

INSTITUT SUPÉRIEUR DU TOURISME, DE L'HÔTELLERIE ET DE L'ALIMENTATION



**TOURISME**  
*Tourism*



**HÔTELLERIE**  
*Hospitality*



**ALIMENTATION**  
*Food Studies*

**MASTER**  
Gastronomie, Vins,  
Cultures et Sociétés (GVCS)  
FORMATION INITIALE ET CONTINUE



**Campus Maurice Faure**

Festival Lot of Saveurs  
*2 et 3 juillet 2022*

## Université Toulouse - Jean Jaurès Toulouse



13

## Centre universitaire Pierre Naudi Foix



## Centre universitaire Maurice Faure Cahors



## Taylor's University Kuala Lumpur - Malaisie



## Gastronomie, Vins, Cultures et Sociétés

➔ Formation initiale

➔ Formation continue

### Principaux métiers visés :

- *Chef de projet inventaire et valorisation*
- *Chargé de mission culture et patrimoine alimentaire et/ou viticole*
- *Concepteur et réalisateur de projets culturels sur la gastronomie et/ou le vin*

### Contenu de la formation

MASTER 1

#### Semestre 7 (200 heures)

- **UE 701** | Vins, sociétés, cultures gastronomiques : en France et à l'international
- **UE 702** | Approche économique et politique des filières alimentaires et viticoles
- **UE 703** | Méthodologie et techniques d'inventaire
- **UE 704** | Initiation à la recherche - Méthodologie
- **UE 705** | Outils et techniques de la recherche
- **UE 706** | Anglais

#### Semestre 8 (200 heures)

- **UE 801** | Mémoire et stage (12 semaines minimum)
- **UE 802** | Sciences sociales appliquées à l'inventaire et à la valorisation
- **UE 803** | Management des filières
- **UE 804** | Méthodologie et techniques d'inventaire
- **UE 805** | Atelier terrain - Compétences professionnelles
- **UE 806** | Anglais

MASTER 2

#### Semestre 9 (225 heures)

- **UE 901** | Gastronomie et vins : en France et à l'international
- **UE 902** | Approche patrimoniale du vin et de l'alimentation
- **UE 903** | Outils numériques de valorisation et communication
- **UE 904** | Méthodologie de recherche
- **UE 905** | Connaissance et valorisation des produits
- **UE 906** | Marketing et commercialisation : France et international

#### Semestre 10 (75 heures)

- **UE 1001** | Mémoire et stage 2 (24 semaines minimum)
- **UE 1002** | Thématiques émergentes
- **UE 1003** | Conférences et séminaires
- **UE 1004** | Insertion professionnelle

# Première promotion du Master GVCS



# Première promotion du Master GVCS











# Journée gastronomie à l'École des Métiers du Lot





# Journée gastronomie à l'École des Métiers du Lot



# Journée gastronomie à l'École des Métiers du Lot



# Journée gastronomie à l'École des Métiers du Lot





# Marché aux truffes





# Marché aux truffes





# Marché aux truffes









# Marché aux truffes

















**Laurent Ausset**

*Chargé d'activités - Site de Cahors*

Enseignant Master GVCS



**Amandine Rochedy**

*Responsable du Master 1*

Enseignant-chercheur en Sociologie



**Cyrille Laporte**

*Responsable du Master 2*

Directeur de l'ISTHIA



**Marie-Ange Florentin**

*Gestionnaire de scolarité - Affaires sociales*

Campus de Cahors

**05 65 23 46 04**

[marie-ange.florentin@univ-tlse2.fr](mailto:marie-ange.florentin@univ-tlse2.fr)