

INSTITUT SUPÉRIEUR DU TOURISME, DE L'HÔTELLERIE ET DE L'ALIMENTATION

MASTER

Gastronomie, Vins, Cultures et Sociétés (GVCS)

FORMATION INITIALE ET CONTINUE



ISTHIA, TOULOUSE SCHOOL OF TOURISM, HOSPITALITY MANAGEMENT AND FOOD STUDIES

Objectifs de la formation

Master ouvert en formation initiale et en formation continue sur le centre universitaire Maurice-Faure (Cahors).

L'objectif du **master Gastronomie, Vins, Cultures et Sociétés** est de former les étudiants à la connaissance des patrimoines culturels matériels et immatériels associés aux cultures gastronomiques et viticoles et à leur mise en inventaire, que ce soit dans ses dimensions politiques, techniques et commerciales.

Cette formation permet aux étudiants de participer à la définition et à la mise en œuvre de politiques d'inventaire et de valorisation à différents échelons territoriaux et internationaux, dans des environnements culturels multiples. Elle forme à l'aide à la prise de décision politique de financement et de mise en œuvre d'inventaire et de valorisation des filières alimentaires et viticoles. Les étudiants seront également prêts à constituer des bases de données documentées (produits, recettes, pratiques sociales de prises alimentaires contextualisées, etc.)

Ce master forme les étudiants à mettre en valeur et diffuser leurs travaux, via des publications sous toutes leurs formes (supports physiques et dématérialisés) au service des acteurs de la filière dans leur démarche de mise en marché.

Contenu de la formation

MASTER 1

Semestre 7 (200 heures)

- **UE 701** | Vins, sociétés, cultures gastronomiques : en France et à l'international
- **UE 702** | Approche économique et politique des filières alimentaires et viticoles
- **UE 703** | Méthodologie et techniques d'inventaire
- **UE 704** | Initiation à la recherche - Méthodologie
- **UE 705** | Outils et techniques de la recherche
- **UE 706** | Anglais

Semestre 8 (200 heures)

- **UE 801** | Mémoire et stage (12 semaines minimum)
- **UE 802** | Sciences sociales appliquées à l'inventaire et à la valorisation
- **UE 803** | Management des filières
- **UE 804** | Méthodologie et techniques d'inventaire
- **UE 805** | Atelier terrain - Compétences professionnelles
- **UE 806** | Anglais

MASTER 2

Semestre 9 (225 heures)

- **UE 901** | Gastronomie et vins : en France et à l'international
- **UE 902** | Approche patrimoniale du vin et de l'alimentation
- **UE 903** | Outils numériques de valorisation et communication
- **UE 904** | Méthodologie de recherche
- **UE 905** | Connaissance et valorisation des produits
- **UE 906** | Marketing et commercialisation : France et international

Semestre 10 (75 heures)

- **UE 1001** | Mémoire et stage 2 (24 semaines minimum)
- **UE 1002** | Thématiques émergentes
- **UE 1003** | Conférences et séminaires
- **UE 1004** | Insertion professionnelle

Conditions d'admission

Le **Master GVCS** est accessible sur dossier et entretien aux étudiants ayant validé une licence principalement dans les domaines du Tourisme, de l'Hôtellerie - Restauration, des Sciences Humaines et Sociales, de l'Économie et de la Gestion.

Le dépôt des candidatures s'effectue sur:

- **Mon Master** pour les M1 : <http://www.monmaster.gouv.fr/>
- **eCandidat** pour les M2 : <https://ecandidat.univ-tlse2.fr>

Pour les étudiants extra-européens, la candidature s'effectue sur : <https://pastel.diplomatie.gouv.fr/etudesenfrance/dyn/public/authentication/login.html>

Les candidats qui ne sont pas titulaires de l'un des diplômes visés ci-dessus mais qui peuvent faire valoir une expérience professionnelle sont admis à candidater sous réserve de la validation des acquis professionnels par un jury ad hoc conformément aux dispositions du décret du 23 août 1985.

Insertion professionnelle

1 | Voir les statistiques d'insertion professionnelle : <https://www.univ-tlse2.fr/accueil/universite/organisation/le-devenir-des-diplomes-2017-30-mois-apres-obtention-dun-master-2-isthia>

2 | Pour en savoir plus sur les possibilités d'insertion : Service Commun Universitaire d'Information, d'Orientation et d'Insertion Professionnelle : scuio-ip@univ-tlse2.fr - 05 61 50 45 15

Débouchés / Carrières

A l'issue de ce master, les étudiants diplômés peuvent intégrer divers secteurs tels que : les collectivités territoriales les archives et musées, des interprofessions des filières alimentaires et viticoles, des maisons d'édition ou bien des acteurs de la restauration hors foyer et de l'hôtellerie.

► Principaux métiers visés :

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



© Ville de Cahors / Grand Cahors P. Lasvènes.

MASTER / Gastronomie, Vins, Cultures et Sociétés (GVCS)

Modes de la formation

Cette formation peut être suivie :

- En formation initiale
- En formation continue

Contacts

L'équipe pédagogique qui dispense les enseignements est composée d'enseignants-chercheurs de l'Université Toulouse - Jean Jaurès, ainsi que de professionnels de haut niveau en poste dans diverses entreprises régionales et nationales.

► **Responsables de la formation :**

- Master 1 : Amandine Rochedy, *Maître de Conférences en sociologie*
- Master 2 : Cyrille Laporte, *Maître de Conférences en sociologie*

► **Gestionnaire de scolarité :** isthia.cahors@univ-tlse2.fr

Pour consulter le programme détaillé de cette formation, connaître les modalités d'admission et retirer un dossier de candidature, consultez le site : www.isthia.fr



Projet cofinancé par le Fonds Social Européen

Édition décembre 2023



En partenariat
avec



Campus de Toulouse

5, allées Antonio Machado
31 058 TOULOUSE cedex 09
Tél : +33 (0) 5 61 50 42 30
isthia.toulouse@univ-tlse2.fr

Campus de Foix

4, rue Raoul Lafayette
09 000 FOIX
Tél : +33 (0) 5 61 02 19 74
isthia.foix@univ-tlse2.fr

Campus de Cahors

273, avenue Henri Martin
46 000 CAHORS
Tél : +33 (0) 5 65 23 46 04
isthia.cahors@univ-tlse2.fr