

MASTER Sciences Humaines et Sociales
MENTION Sciences historiques
SPECIALITE Histoire et culture de l'alimentation

Présentation

Nature

Formation diplômante

Type de diplôme :

Master

Niveau de diplôme :

Bac + 5

Site(s) géographique(s) :

Tours

Durée des études :

Deux années universitaires

Accessible en :

Formation initiale
 Formation continue

→ **Objectifs**

Ce master permet aux étudiants d'approcher les champs d'investigation inédits de l'histoire et des cultures de l'alimentation. Les enseignements comme les sujets de recherche portent aussi bien sur les denrées et les goûts que sur la consommation et les aliments, sur l'industrialisation et les échanges que sur les modèles et manières de table ou encore sur les élaborations gastronomiques.

L'enseignement théorique dispensé dans cette spécialité couvre tous les champs de la recherche la plus récente en histoire et cultures de l'alimentation, de l'antiquité à l'époque la plus contemporaine. Les étudiants apprennent ainsi à maîtriser les derniers états de la question à la fois par les cours assurés par les meilleurs spécialistes européens et par la lecture d'une abondante bibliographie.

L'enseignement méthodologique permet d'acquérir les bases de la recherche en histoire ainsi que les particularités de la recherche dans ce domaine spécifique : recherche bibliographique, constitution d'un corpus, maîtrise des divers outils de recherche documentaire,

Le mémoire, rédigé sur les deux années du master sous la direction d'un directeur de recherche permet la mise en oeuvre pratique de ces savoirs à travers le traitement d'une sujet de recherche problématisé et la rédaction d'un document conforme aux règles scientifiques de la recherche en histoire.

L'histoire de l'alimentation, domaine dynamique et récent, s'appuie sur l'interdisciplinarité (histoire, archéologie, archéozoologie, archéomatique, géographie, anthropologie, sociologie, économie).

S'alimenter est pour l'être humain un acte biologique essentiel auquel il consacre une très grande partie de son temps et de son énergie. Mais c'est aussi un acte social et culturel qui s'inscrit dans un espace complexe et mouvant, se réfère à des valeurs et renvoie à des représentations

Admission

→ **Public visé - conditions d'accès**

Entrée en 1ère année : licence d'Histoire (ou équivalence).

Entrée en 2ème année : maîtrise d'Histoire (ou équivalence), Master 1.

Contenu

→ **Organisation générale des études**

La spécialité 'Histoire et cultures de l'alimentation' est mise sur pied en collaboration avec les universités de Bologne, de Barcelone et de Saragosse.

En première année, il s'agit d'apporter aux étudiants une formation commune dans les domaines de l'histoire, de la sociologie, de la géographie, de l'anthropologie

En M1, les cours sont dispensés à Tours, par les enseignants des trois universités, ainsi que par des membres du Conseil scientifique de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation.

En deuxième année, les étudiants des trois universités se retrouvent au même endroit (Tours, Bologne ou Barcelone) selon les années pendant 3 mois pour acquérir 18 crédits ECTS. Ils suivent également un enseignement d'un mois dans chacune des 2 autres universités pour y acquérir deux fois 9 crédits ECTS.

→ **Contrôle des connaissances**

Les unités d'enseignement sont sanctionnées par un contrôle continu et/ou des épreuves terminales écrites et orales . Elles sont définitivement acquises et capitalisables dès lors que l'étudiant y a obtenu la moyenne. De même sont capitalisables les éléments constitutifs des unités d'enseignement. Elles sont affectées d'un coefficient et de crédits européens. Une compensation s'effectue sur le semestre sur la base de la moyenne générale des notes obtenues aux diverses unités d'enseignement, pondérées par les coefficients. Deux sessions de contrôle de connaissance sont organisées pour chacun des semestres d'enseignement

Et après ?

→ **Poursuite d'études**

Passerelles vers les autres mentions: 'Villes et Territoires', ou vers la mention 'Renaissance'.
Après le M2 Recherche, l'étudiant peut s'inscrire en doctorat.

→ **Débouchés professionnels**

Les étudiants disposent de débouchés professionnels très divers.
Tout d'abord les métiers de l'enseignement, Capes, Agrégation, etc.
Ils peuvent aussi prétendre à des métiers plus spécifiquement tournés vers l'histoire et les cultures de l'alimentation : métiers liés à la gestion, à la valorisation et à la conservation du patrimoine gastronomique et culinaire (musées, bibliothèques, centres de documentation, syndicats professionnels), métiers du tourisme, métiers liés à l'édition spécialisée, commerces, formation des personnels des métiers de l'alimentation et du tourisme.

Contacts

→ **Renseignements**

Responsable de la spécialité :

WILLIOT Jean-Pierre
Tél : 02 47 36 65 40
Fax : 02 47 36 67 32
Courriel : jean-pierre.williot@univ-tours.fr

UFR d'Arts et Sciences Humaines

3, Rue des Tanneurs
BP 4103
37041 TOURS CEDEX 1
Adresse mèl : scolash@univ-tours.fr
<http://www.ash.univ-tours.fr>
Téléphone : 02 47 36 65 35
Télécopie : 02 47 36 65 61

Compléments

→ **Informations complémentaires**

La spécialité histoire et culture de l'alimentation du master sciences historiques est organisée en collaboration avec les universités de Bologne (Italie) et Barcelone (Espagne).