



« Les discours et imaginaires de la gastronomie infusent aujourd'hui les espaces et les groupes sociaux en France qui nourrissent l'identité et l'altérité tant à l'échelle individuelle que collective. »

Olivier Etcheverria

Responsable pédagogique du Master Gastronomie et Vins



Objectif de Formation

Le Master Gastronomie vise à l'acquisition de savoirs, de connaissances, de savoir-faire et de savoir-être dans le champ de la gastronomie.

En 2010, l'inscription du Repas gastronomique des Français sur la liste représentative du Patrimoine Culturel Immatériel de l'humanité par l'UNESCO a conduit à la multiplication des métiers et des discours et imaginaires gastronomiques en France.

La gastronomie est ainsi devenue l'objet de toutes les curiosités, de tous les projets et de toutes les stratégies à la fois d'un point de vue interne (enjeux d'identité) et, plus encore, d'un point de vue externe (enjeux de gastrodiplomatie et de soft power).



Profil d'admission

Le master est ouvert à toute personne (étudiants, adulte en reprise d'étude, demandeurs d'emploi) titulaire d'un diplôme de licence ou licence professionnelle en tourisme, sciences sociales, sciences humaines, économie ou gestion... Une grande curiosité et une appétence pour les métiers de la gastronomie, de l'œnologie et de l'hospitalité sont indispensables. Toute expérience dans ces mêmes secteurs d'activité sera un plus !

Modalités de recrutement :
dossier + entretien.



Les débouchés

À l'issue de cette formation, vous pouvez prétendre à un panel très large de possibilités telles que :

- Les métiers du tourisme gourmand,
- Les métiers du patrimoine gourmand,
- Les métiers de la communication gourmande,
- Les métiers de l'événementiel gourmand (salons, foires et festivals),
- Les métiers de l'édition gourmande,
- Les métiers des musées gourmands,
- Les métiers de critique gastronomique.

+ D'INFORMATIONS

Campus Saint-Serge | Angers
7 allée François Mitterrand,
49 004 Angers
02 44 68 81 00

Responsable de la formation :
Olivier Etcheverria
olivier.etccheverria@univ-angers.fr

Scolarité
master.esthua@univ-angers.fr

GARDONS LE CONTACT



LinkedIn :
ESTHUA
Faculté de Tourisme,
Culture et Hospitalité.



Instagram :
@ufr_esthua



www.univ-angers.fr/esthua

Semestre 1

Master 1

- **Langues et compétences interpersonnelles** : LV1, FLE / culture générale.
- **Acteurs et territoires** : Approches géoculturelles de l'alimentation, Acteurs, jeux et stratégies d'acteurs du monde du vin, Organisations et dynamiques des régions productrices de boissons, Filières agricoles alimentaires : structurations, évolutions et inscriptions spatiales.
- **Design d'expérience : Gastronomie** : discours et imaginaires, Marketing relationnel gourmand, Principes des pratiques alimentaires : les qualifications des mangeurs/des buveurs, Événementiel gourmand : concevoir et exploiter un événement.
- **Développement stratégique** : Evaluer et financer un projet en gastronomie et vin, Rédaction d'un cahier des charges, Recherche de financement et partenariats institutionnels, Montage de projet en gastronomie et vin.
- **Qualité et HSE** : Agricultures bio et biodynamique, Modes de production, qualités et diversités des produits agricoles alimentaires, Modes de production, qualités et diversités des boissons.
- **Recherche : Recherche** : Démarche de recherche en sciences sociales, Séminaire de recherches (démarches et présentation du mémoire).
- **Compétences préprofessionnelles** : Outils numériques, Statistiques et traitement des données, Conférence Professionnelle, Elaboration du projet professionnel.



Semestre 2

- **Acteurs et territoires** : Organisations collectives en gastronomie (syndicats interprofessionnels, organismes de gestion et confréries gourmandes, Marchés locaux et MIN).
- **Design d'expérience** : Analyse sensorielle et dégustation des produits, des plats et des boissons, Du tourisme gourmand aux destinations touristiques gourmandes, Projet en gastronomie, Artification du gourmand et design culinaire, Processus de patrimonialisation du gourmand et patrimoines gourmands.
- **Développement stratégique** : Evaluation de projet en gastronomie et vin, Etudes de marché, Préférences gustatives locales et identification collective gourmande (construction, affirmation et revendication), Traitement d'images.
- **Qualité et HSE** : Modes de production, qualités et diversités des boissons, Signes garantissant une origine géographique : AOC, AOP et IGP, Signe garantissant une qualité supérieure : Label rouge.
- **Recherche** : Suivi du projet de mémoire.
- **Compétences préprofessionnelles** : Suivi de stage.

Semestre 3

Master 2

- **Connaissance de soi et des autres** : LV1, FLE / culture générale.
- **Acteurs et territoires** : Acteurs et productions de la critique gastronomique (critique, chronique et information gastronomiques), Acteurs et productions de la communication gourmande (agences spécialisées, influenceurs et tanceurs), Acteurs et productions de l'édition gourmande, Bibliothèques gourmandes et territoires.
- **Design d'expérience** : Problématiques de la valorisation touristique de la gastronomie et du vin, Processus de muséification du gourmand, écomusées et musées gourmands, Processus d'événementialisation du gourmand et événements gourmands, Lab' : innovation en gastronomie et vin, Marketing expérientiel et sensoriel, Ecriture gourmande : expérience et retour d'expérience concernant un produit agricole alimentaire, un plat ou une boisson, un restaurant, Le goût comme outil de communication.
- **Développement stratégique** : Identités territoriales gourmandes et stratégies de différenciation des territoires, Labellisation territoriale et marques de territoires en lien avec la gastronomie et le vin, Gastronomie, vin et développement local, Gestion de la marque, Statistiques et analyses des données, Management d'équipe projet en gastronomie et vin, Création d'entreprise et entrepreneuriat en gastronomie.
- **Qualité, normes, sécurité et environnement** : Guides gastronomiques : normes et classements, Labels commerciaux, Droit de l'internet, Gastronomie, vin et durabilité.
- **Recherche** : État d'avancement du mémoire.
- **Compétences préprofessionnelles** : Projet d'études appliqué Gastronomie (PEA), Projet d'études appliqué Vin (PEA), Bilan expérientiel.



Semestre 4

- **Recherche** ;
- **Compétences préprofessionnelles** : Stage.

* maquette non contractuelle

ANGERS

Idéalement située aux portes du Grand Ouest et réputée pour sa douceur, Angers est classée 1ère ville verte de France. Une population jeune (48 % a moins de 30 ans, 25% est étudiante), des projets urbains ambitieux, Angers surprend par son équilibre et sa qualité de vie. C'est une ville où l'on aime prendre son temps, et ainsi profiter de chaque instant. Le Campus Saint-Serge, où se situe l'ESTHUA est très accessible, situé en centre-ville d'Angers.

