

MASTER Sciences Humaines et Sociales

MENTION Histoire, civilisations, patrimoine

PARCOURS Alimentation : patrimoines, cultures et transitions



Présentation

Objectifs du Master :

- former des cadres de la recherche, de la communication, de la formation et de l'innovation aptes à valoriser une solide culture générale à dimension européenne, voire mondiale, dans l'ensemble des activités concernées par les questions d'alimentation.

Admission

Pré-requis

Formation(s) requise(s)

Mention de licence d'entrée dans le master : Droit - Histoire de l'art - Histoire - Histoire de l'art et archéologie – Humanités – Langues, littératures et civilisations étrangères – Lettres – Lettres et langues – Musicologie – Philosophie – Sciences et humanités – Economie et gestion – Sciences sociales – Sociologie

Candidature

Modalités de candidature

MASTER 1 : candidature sur [MONMASTER](#)

Modalités de traitement des candidatures :

- Dossier
- Entretien éventuel

Critères d'examens des dossiers :

- Analyse du dossier de candidature
- Niveau académique

[> Consulter la composition du jury de sélection](#)

MASTER 2 : Candidature sur ecandidat via la procédure de [validation des acquis ou de vérification des acquis](#)

Modalités de candidature spécifiques

Étudiant étranger hors Union Européenne : [Accédez au portail international de l'université](#)

Durée de la formation

- 2 ans

Lieu(x) de la formation

- Tours

Public

Niveau(x) de recrutement

- Bac + 3

Stage(s)

Oui, optionnels

Langues d'enseignement

- Français
- Anglais

Statistiques

Résultats 2023/2024

Taux de réussite des présents aux examens

M1 Alimentation : patrimoines, cultures et transitions

Effectifs 2024-2025 : 14

Taux de réussite 2023-2024 (cultures et patrimoines de l'alimentation) : 46,2 %

[> Evaluation du M1](#)

M2 Alimentation : patrimoines, cultures et transitions

Effectifs 2024-2025 : 7

Taux de réussite 2023-2024 (cultures et patrimoines de l'alimentation) : 90 %

[> Toutes les statistiques](#)



06/05/2025

Université de Tours

Centre d'Etudes Supérieures de la Renaissance (CESR)

59, Rue Néricault-Destouches
37013 37261 TOURS

<http://www.univ-tours.fr/formations/master-sciences-humaines-et-sociales-mention-histoire-civilisations-patrimoine-parcours-alimentation-patrimoines-cultures-et-transitions>

Formation continue et reprise d'études : Ce Master est également accessible dans le cadre de la formation continue (salariés, demandeurs d'emploi ou personnes sans activité) avec éventuellement des validations d'acquis.

- Plus d'informations sur [le site de la formation continue](#)

Et après ?

Niveau de sortie

Année post-bac de sortie

- Bac + 5

Niveau de sortie

- Niveau 7/8

Poursuites d'études

L'étudiant titulaire d'un MASTER 2 peut poursuivre ses études en Doctorat dans des domaines de recherche finalisée ou fondamentale :

- [Plus de détails sur la rubrique Recherche](#)

Débouchés professionnels

Secteurs d'activité ou type d'emploi

Secteurs d'activité :

- Administrations publiques et collectivités territoriales
- Associations professionnelles agriculture et tourisme
- Entreprises secteurs hôtellerie, tourisme, agro-alimentaire

Types d'emploi :

- Gestionnaire de projet associations professionnelles, collectivités territoriales, entreprises
- Médiation culturelle et patrimoniale
- Chargé d'études et de recherche

Renseignements

valentin.vidalinc@univ-tours.fr

+33247367779

<https://www.univ-tours.fr/formations/comment-sinscrire/inscription-reinscription>

Master Histoire, civilisations, patrimoine parcours alimentation : patrimoines, cultures et transitions

S1 : Semestre 7

UE1 Tronc commun S7 RM1REN24 (UE) - 2 *Crédits ECTS*

CM Ethique et déontologie de recherche S7 (Cours
Magistral) - 6 h

CM Numérique. Introduction aux HN S7 (Cours
Magistral) - 6 h

CM Séminaire des laboratoires. Journée thématique S7
S9 (Cours Magistral) - 6 h

CM Séminaire. La renaissance des renaissances S7
(Cours Magistral) - 4 h

TD Anglais S7 (Travaux Dirigés) - 18 h

TD Méthodologie de la recherche S7 (Travaux Dirigés)
- 18 h

TD Numérique WEB S7 (Travaux Dirigés) - 12 h

UE2 L'alimentation dans l'histoire S7 RM1APC24 (UE) - 8

Crédits ECTS

CM Alimentation et santé de la Renaissance au 17ème
S7 (Cours Magistral) - 8 h

CM Bioarchéologie (Homme, faune, flore) S7 (Cours
Magistral) - 12 h

CM/TD Approvisionnement et sécurité alimentaire S7
(Élément Constitutif) - 8 h

CM Approvisionnement et sécurité alimentaire S7
(Cours Magistral) - 6 h

TD Approvisionnement et sécurité alimentaire S7
(Travaux Dirigés) - 2 h

CM/TD Production alimentaire S7 (Élément Constitutif)
- 10 h

CM Production Alimentaire S7 (Cours Magistral) - 10
h

TD Production alimentaire S7 (Travaux Dirigés) - 2 h

CM/TD Préparer, cuisiner, interpréter S7 (Élément
Constitutif) - 8 h

CM Préparer, cuisiner, interpréter S7 (Cours
Magistral) - 6 h

TD Préparer, cuisiner, interpréter S7 (Travaux
Dirigés) - 2 h

CM/TD Rituels et interdits S7 (Élément Constitutif) - 8 h

CM Rituels et interdits S7 (Cours Magistral) - 6 h

TD Rituels et interdits S7 (Travaux Dirigés) - 2 h

UE3 L'alimentation en transition S7 RM1APC24 (UE) - 8

Credits ECTS

CM Patrimoine naturel et biodiversité S7 (Cours Magistral) - 12 h

CM/TD Agriculture et transition agro-écologique S7 (Élément Constitutif) - 12 h

CM Agriculture et transition agro-écologique S7 (Cours Magistral) - 8 h

TD Agriculture et transition agro-écologique S7 (Travaux Dirigés) - 4 h

CM/TD Consommations alimentaires en transition S7 (Élément Constitutif) - 8 h

CM Consommation S7 (Cours Magistral) - 6 h

TD Consommation S7 (Travaux Dirigés) - 2 h

CM/TD Innovation et tendances culinaires S7 (Élément Constitutif) - 8 h

CM Innovation et tendances culinaires S7 (Cours Magistral) - 6 h

TD Innovation et tendances culinaires S7 (Travaux Dirigés) - 2 h

CM/TD Santé publique et environnement S7 (Élément Constitutif) - 8 h

CM Santé publique et environnement S7 (Cours Magistral) - 6 h

TD Santé publique et environnement S7 (Travaux Dirigés) - 2 h

CM/TD Se nourrir du local au global S7 (Élément Constitutif) - 8 h

CM Se nourrir du local au global S7 (Cours Magistral) - 6 h

TD Se nourrir du local au global S7 (Travaux Dirigés) - 2 h

UE4 L'alimentation en action S7 RM1APC24 (UE) - 6 Crédits

ECTS

TD Produire un événement ou une communication S7 (Travaux Dirigés) - 4 h

TD Projet collectif S7 (Travaux Dirigés) - 8 h

TD Projet individuel préparatoire au mémoire S7 S9 (Travaux Dirigés) - 6 h

S2 : Semestre 8

UE1 Tronc commun S8 RM1REN24 (UE) - 1 Crédits ECTS

CM Journée d'étude UMR-Humanités numériques S8
(Cours Magistral) - 6 h

CM/TD Module pro gestion projet S8 (Élément
Constitutif) - 12 h

CM Module pro gestion de projet S8 (Cours
Magistral) - 6 h

TD Module pro gestion de projet S8 (Travaux
Dirigés) - 6 h

TD Anglais S8 (Travaux Dirigés) - 18 h

TD Numérique. Données S8 (Travaux Dirigés) - 12 h

**UE2 Méthodes, outils et institutions S8 RM1APC24 (UE) - 6
Crédits ECTS**

CM Droit propriété intellectuelle S8 (Cours Magistral) -
12 h

CM/TD Institutions et droit à l'alimentation S8
(Élément Constitutif) - 12 h

CM Institutions et droit à l'alimentation S8 (Cours
Magistral) - 8 h

TD Institutions et droit à l'alimentation S8 (Travaux
Dirigés) - 4 h

TD Médiation.Outils et stratégies de la communication
S8 (Travaux Dirigés) - 12 h

TD Projet de groupes. Gestion de projet S8 (Travaux
Dirigés) - 12 h

**UE3 L'alimentation comme patrimoine et patrimoineS8
RM1APC24 (UE) - 6 Crédits ECTS**

CM Patrimoine et patrimoine alimentaires S8 (Cours Magistral) - 12 h

CM/TD L'alimentation comme patrimoine culturel S8 (Élément Constitutif) - 12 h

CM L'alimentation comme patrimoine culturel S8 (Cours Magistral) - 8 h

TD L'alimentation comme patrimoine culturel S8 (Travaux Dirigés) - 4 h

CM/TD L'art de recevoir S8 (Élément Constitutif) - 12 h

CM L'art de recevoir S8 (Cours Magistral) - 8 h

TD L'art de recevoir S8 (Travaux Dirigés) - 4 h

CM/TD Les discours gastronomiques S8 (Élément Constitutif) - 12 h

CM Les discours gastronomiques S8 (Cours Magistral) - 8 h

TD Les discours gastronomiques S8 (Travaux Dirigés) - 4 h

CM/TD Valoriser le patrimoine alimentaire S8 (Élément Constitutif) - 12 h

CM Valoriser le patrimoine alimentaire S8 (Cours Magistral) - 8 h

TD Valoriser le patrimoine alimentaire S8 (Travaux Dirigés) - 4 h

UE4 L'alimentation en action S8 RM1APC24 (UE) - 5 Crédits ECTS

TD Enquête en sciences sociales S8 (Travaux Dirigés) - 12 h

TD Produire un événement ou une communication S8 (Travaux Dirigés) - 8 h

TD Projet collectif S8 (Travaux Dirigés) - 12 h

TD Projet individuel préparatoire au mémoire S8 S10 (Travaux Dirigés) - 6 h

UE5 Mémoire ou créa'campus S8 RM1APC24 (UE) - 12 Crédits ECTS

S3 : Semestre 9

UE1 Tronc commun S9 RM2REN24 (UE) - 2 Crédits ECTS

CM Ethique et déontologie de la recherche S9 (Cours Magistral) - 6 h

CM Module pro : rencontres avec des professionnels S9 (Cours Magistral) - 6 h

CM Module pro : élaborer son projet professionnel S9 (Cours Magistral)

CM Séminaire des laboratoires. Journée thématique S7 S9 (Cours Magistral) - 6 h

CM/TD Numérique.Communication S9 (Élément Constitutif) - 12 h

CM Numérique. Communication S9 (Cours Magistral) - 4 h

TD Numérique. Communication S9 (Travaux Dirigés) - 8 h

UE2 L'alimentation dans ses filières S9 RM2APC24 (UE) - 10 Crédits ECTS

CM Boissons, vignes et vins en Val de Loire S9 (Cours Magistral) - 12 h

CM/TD Oenologie et Oenotourisme S9 (Élément Constitutif) - 12 h

CM Oenologie et oenotourisme S9 (Cours Magistral) - 8 h

TD Oenologie et oenotourisme S9 (Travaux Dirigés) - 4 h

CM/TD Produits durables et responsables S9 (Élément Constitutif) - 12 h

CM Produits durables et responsables S9 (Cours Magistral) - 8 h

TD Produits durables et responsables S9 (Travaux Dirigés) - 4 h

CM/TD Viande et produits animaux S9 (Élément Constitutif) - 12 h

CM Viande et produits animaux S9 (Cours Magistral) - 8 h

TD Viande et produits animaux S9 (Travaux Dirigés) - 4 h

UE3 L'alimentation en action S9 RM2APC24 (UE) - 10 Crédits ECTS

TD Produire un événement ou une communication S9 (Travaux Dirigés) - 4 h

TD Projet collectif S9 (Travaux Dirigés) - 12 h

TD Projet individuel préparatoire au mémoire S7 S9 (Travaux Dirigés) - 6 h

UE4 Pré-mémoire de recherche S9 RM2APC24 (UE) - 8 Crédits ECTS

S4 : Semestre 10

UE1 Ateliers S10 RM2REN24 (UE) - 8 Crédits ECTS

TD Atelier CESR 2 S10 (Travaux Dirigés) - 18 h

TD Atelier CESR1. Préparation colloque S10 (Travaux Dirigés) - 18 h

TD Atelier alimentation S10 (Travaux Dirigés) - 18 h

TD Atelier archéologie S10 (Travaux Dirigés) - 18 h

TD Atelier histoire de l'art 1 S10 (Travaux Dirigés) - 18 h

TD Atelier histoire de l'art 2 S10 (Travaux Dirigés) - 18 h

TD Atelier humanités numériques S10 (Travaux Dirigés) - 18 h

TD Atelier patrimoine S10 (Travaux Dirigés) - 18 h

TD Atelier renaissance S10 (Travaux Dirigés) - 18 h

UE2 L'alimentation en action S10 RM2APC24 (UE) - 7 Crédits ECTS

TD Produire un événement ou une communication S10 (Travaux Dirigés)

TD Projet individuel préparatoire au mémoire S8 S10 (Travaux Dirigés) - 6 h

UE3 Mémoire de recherche S10 RM2APC24 (UE) - 15 Crédits ECTS