



MASTER

03/02/2023

SCIENCES SOCIALES

PARCOURS FSG : FOOD STUDIES AND GASTRONOMY

PRÉSENTATION

Le master FSG permet aux étudiant.e-s de se spécialiser dans le domaine de l'alimentation.

À partir d'une approche pluridisciplinaire, où la socio-anthropologie de l'alimentation occupe une place centrale, ce master vise à spécialiser des étudiant.e-s dans la compréhension des phénomènes liés à l'alimentation (modèles alimentaires dans des contextes multiculturel, obésité, etc.).

Ce parcours aborde les questions de descriptions et de compréhension des modèles alimentaires dans des univers culturels variés.

À partir des travaux des sciences humaines (sociologie, anthropologie, économie, etc.), ce parcours vise à spécialiser les étudiant.e-s dans la compréhension des pratiques alimentaires à travers le monde.

Le parcours s'articule autour des grands champs disciplinaires des sciences humaines et sociales et des enseignements méthodologiques (outils et méthodes qualitatives et quantitatives) spécifiques à l'étude des mangeur.euse-s.

Cette formation doit ainsi permettre à des étudiant.e-s et à des expert.e-s de l'alimentation de construire ou de renforcer leurs compétences en matière de recherche, d'anthropologie et de la sociologie de l'alimentation, mais aussi de mieux comprendre les différentes cultures alimentaires, les tendances alimentaires et les perspectives commerciales.

Enfin, il offre des clés de compréhension sur des questions socio-politiques relatives à la nutrition alimentaire et à la définition des politiques de la santé publique.

La formation est uniquement dispensée à Kuala Lumpur en Malaisie dans le cadre de la coopération universitaire et scientifique UT2J - Taylor's University.



CONDITIONS D'ACCÈS

L'accès à la première année se fait **sur dossier et entretien**.

Le dépôt des candidatures s'effectue sur **eCANDIDAT** : www.ecandidat.univ-tlse2.fr

Les candidatures sont ouvertes aux titulaires d'un des diplômes suivants :

- licence en sciences sociales, sociologie, anthropologie, géographie
- licence professionnelle en hôtellerie / restauration ; génie biologique, nutrition
- bachelor en diététique, nutrition, agro-alimentaire



“ LES ENSEIGNEMENTS

		ECTS	HEURES
▶ UE 1	Recherche et applications		
	Méthodologie de la recherche	10	42
	Marketing appliqué à l'industrie de l'alimentation	5	42
▶ UE 2	Sciences sociales et alimentation		
	Anthropologie et sociologie de l'alimentation	15	42
	Cultures alimentaires	15	42
	Alimentation et problème de santé publique	5	42
▶ UE 3	Ingénierie		
	Hôtellerie-restauration : conception et développement	10	42
▶ UE 4	Mémoire et stage		
	Mémoire (Global Field Research Program - GRP)	60	60
	Stage (Global Immersion Program in Food and Cultures - GIF)	60	80

Chaque UE est composée d'enseignements disciplinaires, techniques et professionnels.

📦 ET APRÈS ?

L'éventail des débouchés est large car les étudiant-e-s issu-e-s du master FSG peuvent travailler sur des questions d'alimentation auprès des acteur-ric-e-s économiques (agro-alimentaire, restauration, hôtellerie, etc.), politiques (ministère de la santé, ministère de l'éducation, etc.) et institutionnel-le-s qui travaillent dans les filières alimentaires.

Ainsi les étudiant-e-s diplômé-e-s peuvent occuper des postes de :

- ▶ Recherche et développement,
- ▶ Recherche stratégique,
- ▶ Bureau d'étude spécialisé en restauration,
- ▶ Critique gastronomique,
- ▶ Chargé-e d'étude dans un ministère (éducation nutritionnelle, éducation à la santé, etc.).

▶ **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

