

RESUME DESCRIPTIF DU PARCOURS TYPE DU DIPLÔME
Master Mention Histoire Civilisation Patrimoine

| |
|---|
| Parcours type |
| Intitulé : Cultures et patrimoines de l'alimentation (CPA) |
| Mention de rattachement : Mention Histoire Civilisation Patrimoine |
| Université de Tours / UFR CESR |

Secteurs d'activité et types d'emplois visés par ce parcours type

Secteurs d'activités

- Métiers de la recherche scientifique et de la valorisation de la recherche scientifique (universités, grands organismes, entreprises ou collectivités locales ayant un département recherche et développement)
- Métiers de la médiation concernés par les thématiques de l'alimentation (musées, presse, offices de tourisme, organisations professionnelles, entreprises du secteur agro-alimentaire et de l'hôtellerie-restauration, secteurs de la santé et de la formation)
- Métiers de la presse et de l'édition.

Types d'emplois directement accessibles avec le parcours :

- Assistant ingénieur, Ingénieur d'étude dans les laboratoires des universités ou dans les grands organismes travaillant sur l'alimentation (INRA, CNRS, BAP D, F et J)
- Assistant de responsable de projet dans les entreprises ou les collectivités locales
- Chargé de mission dans le secteur de la valorisation de la recherche ou des patrimoines auprès des entreprises privées et des collectivités publique, assistant ingénieur et ingénieur en médiation scientifique, éditeur et rédacteur dans l'édition traditionnelle et numérique
- Médiateur et formateur

Codes ROME (cinq maximum) :

E1106, G1102, K1601, K1602, K2401

Activités visées et compétences spécifiques attestées par ce parcours type

Liste des activités visées par le diplôme, le titre ou le certificat

Recherche, enseignement, médiation culturelle, valorisation des patrimoines, mise en œuvre des innovations technologiques associées aux secteurs culturels dans les différents domaines de l'alimentation. Conception et développement de projets de médiation et de valorisation dans les différents domaines de l'alimentation.

Activités visées par le parcours-type, déclinant, précisant ou complétant celles décrites pour la mention de rattachement :

- Assistant ingénieur, Ingénieur d'étude dans les laboratoires des universités ou dans les grands organismes travaillant sur l'alimentation (INRA, CNRS, BAP D, F et J)
- Assistant de responsable de projet dans les entreprises ou les collectivités locales
- Chargé de mission dans le secteur de la valorisation de la recherche ou des patrimoines auprès des entreprises privées et des collectivités publique, assistant ingénieur et ingénieur en médiation scientifique, éditeur et rédacteur dans l'édition traditionnelle et numérique
- Médiateur et formateur

Compétences attestées pour pouvoir exercer ces activités :

Les titulaires de cette certification possèdent une *connaissance experte* dans le domaine des *food studies*.

Le titulaire du diplôme a acquis un ensemble de *compétences spécifiques* :

Maîtrise approfondie des savoirs fondamentaux :

- Histoire de l'alimentation
- Anthropologie de l'alimentation
- Sciences sociales et politiques de l'alimentation

Connaissances générales dans des domaines utiles aux food studies : droit, technologie, médecine

Maîtrise de trois langages fondamentaux :

- Langue française (très bon niveau d'expression écrite et orale) ;
- Une ou plusieurs langues vivantes, notamment l'anglais (lecture d'articles scientifiques)
- Les outils informatiques et de documentation (connaissance des logiciels d'édition numérique et d'encodage, pratique des bases de données)

Une connaissance des enjeux des différents métiers de l'alimentation : filières de production, restauration, tourisme, santé, aménagement.

Compétences professionnelles

- Une formation professionnelle à et par la recherche à travers l'élaboration d'un mémoire de recherche et l'intégration à un projet de recherche collective menée par des partenaires : IEHCA, Pôle alimentation,
- L'expérience collective de la poursuite de projets de médiation et de développement : diagnostic, cahier des charges, plan de réalisation, coordination d'un groupe de travail. En lien avec des partenaires du champ alimentaire et agro-alimentaire : ONG, entreprises.

Spécialités de Formation

Code(s) NSF plus lettre(s) et intitulé(s) (3 maximum) :

120 : Spécialités pluridisciplinaires, sciences humaines et droit

126 : Histoire

320 : Spécialités plurivalentes de la communication et de l'information

Mots clés (5 maximum) : Ils peuvent concerner un contenu de formation, un domaine d'activités ou de compétences, un métier, un secteur (uniquement si

différents de ceux de la mention de rattachement, et complémentaires de l'intitulé du parcours type).

Proposition : Alimentation, gastronomie, santé, tourisme, politiques publiques

Modalités d'accès à ce parcours

Modalités d'accès pour le parcours concerné :

Formation ouverte en formation initiale et en formation continue.

Préciser, le cas échéant, la correspondance entre UE et blocs de compétences identifiés :

1. Connaissances en food studies, acquis de la recherche et enjeux contemporains:

- Un module de 60h en 5 cours sur les transformations sur la très longue durée de l'alimentation et des cultures alimentaires,
- Un module de 60h en 5 cours sur les enjeux contemporains de l'alimentation,
- Un module de 48h en 4 cours sur les enjeux patrimoniaux de l'alimentation,
- Un module de 60h en trois études de filières, produits ou politiques publiques et stratégies d'entreprises,
- En option mobilité européenne d'un semestre,

2. Formation à et par la recherche

- Un cours de formation aux méthodes de la recherche en sciences sociales 12h,
- Un séminaire de présentation de travaux 12h,
- Ateliers de recherche, 36h
- Rédaction de trois essais sur des questions larges,
- Rédaction et soutenance de mémoires de recherche (M1 et M2)

3. Expérience de développement de projets, partenariats, stages

- Deux modules de développement de projet (médiation et conception), M1 et M2, avec des partenaires externes, 2x48h,
- Atelier design thinking, 8h,
- Ateliers avec des partenaires externes (médiation, formation) 24h
- En option stages en M1 et en M2.

4. Langue vivante, outils numériques.

Préciser si le parcours est accessible par la voie de l'apprentissage : NON

Pour plus d'information

Statistiques :

Statistiques de l'observatoire de la vie étudiante

Lieu(x) de certification : Université de Tours

Lieu(x) de préparation à la certification déclaré(s) par l'organisme certificateur : UFR Centre d'études supérieures de la Renaissance

Liens avec d'autres établissements proposant le(s) même(s) parcours type(s) :

Historique :

Ce parcours est issu de la refonte de la formation pluridisciplinaire de l'UFR ASH Histoire et Cultures de l'Alimentation créée à Tours en 2004 en partenariat avec les universités Alma Mater de Bologne puis l'Université de Barcelone et l'Université Libre de Bruxelles. La formation s'intègre désormais au master Sciences humaines et sociales mention Histoire, Civilisation, Patrimoine de l'UFR CESR. Cette évolution vise à renforcer la dimension pluridisciplinaire de la formation et à l'insérer dans les projets de l'UFR CESR relatifs aux patrimoines et aux humanités numériques. Elle bénéficie ainsi des moyens scientifiques et pédagogiques du CESR qui viennent renforcer les partenariats initiaux de la formation qui se sont maintenus à commencer par des relations privilégiées avec l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation de Tours, son réseau européen de chercheurs, sa bibliothèque spécialisée et son rôle central, aux côtés de l'Université de Tours dans l'animation de la recherche dans le domaine des cultures et patrimoines alimentaires. La formation qui était autrefois adossée à une équipe d'accueil (Léa – l'équipe alimentation) tournée vers les sciences humaines, s'inscrit désormais dans le périmètre du pôle alimentation de l'Université de Tours qui rassemble les disciplines des SHS et des STS ce qui se traduit par une ouverture au droit, aux sciences économiques, aux sciences de l'aménagement, aux sciences de la santé.

Liste des liens sources**Site Internet de l'autorité délivrant la certification**

- <https://www.univ-tours.fr/>
- <https://cesr.univ-tours.fr/>
- <https://esipat.univ-tours.fr>