



UE5 - Cultures alimentaires et gastronomiques



Niveau d'étude
BAC +4



ECTS
4 crédits



Composante
UFR Langues et
Communication



Volume horaire
45h

En bref

- > Ouvert aux étudiants en échange: Non
- > Effectif: 24

Présentation

Description

Cette Unité d'Enseignements permettra aux diplômés du Master LEACA d'acquérir des connaissances et des compétences pointues par le biais d'une approche culturelle et sociologique de l'alimentation et ses tendances. Il sera question d'étudier les thématiques qui animent les chercheurs et les professionnels du secteur en abordant des notions comme la sociologie de l'alimentation, le patrimoine gastronomique ou encore d'analyser les enjeux communicationnels sous-tendus par le marché de l'agroalimentaire.

Objectifs

Analyser les enjeux culturels, patrimoniaux et communicationnels des secteurs de l'agroalimentaire et de la gastronomie

Syllabus

Cette Unité d'Enseignements permettra aux diplômés du Master LEACA d'acquérir des connaissances et des compétences pointues par le biais d'une approche culturelle et sociologique de l'alimentation et ses tendances. Il sera question d'étudier les thématiques qui animent les chercheurs et les professionnels du secteur en abordant des notions comme la sociologie de l'alimentation, le patrimoine gastronomique ou encore d'analyser les enjeux communicationnels sous-tendus par le marché de l'agroalimentaire.

Compétences visées



Macro-compétence :

Analyser les enjeux culturels, patrimoniaux et communicationnels des secteurs de l'agroalimentaire et de la gastronomie

Micro-compétences :

- 5.1. Analyser des stratégies de communication
- 5.2. Élaborer des campagnes de communication
- 5.3. Identifier les tendances, les pratiques innovantes et les théories associées aux cultures alimentaires
- 5.4. Promouvoir le patrimoine gastronomique et mettre en place des projets interculturels

Liste des enseignements

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
Analyse et enjeux de la communication	Matière		18h				
Approches culturelles de l'alimentation	Matière			18h			
Promotion du patrimoine alimentaire et gastronomique	Matière			9h			

Infos pratiques

Campus

- Campus de Dijon