'ici la rentrée 2021 car il s'agit d'une nouvelle offre de formation.

” 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		ECTS	HEURES	
▶ 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		ECTS	HEURES	
▶ 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·rice·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·rice et réalisateur·rice 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 | 05 61 50 45 15



ISTHIA || bâtiment Épicure
5 allée Antonio-Machado | 31058 TOULOUSE cedex 9



cregut@univ-tlse2.fr
05 61 50 42 30

L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR À CAHORS : LE CAMPUS CAHORS | VALLÉE DU LOT

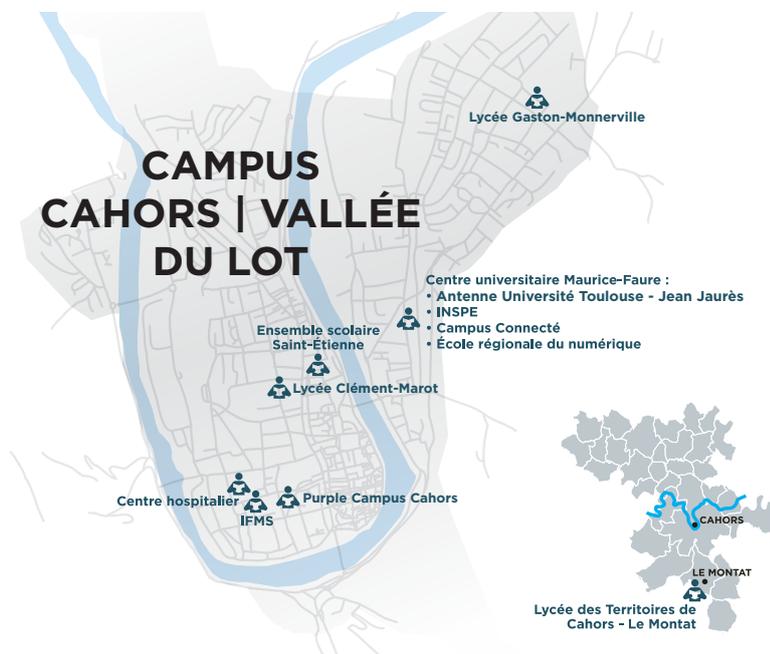
L'OFFRE D'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR SUR LE GRAND CAHORS

Aujourd'hui, le Grand Cahors recense plus de 1 000 étudiants répartis dans 25 formations d'enseignement supérieur dispensées en présentiel sur le territoire. Le résultat d'une démarche proactive de la part de l'Agglomération et de ses partenaires pour développer l'offre d'enseignement supérieur et accompagner les étudiants, au plus près de leurs besoins, dans leur vie quotidienne.

À travers cette démarche, le Grand Cahors poursuit plusieurs objectifs :

- Développer une offre de formations au bénéfice des jeunes Lotois,
- Favoriser l'émergence de compétences au bénéfice des entreprises du territoire,
- Offrir une véritable alternative à la vie étudiante en métropole, dans un cadre d'étude et de vie de qualité.

Des formations très plurielles sont dispensées au sein de huit établissements, instituts ou au Centre universitaire. Soit quatre lycées, l'Institut de formation des métiers de la santé, le Centre hospitalier, le pôle formation porté par la CCI du Lot et le Centre universitaire Maurice-Faure.



En présentiel

FORMATIONS PAR NIVEAU

DIPLOMES NIVEAU BAC + 7 ET PLUS

Sessions annuelles stagiairisation (internes en médecine)

DIPLOMES NIVEAU BAC + 5

Master Gastronomie, Vins, Cultures et Sociétés
Master MEEF (Métiers de l'enseignement, de l'éducation et de la formation)
mention 1^{er} degré Professorat des écoles

DIPLOMES NIVEAU BAC + 3

Diplôme d'Etat Audioprothésiste ●
Bachelor Responsable du Développement Commercial spécialisé Banque Assurance
Bachelor Responsable Distribution
Bachelor Responsable Développement Commercial
Diplôme d'Etat Infirmier ●
Licence Professionnelle Viticulture-Œnologie : Innovation et Mondialisation
Licence Professionnelle Instrumentalisation médicale - Maintenance du matériel biomédical
Licence Professionnelle Maintenance Industrie du futur
DNMADE Graphisme ●
DNMADE Animation ●

DIPLOMES NIVEAU BAC + 2

BTS Gestion PME ●
BTS Professions immobilières ●
BTS Négociation Digitalisation de la Relation Client ●
BTS Économie Sociale et Familiale ●
BTS Conception des produits industriels ●
BTS Électrotechnique ●
BTS Maintenance des véhicules / voitures particulières ●
BTS Maintenance des systèmes / système de production ●
BTS Management Commercial Opérationnel ●
Diplôme d'Etat Technicien système et réseaux

✦ Classe Préparatoire aux Grandes Écoles / Économie et commerce option économie ●



En distanciel

Campus Connecté : une offre de plus de 50 formations (BTS, Licences & Masters ●)

Aujourd'hui, le Campus Cahors | Vallée du Lot propose plusieurs formations en présentiel dans des filières très variées :

- animation, graphisme,
- banque / assurances,
- commerce et distribution,
- économie sociale et familiale,
- éducation,
- gestion des entreprises,
- immobilier,
- industrie,
- matériel médical,
- management,
- numérique,
- œnologie et viticulture,
- santé et matériel médical.

Grâce au Campus connecté de Cahors, cette offre en présentiel se complète de plus de 50 formations en distanciel dans différents domaines aussi variés que le commerce international, la diététique, la gestion, le management, la psychologie ou la sociologie, les sciences du langage...

LE CENTRE UNIVERSITAIRE MAURICE-FAURE



Avenue Henri-Martin, le Centre universitaire Maurice-Faure et ses 2 600 m² constitue aujourd'hui un équipement majeur du Campus Cahors | Vallée du Lot. Entièrement rénové, le bâtiment offre des conditions d'études et d'enseignement de qualité, aux étudiants comme aux équipes éducatives, grâce à des espaces évolutifs et mutualisés et à des équipements technologiques modernes. Une salle de conférence de 130 m², aménagée sur le modèle d'un amphithéâtre universitaire avec une tribune télescopique, un équipement complet de sonorisation et de vidéoprojection, peut accueillir jusqu'à 120 personnes.

Installé sur site également, l'atelier Canopé propose des ressources pédagogiques transmédias destinées à la communauté éducative (mise à disposition de ressources physiques et numériques, valises pédagogiques, instruments de musique et mutualisation du Centre de Ressources documentaires avec l'UT2J et l'Inspé).

Les formations du Centre universitaire

Actuellement, sur le site du centre universitaire, plusieurs acteurs de l'enseignement supérieur accueillent et forment des étudiants :

- **Le pôle éducation de l'Inspé** (Institut National Supérieur du Professorat et de l'Éducation)
 - o Master MEEF (Métiers de l'Enseignement, de l'Éducation et de la Formation) mention premier degré Professorat des écoles
- **Le Campus connecté de Cahors (labellisé par l'État), en distanciel**

Le Campus connecté de Cahors est un dispositif qui a pour objectif de permettre à des jeunes éloignés des métropoles de suivre une formation supérieure à distance, près de chez eux. Il dispose de modules en présentiel avec un accompagnement méthodologique de proximité, assuré par un tuteur issu de l'enseignement supérieur, en lien avec les responsables pédagogiques des Universités délivrant la formation à distance.



Le Campus connecté de Cahors, mis en place par le ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation, accueille ainsi au Centre universitaire Maurice-Faure à Cahors, depuis la rentrée universitaire 2019, des étudiants inscrits sur ce dispositif pour réaliser des études en BTS, licences, diplômes d'université (DU) et masters. Plus de 50 formations sont proposées. Liste complète : http://bit.ly/campus_connecte_cahors

- **L'École régionale du numérique**

Parce que le numérique représente un fort gisement d'emplois, la Région Occitanie a créé, en 2015, l'École régionale du numérique pour offrir aux demandeurs d'emploi avec un faible niveau de qualification des formations innovantes au numérique. Cette école se structure comme un réseau de formations innovantes au numérique, en adéquation avec les besoins exprimés par les entreprises. Cette formation s'adresse aux personnes qui ne sont ni en formation, ni en études et sans travail, « aux décrocheurs scolaires », y compris de l'enseignement supérieur. Elle a permis de former des développeurs de sites web et d'applications mobiles et formera lors de sa prochaine session des techniciens système et réseau de niveau Bac + 2.

LE CAMPUS CAHORS | VALLÉE DU LOT

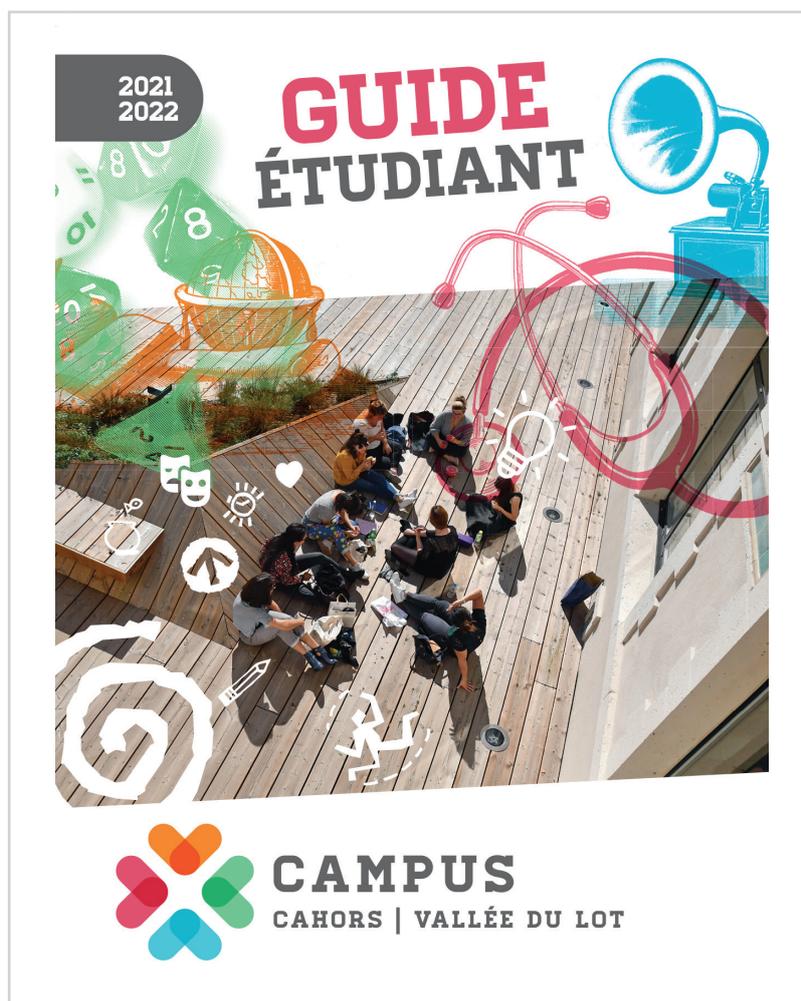
UNE DESTINATION ÉTUDIANTE

Pour donner un nouvel élan à la destination étudiante que souhaite affirmer Cahors sur la scène régionale de l'enseignement supérieur, le territoire renouvelle son identité graphique à travers un intitulé fédérateur, qui traduit également son périmètre géographique tout comme l'implication de tous les acteurs de l'enseignement supérieur sur le territoire départemental et sur le territoire régional :



Première traduction de cette volonté, l'édition d'un guide étudiant renouvelé, enrichi, plus pratique et plus complet encore que ne l'étaient les précédentes éditions. Avec un objectif : toujours mieux accompagner les étudiants dans leur vie quotidienne sur le territoire.

Les informations et le guide sont également disponibles sur le site cahorsagglo.fr > Mon profil > Étudiants ou sur http://bit.ly/guide_etudiants_Cahors



L'UNIVERSITÉ TOULOUSE - JEAN JAURÈS



Héritière de la faculté des lettres, l'Université Toulouse – Jean Jaurès (UT2J) s'enracine dans une tradition d'humanisme et d'ouverture disciplinaire.

En tant qu'Établissement public à caractère Scientifique, Culturel et Professionnel (EPSCP), elle répond aux grandes missions de l'enseignement supérieur et de la recherche : la formation initiale et continue tout au long de la vie ; la recherche scientifique et technologique, la diffusion et la valorisation de ses résultats au service de la société ; l'orientation, la promotion sociale et l'insertion professionnelle ; la diffusion de la culture humaniste ; la participation à la construction de l'Espace européen de l'enseignement supérieur et de la recherche ; la coopération internationale. C'est sur ces bases fortes qu'elle forme depuis plus de 40 ans des générations d'étudiants.

L'UT2J est installée dans le quartier du Mirail depuis la fin des années 60. Adossée à une recherche de tout premier plan, son offre de formation recouvre un panel large en arts, lettres, langues et en sciences humaines et sociales, domaines dans lesquels son expertise est pleinement reconnue.

En 2014, année de la commémoration du centenaire de la mort de Jean-Jaurès, l'Université de Toulouse II-Le Mirail prend l'identité de ce grand intellectuel, homme politique et homme de lettres, et devient l'Université Toulouse - Jean Jaurès.

Forte de plus de 31 000 étudiants et étudiantes, elle est aujourd'hui présente sur 8 campus en région Occitanie (Mirail, Toulouse Saint-Agne, Toulouse centre (rue du Taur), Blagnac, Cahors, Figeac, Foix et Montauban) ainsi à Kuala Lumpur (Malaisie).

À Toulouse, l'Université Toulouse – Jean Jaurès est présente sur trois campus :

- **Le campus Toulouse centre** (rue du Taur) avec l'Ensav (École nationale supérieure d'audiovisuel), l'Université du temps libre et la Bibliothèque d'études méridionales
- **Le campus Toulouse Saint-Agne** abritant le site administratif de l'Inspé (Institut national supérieur du professorat et de l'éducation Toulouse Occitanie-Pyrénées). À Toulouse, l'Inspé forme plus de 2 500 étudiants aux métiers de l'éducation et près de 4000 étudiants dans huit villes d'Occitanie : Albi, Auch, Cahors, Foix, Montauban, Rodez, Tarbes et Toulouse.
- **Le campus Mirail** avec 5 UFR et 4 instituts dont l'Isthia (Institut supérieur du tourisme, de l'hôtellerie et de l'alimentation) qui propose désormais une formation à Cahors, après s'être implanté à Toulouse, Foix et Kuala Lumpur.



L'Institut Supérieur du Tourisme, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation (ISTHIA) est né il y a plus de 30 ans au sein de l'université Toulouse - Jean Jaurès. Sa forme actuelle résulte de la transformation en 2012 du Centre d'Études du Tourisme, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation (CETIA) en institut.

Avec plus de 900 étudiants sur les campus de Toulouse, Foix et Cahors, et une délocalisation à Kuala Lumpur en Malaisie, l'offre de formation de 25 parcours de formation (bac +3 à bac +5) est riche, dense et reflète les cibles d'insertion professionnelle des étudiants de tourisme, d'hôtellerie, de restauration commerciale, de restauration collective, d'ingénierie hôtelière et de restauration, et d'alimentation.

Trois rythmes de formations sont proposés au sein de l'institut :

- **Formation initiale** (statut étudiant "classique"),
- **Formation continue** (reprise d'études),
- **Alternance** (contrat d'apprentissage et de professionnalisation).

À cela, s'ajoute pour les professionnels, la possibilité de valider un diplôme par le biais de la validation des acquis de l'expérience (VAE).

En fin de formation, les étudiants sont dotés de solides compétences professionnelles et scientifiques nécessaires à leur (re)insertion sur le marché du travail.

En matière de Recherche, les travaux des chercheurs de l'Isthia sont principalement conduits dans les domaines du tourisme et de l'alimentation au travers d'une approche pluridisciplinaire qui mêle sociologie, anthropologie, économie, géographie-aménagement, communication et marketing. Ils sont centrés sur trois principales thématiques : dimensions sociales et culturelles de l'alimentation ; tourisme, culture et patrimoine ; tourisme, développement et ingénierie du tourisme et de l'hôtellerie-restauration.

Les programmes de recherche qui sont agrégés à ces thématiques traduisent le dynamisme scientifique des enseignants chercheurs de l'institut.

