

# MASTER MENTION MANAGEMENT SECTORIEL (1ÈRE ET 2ÈME ANNÉE) PARCOURS GASTRONOMIE

Angers

*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



## OBJECTIFS 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

Titulaires d'une licence dans les domaines du tourisme, des sciences humaines et sociales, des langues, de l'économie et gestion.

Modalités de recrutement : dossier + entretien.



## LES DÉBOUCHÉS

- Métiers du tourisme gourmand ;
- Métiers du patrimoine gourmand ;
- Métiers de la communication gourmande ;
- Métiers de l'événementiel gourmand (salons, foires et festivals gourmands) ;
- Métiers de l'édition gourmande ;
- Métiers des musées gourmands ;
- 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 :

scolarite.esthua@univ-angers.fr

## Gardons le contact



[www.univ-angers.fr/esthua](http://www.univ-angers.fr/esthua)



LinkedIn :  
ESTHUA  
Faculté de Tourisme,  
Culture et Hospitalité.



Instagram :  
@ufr\_esthua

1,2

million  
d'emplois directs

4

mois de stage  
en Master 1  
(en France ou à l'étranger)

6

mois de stage  
en Master 2  
(en France ou à l'étranger)

## MASTER 1\* ↓

### Semestre 1

- **Langues et compétences interpersonnelles** : LVI, FLE / culture générale.
- **Acteurs et territoires** : Approches géoculturelles de l'alimentation, Acteurs, jeux et stratégies d'acteurs du monde de la gastronomie, 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, Principes des pratiques alimentaires : les qualifications des mangeurs, Projet en gastronomie.
- **Développement stratégique** : Evaluer et financer un projet (dont ingénierie financière et fiscale), Rédaction d'un cahier des charges, Recherche de financement et partenariats institutionnels, Montage de projet en gastronomie.
- **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** : 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, Artificiation du gourmand et design culinaire, Processus de patrimonialisation du gourmand et patrimoines gourmands.
- **Développement stratégique** : Evaluation de projet en gastronomie, 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.

## MASTER 2\* ↓

### Semestre 3

- **Connaissance de soi et des autres** : LVI, 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 tendanceurs), Acteurs et productions de l'édition gourmande, Bibliothèques gourmandes et territoires.
- **Design d'expérience** : Problématiques de la valorisation touristique de la gastronomie, Processus de muséification du gourmand, écomusées et musées gourmands, Processus d'événementialisation du gourmand et événements gourmands, Lab' : innovation en gastronomie, 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, Gastronomie et développement local, Gestion de la marque, Statistiques et analyses des données, Management d'équipe projet en gastronomie, Création d'entreprise et entrepreneuriat en gastronomie.
- **Qualité, normes, sécurité et environnement** : Guides gastronomiques : normes et classements, Labels commerciaux, Droit de l'internet, Gastronomie et durabilité.
- **Recherche** : EAM.
- **Compétences préprofessionnelles** : PEA, Bilan expérientiel.

### Semestre 4

- **Recherche** : Mémoire.
- **Compétences préprofessionnelles** : Suivi de stage, Bilan expérientiel.

*\* 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.