



Master "Alimentation"

Diplôme co-habilité entre l'Université de Toulouse 2 (**Ministère de l'enseignement et de la recherche**) et l'Ecole Nationale de Formation Agronomique (**Ministère de l'alimentation de l'agriculture et de la pêche**).

Diplôme : Master 1 et 2 professionnel

Domaine d'études : Sciences Humaines et Sociales

Spécialité : Alimentation

Parcours :

Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation (SSAA)

Management et Ingénierie de la Restauration Collective (MIRC)

Niveau de diplôme : Bac + 5

Accessible en :

Formation initiale

Formation continue

Etudiant étranger

VAE

Stage : Obligatoire en France ou à l'étranger d'une durée de 3 mois minimum pour le M1 et 5 à 6 mois pour le M2

Lieu(x) de la formation : Université de Toulouse 2 et ENFA

Obtention crédits européens : 120 ECTS

Objectifs de la formation

Les récentes crises alimentaires ont imposé l'idée de l'intérêt d'un "pilotage des filières agro-alimentaires par l'aval", c'est à dire en prenant en compte les aspects sociaux de l'alimentation, l'acceptabilité des innovations et les grands déterminants de la transformation de la structure des consommations. Ce master approfondit l'étude des conséquences du vieillissement de la population, des évolutions des modes de vies, de la complexité des attentes alimentaires articulant santé, plaisir et culture, de la judiciarisation de la consommation, de la prise en compte de l'impact environnemental et de la transformation de la relation homme-animal... sur les pratiques de consommation alimentaires et sur les différents secteurs de la restauration collective.

Parcours "Management et Ingénierie de la Restauration Collective"

Ce parcours est orienté vers le secteur de la restauration collective (autogérée ou concédée), systèmes de restauration d'entreprise, scolaire et universitaire, médico-sociaux (maison de retraite, hôpitaux, cliniques...), pénitentiaire, etc. Il vise l'opérationnalisation des connaissances en gestion, en ingénierie de restauration, en sociologie des organisations, sociologie de l'alimentation et à l'approfondissement de la maîtrise des principes de fonctionnement des systèmes de production- distribution.

Secteurs d'activités :

Restauration collective autogérée et concédée, collectivités territoriales, bureaux d'études en ingénierie de restauration commerciale ou collective, bureaux d'études de systèmes alimentaires, équipementiers de grande cuisine et leurs bureaux d'études et de conception, démarche qualité et formation en restauration collective...

Emplois visés :

Chef de secteur, manager d'unité en restauration collective, technicien en bureau d'études restauration (audit, conseil & conception), formateur en restauration collective (audit, conseil et formation), gérant d'un système de restauration, responsable qualité, chargé d'étude en BE d'équipementier, commercial chez un équipementier, formateur interne, Responsable de production, responsable bureau d'étude d'équipementier.

Parcours : "Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation"

Ce parcours prépare les étudiants à assurer des fonctions d'études et d'animation dans le secteur des industries agroalimentaires, dans les domaines de la communication alimentation-santé et enfin dans celui de la recherche et du développement. Il s'inscrit dans une logique d'élargissement de compétences. Les étudiants issus de différents horizons de la sphère agro-alimentaire et de la nutrition se familiarisent avec les outils permettant la prise en compte des dimensions sociales et culturelles de l'alimentation. Les étudiants ayant une formation de base dans les SHS approfondissent leurs connaissances et les opérationnalisent sur des problématiques liées à l'alimentation.

Selon les origines, les étudiants s'orientent vers les fonctions études, communication alimentaire à caractère commercial ou institutionnel, conception et mise en marché de produits alimentaires, formation et éducation alimentaire, développement (ONG...). Certains peuvent également s'orienter vers la recherche et la préparation d'un doctorat.

Secteurs d'activités :

Fonctions « recherche et développement », « stratégie » des entreprises agro-alimentaires, agences de communication alimentation santé, bureaux d'études de marchés et marketing, grande distribution, institutions de santé publique, institutions et associations à caractère médico-social, Instituts de sondage, organismes interprofessionnels de la filière agricole et agro-alimentaire, formation, recherche scientifique.

Emplois visés :

Chargé d'études et de recherche, chef de projet, responsable stratégie, chef de produit dans l'industrie agro-alimentaire, chef de produit dans l'industrie de la RHF, responsable de marché, animateur de développement, chargé de communication, formateur, chercheur.

Information complémentaires

<http://www.enfa.fr/formation/diplomes-universitaires/masters/master-alimentation/> - contacts

Télécharger le dossier de candidature en M1

<http://w3.cetia.univ-tlse2.fr/recrut/dossierm1alim.pdf>

Télécharger le dossier de candidature en M2

<http://w3.cetia.univ-tlse2.fr/recrut/dossierm2alim.pdf>