

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

## MASTER

# Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation (SSAA)

## CONTENU DE LA FORMATION | 2021 - 2026



ISTHIA, TOULOUSE SCHOOL OF TOURISM, HOSPITALITY MANAGEMENT AND FOOD STUDIES

## SOMMAIRE

### Semestre 7 (175 heures)

• UE 701   Recherche appliquée	p.3
• UE 702   Socio-anthropologie de l'alimentation	p.3
• UE 703   Compréhension et pilotage des organisations	p.4
• UE 704   Méthodologie de recherche	p.4
• UE 705   Atelier terrain - Compétences professionnelles	p.5
• UE 706   Anglais	p.5

### Semestre 8 (200 heures)

• UE 801   Mémoire de recherche et Stage (12 semaines minimum)	p.6
• UE 802   Approches pluridisciplinaires de l'alimentation	p.6
• UE 803   Marketing et économie agro-alimentaire	p.7
• UE 804   Initiation aux outils de la recherche	p.8
• UE 805   Atelier terrain - Compétences professionnelles	p.9
• UE 806   Anglais	p.9

### Semestre 9 (250 heures)

• UE 901   Management dans les entreprises alimentaires	p.10
• UE 902   Sciences sociales appliquées à l'alimentation	p.11
• UE 903   Enjeux sociétaux	p.12
• UE 904   Méthodologie de recherche	p.13
• UE 905   Accompagnement stage et insertion professionnelle	p.13
• UE 906   Outils de management opérationnel	p.13

### Semestre 10 (75 heures)

• UE 1001   Mémoire et Stage (24 semaines minimum)	p.14
• UE 1002   Socio-anthropologie et psycho-sociologie de l'alimentation	p.14
• UE 1003   Informatique spécialisée	p.15
• UE 1004   Professionnalisation	p.15

## SEMESTRE 7

### UE 701 | Recherche appliquée - 25h (dont 10h mutualisées avec le parcours MIRC)

- Respecter les grands principes de la collecte de données.
- Analyser un appel d'offre de recherche ou un appel à projet afin de produire une réponse appropriée.
- Comprendre comment les contextes produisent les données : l'exemple expérimental.

#### • Ethique de la recherche & RGPD (5h mutualisées)

L'objectif de l'éthique de la recherche est de mettre l'accent sur les règles et les pratiques de collecte des données personnelles et d'intégrer les quatre principes clés qui sont le consentement, le droit des personnes, la transparence et la responsabilité. Cet enseignement est articulé à celui sur la réponse à appel à projet et à celui sur la méthodologie de la recherche (procédures d'anonymisation et pseudonomisation lors de la collecte de données).

#### • Réponse à projet (15h)

L'objectif de cette UE est de familiariser les étudiants aux processus de réponses à appel d'offre et au montage de projet dans les secteurs qui les concernent.

Cette UE s'organise autour d'enseignements généraux sur les grands dispositifs existants (régionaux, nationaux, européens/privés et publics), les principes et les règles de réponse et candidature. Des études de cas illustrent les enseignements.

Ces heures visent à initier les étudiants à la rédaction de réponses à appel à projet, y compris de recherches (fondamentales et appliquées) en sciences sociales. Ce cours s'articule autour d'une présentation des différentes étapes d'une réponse : identifier les appels à projets, (quels sites regarder ?) ; appréhender leurs modalités de construction (quelles différences sont repérables ? Quelles similarités ?), rédiger une réponse en groupe à partir d'un exemple d'appel à projet existant (ex : Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé, 2015, Précarité & Alimentation) sur lequel un socle de connaissances est proposé.

#### • OVALIE (5h mutualisées)

L'objectif est de profiter de l'existence de cette plateforme expérimentale pour sensibiliser l'étudiant à l'analyse et l'étude des comportements alimentaires en prenant en compte les effets de contextes et les interactions sociales. Dans le cadre du restaurant expérimental OVALIE, des mises en situation expérimentales seront proposées ou menées par les étudiant-e-s. sur des thèmes en lien avec les contenus des cours.

#### Bibliographie indicative :

- <https://comite-ethique.cnrs.fr/wp-content/uploads/2019/10/GUIDE-2017-FR.pdf>
- <http://gestiondeprojet.pm/demarche-de-resolution-de-probleme/>
- <http://ent-utm.univ-tlse2.fr/profils/accueil-personnel/recherche/rgrpde-recherche/formulaire-de-consentement-modele-cer-uftmip-->

### UE 702 | Socio-anthropologie de l'alimentation - 50h (dont 10h mutualisées avec le parcours MIRC)

Les enseignements portent sur les connaissances théoriques et pratiques en socio-anthropologie de l'alimentation : les grands auteurs et courants, les grandes lois et les problématiques théoriques et méthodologiques ayant une portée générale en sociologie et anthropologie. Elles sont complétées dans un format appliqué dans le cadre d'études de cas puis d'une communication appliquée aux problématiques de l'alimentation et de la restauration collective. La transparence dans les domaines de l'alimentation et de la restauration collective rend le recours aux outils de la communication nécessaire. L'étudiant doit être capable de dessiner les contours de la communication interne et de la communication externe. L'étudiant doit apprendre à maîtriser une communication de plus en plus digitalisée et diffusée à des cibles variées avec des méthodes diversifiées.

#### • Socio-anthropologie de l'alimentation (25h)

Situer le domaine de l'alimentation et sa construction dans le champ des sciences sociales ("la place de l'alimentation en sciences sociales"), et apporter des connaissances théoriques en sociologie et anthropologie qui sont ensuite appliquées et illustrées à travers des cas pratiques en socio-anthropologie de l'alimentation ("Normes sociales appliquées à l'alimentation" ou "Anthropologie du don et des échanges alimentaires").

#### • Etudes de cas en socio-anthropologie de l'alimentation (15h)

Cet enseignement comporte un volet "apport de connaissances" complété d'un volet "étude de cas et méthodologies" visant à la construction de méthodes et outils pour l'étude de différentes thématiques. Parmi les thématiques abordées :

- La transformation des modèles alimentaires,
- La construction des identités collectives dans l'alimentation,
- Les relations parents-enfants dans l'alimentation,
- Les imprévus du terrain.

**• Communication appliquée à l'alimentation et à la restauration collective (10h mutualisées)**

Sensibilisation à la communication appliquée et prise en considération du rôle et de l'influence des médias et des réseaux sociaux dans la communication des entreprises et institutions.

---

**UE 703 | Compréhension et pilotage des organisations - 25h (mutualisées avec le parcours MIRC)**

---

L'UE vise à familiariser l'étudiant avec le monde de l'entreprise et l'organisation en général, les enjeux et modalités relatifs à la gestion des ressources financières et humaines, ainsi qu'aux dynamiques psycho-sociales de l'entreprise.

**• Gestion des ressources humaines (10h mutualisées)**

Les grands principes généraux et différentes missions de la GRH du recrutement jusqu'au licenciement ou la retraite. Un éclairage est porté sur la gestion prévisionnelle des emplois et des compétences. L'objectif est de maîtriser la gestion des parcours de chaque individu dans l'organisation. Des mises en situation des étudiants accompagnent cet enseignement en fonction des parcours choisis MIRC ou SSAA.

**• Sociologie des organisations (15h mutualisées)**

Cet enseignement s'intéresse à la division technique du travail en restauration et son influence sur le comportement des individus. L'objectif est de renforcer la compréhension du fonctionnement des organisations et des processus de prise de décision. Il s'appuie sur les travaux de la sociologie des organisations et de la sociologie du travail.

Doter les étudiants de compétences en sociologie du travail et des organisations, à partir des concepts fondamentaux et des différents courants qui se sont développés en sociologie, dans l'objectif de saisir comment la sociologie des organisations et la sociologie du travail peuvent être mises au service de la gestion des ressources humaines dans les secteurs de la restauration collective et commerciale et de l'agroalimentaire.

Le cours, dans un premier temps aura pour objectif de décrire les concepts fondamentaux de la sociologie des organisations. Dans un deuxième temps, il abordera l'évolution historique des organisations avec l'apport des différents courants qui se sont développés en sociologie. Dans un troisième temps est abordée la manière dont la sociologie des organisations peut être mise au service de la GRH dans son articulation avec la sociologie du travail.

**Bibliographie indicative :**

- Amblard H., Bernoux P. et al. (1996), *Les nouvelles approches sociologiques des organisations*, Paris, éd. du Seuil
- Bagla-Gökalp L. (1998), *Sociologie des organisations*, Paris, éd. La Découverte & Syros
- Cabin P. et Choc B. (2005), *Les organisations - Etat des savoirs*, 2<sup>ème</sup> édition actualisée, Paris, éd. Sciences Humaines
- Crozier M. & Friedberg E. (1977), *L'acteur et le système*, Paris, éd. du Seuil
- Stroobants M. (2002), *Sociologie du Travail*, Paris, éd. Nathan VUEF

---

**UE 704 | Méthodologie de recherche - 25h (mutualisées avec le parcours MIRC)**

---

L'UE est commune aux deux parcours et porte sur les méthodes et les outils de la recherche. Deux axes sont proposés :

**• Initiation à la recherche - Mémoire (10h mutualisées)**

Les étudiants abordent la démarche de problématisation et de construction d'outils de collecte en phase exploratoire et probatoire. Un focus est réalisé sur les méthodes d'entretien individuel et collectif qui sont mobilisés dans la phase exploratoire du mémoire. A l'issue du semestre 7, l'étudiant remet une fiche intermédiaire de mémoire de 4 à 5 pages (ainsi qu'une fiche dépôt de sujet de mémoire).

**• Approche qualitative (15h mutualisées)**

L'objectif est d'amener l'étudiant à la maîtrise des principaux outils et méthodes de recueil et d'organisation de données en méthodes qualitative (entretiens, observations). Cette méthode est mobilisée par les étudiants dans le cadre de leur mémoire de recherche.

Sur l'entretien :

- L'émergence de l'entretien comme outil de recherche sociologique,
- L'entretien, un outil méthodologique
- La technique et la pratique de l'entretien,
- L'analyse du discours produit.

### Bibliographie indicative :

- Beaud M. (2006), *L'art de la thèse, Comment préparer et rédiger un mémoire de master, une thèse de doctorat ou tout autre travail universitaire à l'ère du Net*, Collection Grands Repères, La Découverte, 5<sup>ème</sup> édition, Paris.
- Ferréol G. (1992), *Exercices d'analyse sociologique*, Paris, A. Colin.
- Gotman et Blanchet (2012), *L'enquête et ses méthodes*, p.5, 3<sup>ème</sup> édition, l'entretien, Armand Colin
- Hoffbeck G., Walter J. (2000), *Savoir prendre des notes vite et bien*, 2<sup>ème</sup> édition, Dunod, Paris.
- Kaufman (2011), *L'enquête et ses méthodes, L'entretien compréhensif*, Armand Colin
- Lahire B.(dir), (2004), *À quoi sert la sociologie ?*, La Découverte, Paris.
- La Branche S., Olivier L. (2004), *Enseigner les sciences sociales : expérience de pédagogie universitaire*, L'Harmattan, Paris.
- Paugam S. (dir) (2010), *L'enquête sociologique*, PUF

## UE 705 | Atelier Terrain – Compétences Professionnelles - 25h (mutualisées avec le parcours MIRC)

### • Méthode de la recherche de stage (10h mutualisées)

Accompagnement dans la démarche de recherche, comprenant une conférence introductory assurée par le responsable des stages de l'ISTHIA et associée à des rencontres collectives et individuelles, ayant pour objectif d'identifier les différentes structures d'accueil en lien avec leur projet professionnel (fichier stages ISTHIA des années précédentes), d'aider à la définition du projet, du choix des partenaires, structures et entreprises et de conseiller par la relecture de CV et lettres de motivation.

L'objectif de cet enseignement est à la fois d'aider l'étudiant dans sa démarche de recherche de stage et également de lui faire prendre conscience des enjeux de cet apprentissage dans la construction de son projet professionnel.

Cette séquence s'articulera autour de plusieurs thèmes :

- outils et méthodes de recherche de stage,
- techniques rédactionnelles de curriculum vitae et de lettres de motivation,
- préparation du stage : recherches préalables, échanges pro-actifs sur la définition des missions et des méthodes de travail.

### • Atelier terrain (15h mutualisées)

Initiation des étudiants à la démarche de recherche (recherche documentaire, entretiens exploratoires et probatoires, problématisation, formulation d'hypothèses, élaboration d'un cadre méthodologique, enquêtes probatoires, analyse et présentation des résultats, préconisations), et début du travail de recherche sur un sujet proposé par un professionnel, en lien avec l'alimentation (<http://www.isthia.fr/les-ateliers-terrain-de-l-isthia-50-news1080.html>).

L'objectif de l'atelier terrain est de traiter concrètement une problématique ou une commande d'un acteur qui opère dans l'alimentation. Ce travail est encadré par un cahier des charges et une rencontre avec un maître d'ouvrage et des acteurs socio-professionnels. L'atelier permet d'opérationnaliser les méthodes et connaissances acquises et de mettre les étudiants en situation, dans une obligation de réponse à des contraintes de délais et d'organisation du travail en équipe. La première phase de l'atelier consistera en une reformulation de la commande et une réflexion méthodologique. Les étudiants doivent par ailleurs maîtriser un rapport d'enquête, à travers les différentes phases du processus : recherche documentaires, observations, collectes et qualitatives. Des bilans d'avancement des travaux seront organisés ensuite avec l'équipe pédagogique et le commanditaire, avec une mise en commun des travaux des groupes. Ces séances d'encadrement méthodologique permettront aux enseignants de faire un retour aux étudiants sur leur production, en leurs signifiant les ajustements et les approfondissements nécessaires. Le sujet de l'atelier est relié aux enseignements proposés dans ce Master.

## UE 706 | Langue vivante - 25h (mutualisées avec le parcours MIRC, groupes de niveaux)

L'objectif est d'améliorer les compétences fixées par le cadre européen des langues, notamment la compréhension et l'expression orale et écrite. Les enseignements s'appuient sur des supports (textes, documentaires, fictions) dont le contenu est en lien avec l'univers de l'alimentation et de la restauration collective.

### • Anglais professionnel (25h)

Ce module propose un approfondissement du lexique de la spécialité (les aliments typiques, les restaurants et les cafeterias, la structure et le fonctionnement d'une cuisine de restaurant), une initiation à l'inter-culturalité dans le domaine de l'alimentation (lecture de textes, traduction, débats, élaboration de rapports), un approfondissement des compétences fixées par le cadre européen des langues (la compréhension et l'expression écrite ainsi que l'expression orale et la défense d'un point de vue : débats, jeux de rôles autour de l'élaboration de régimes alimentaires adaptés à des situations, des cultures ou des pathologies particulières) et grammaire (révision de notions grammaticales basiques : temps verbaux, syntaxe).

## SEMESTRE 8

### UE 801 | Mémoire de recherche et stage

Cette UE comprend la réalisation d'un mémoire de recherche d'une part, et la réalisation d'un stage de 12 semaines, d'autre part.

#### • Mémoire de recherche

Il témoigne, en première année de master, de l'aptitude de l'étudiant à mener une recherche universitaire autour d'une thématique, à s'approprier les cadres théoriques et les concepts liés à son questionnement. Il consiste à formuler une question de départ à partir d'un champ d'étude délimité, à réaliser une revue de littérature pour faire l'inventaire des connaissances disponibles et des outils déjà utilisés, à explorer cette question par des observations de terrain, des entretiens exploratoires, des entretiens d'experts etc., à construire une problématique, à choisir un cadre théorique et à mettre en place un appareil d'hypothèses susceptible d'appréhender la question choisie, à proposer une méthodologie probatoire, c'est-à-dire susceptible de vérifier les hypothèses.

Ce travail donne lieu à la rédaction d'un mémoire et à une soutenance.

#### • Stage de 12 semaines

Le stage se déroule après la soutenance du mémoire de Master 1 (il peut en être déconnecté). La démarche de recherche de stage par l'étudiant s'accompagne d'une conférence introductory assurée par le responsable des stages de l'ISTHIA associée à des rencontres collectives ou individuelles avec le responsable de formation ayant pour objectifs de connaître, comprendre et identifier les différentes structures d'accueil possibles pour les stages en lien avec les projets professionnels des étudiants.

### UE 802 | Approches pluridisciplinaires de l'alimentation - 100h

L'UE est centrée sur les sciences sociales appliquées à l'alimentation, avec un approfondissement des contenus et des travaux abordés dans diverses disciplines.

#### • Socio-anthropologie de l'alimentation (50h)

Les enseignements abordent les thématiques fortes de la discipline et les concepts et auteurs clefs. Une revue systématique des références scientifiques les plus récentes est proposée pour sensibiliser les étudiant-e-s à la veille et l'état de l'art systématique des questions de recherche. A titre d'exemple, un cours sur le plaisir alimentaire et les contenus normatifs organisant le rapport au plaisir alimentaire dans les sociétés contemporaines et leurs liens avec certains enjeux en termes de santé, de consommation, d'environnement et de morale.

##### Bibliographie indicative :

- Dupuy A. (2013), *Plaisirs alimentaires. Socialisation des enfants et des adolescents*, PUR-Presses Universitaires François Rabelais, Rennes.
- Poulain J.-P. (2002), *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, PUF
- Poulain J.-P. (2001), *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*, Privat
- Serra Mallol C. (2011). *Nourritures, abondance et identité. Une socio-anthropologie de l'alimentation à Tahiti*, Au vent des îles.
- *Dictionnaire des cultures alimentaires*, 2017, PUF

#### • Psycho-sociologie de l'alimentation (15h)

Les enseignements abordent les thématiques fortes de la discipline et les concepts et auteurs clefs. Une revue systématique des références scientifiques les plus récentes est proposée pour sensibiliser les étudiant-e-s à la veille et l'état de l'art systématique des questions de recherche. Ce cours se décompose en trois interventions. La première vise à décrire brièvement les grandes théories du développement cognitif et socio-affectif qui peuvent permettre de mieux comprendre comment l'enfant appréhende l'alimentation. Dans la seconde, nous aborderons l'apprentissage de l'acte alimentaire par le bébé et l'enfant. Comment l'odeur et le goût se mettent-ils en place ? Quels rôles jouent les relations familiales et scolaires ? Quelle place tient l'alimentation dans sa construction identitaire ? Enfin nous traiterons des changements dans les pratiques alimentaires des adolescents et de l'éducation nutritionnelle proposée en France. Comment prennent-ils leurs distances des normes tout en conservant une appartenance familiale ? Comment le genre et les milieux sociaux impactent-ils les différentes pratiques alimentaires adoptées ? Quels sont les objectifs et les limites de l'éducation nutritionnelle adressée en France aux enfants et aux adolescents ?

**Bibliographie indicative :**

- Birch L. L. & Anzman S. L. (2010). *Learning to eat in an obesogenic environment: a developmental systems perspective on childhood obesity*. Child Dev. Perspect. 4, 138–143. <https://doi.org/10.1111/j.1750-8606.2010.00132.x>
- Birch L. L. & Doub A. E. (2014). *Learning to eat: Birth to age 2 years*. Am. J. Clin. Nutr. 99, 723S–728S. <https://doi.org/10.3945/ajcn.113.069047>
- Bronfenbrenner U. (1979), *The Ecology of Human Development*. Cambridge, MA: Harvard University Press.
- Rochedy A., Raynaud J.-P., Maffre T. et Poulain J.-P. (2020), *Particularités alimentaires des enfants avec TSA. De la néophobie aux processus de néophobie alimentaire*, Neuropsychiatrie de l'Enfance et de l'adolescence, 68, p. 347–355.

**• Nutrition appliquée aux problématiques professionnelles (10h mutualisées)**

L'enseignement met l'accent sur les grands axes de recommandations et leurs nécessaires adéquation aux secteurs de la restauration collective. Il présente une revue des références scientifiques les plus récentes venant en appui des politiques publiques nutritionnelles.

**• Les perspectives de l'histoire de la gastronomie (12,5h)**

Cet enseignement a pour objectif l'acquisition de connaissances et la compréhension des phénomènes sociaux sur l'évolution de la gastronomie française. Les changements ne sont pas le fruit de "créateurs incréés" mus par des forces divines, mais apparaissent comme le résultat d'une production sociale. En mobilisant des grilles de lectures sociologiques, il s'agit alors de comprendre ce que nous étions, ce que nous sommes, et ce que nous pourrions "devenir". Dans cette perspective, l'histoire devient alors une ressource pour l'action.

**Bibliographie indicative :**

- Alter N. (2000), *L'innovation ordinaire*, Paris, PUF.
- Coron S. (2001), *Livres en bouche : cinq siècles d'art culinaire français*, Paris, Bibliothèque nationale de France et Hermann.
- Drouart A. Williot J.-P. (2007), *Histoire des innovations alimentaires au XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles*, Paris, L'Harmattan.
- Flandrin J.-L. (1996), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard.
- Flandrin J.-L. & Montanari M. (1996), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard.
- Gottschalk A. (1948), *Histoire de l'alimentation et de la gastronomie, depuis la Préhistoire jusqu'à nos jours*, Paris, Hippocrate.
- Lahire. B. (2012), *Monde pluriel. Penser l'unité des sciences sociales*, Paris, Seuil.
- Neirinck E. & Poulain J.-P. (2004), *Histoire de la cuisine et des cuisiniers : techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen Âge à nos jours*, Paris, Editions LT J. Lanore.
- Poulain J.-P. Neirinck E. (2004), *Histoire de la cuisine et des cuisiniers*, Paris, Jacques Lanore.
- Revel J.-F. (1985), *Un festin en paroles*, Paris, Suger.
- Terence I. (1996), *Le monde de la grande restauration en France*, Paris, L'Harmattan.
- Zancanaro F. (2019), *La créativité culinaire. Les trois étoiles du guide Michelin*, Éditions PUFR, Tours, Collection : Tables des hommes.

**• Géopolitique de l'alimentation (12,5h)**

Il s'agit de rappeler les fondements de la géographie de l'alimentation. Également dans le cadre de ce cours il sera question de notions de système alimentaire et d'espace alimentaire. Les étudiants traiteront des grandes questions de géographie et de la géopolitique de l'alimentation.

**Bibliographie indicative :**

- Fumey G. (2010), *Manger local, manger global. L'alimentation géographique*, Paris CNRS-Editions Articles.
- Fumey G. (2009), (2<sup>e</sup> éd.) *Atlas mondial des cuisines et gastronomies*, Paris, Ed. Autrement, 88 p. 112 cartes.
- Fumey G. (2008), *Géopolitique de l'alimentation*, Paris, Ed. Sciences humaines, 128 p.
- Fumey G. (2008), *Approches géoculturelles de l'alimentation dans Questions de géographie. Nourrir les hommes*, (Moriniaux V., dir), Nantes, Ed. du Temps, pp. 27-38.
- Pitte J.-R. , (2006), *Géographie culturelle*, Paris, Fayard.
- Poulain J.-P. (2002, 2005), *Sociologies de l'alimentation*, Paris, PUF.
- Sorre M. (1952), *La géographie de l'alimentation*, Annales de géographie, n° 61, pp. 184-199.

---

**UE 803 | Marketing et économie agro-alimentaire - 25h**

**• Marketing alimentaire (15h)**

Ce cours a pour objectifs d'expliquer la démarche marketing d'un point de vue stratégique (segmentation, ciblage, positionnement) et d'un point de vue management (mix-marketing) dans les industries agro-alimentaires.

Cet enseignement s'appuie sur la compréhension du comportement du consommateur et mobilise les théories des sciences de

gestion, de la psychologie voire même de la sociologie pour enchaîner sur tous les outils interactifs digitaux pour promouvoir les produits et les services dans le cadre de relations personnalisées et direct avec les mangeurs. L'étudiant doit être capable d'appréhender le marketing participatif issu de ce marketing digital pour mieux comprendre et prévoir le comportement des mangeurs dans des contextes de restauration collective multiples.

### • Économie agro-alimentaire (10h)

Ce cours conduit une analyse de la mutation agroalimentaire, éclairée par la contribution des nouveaux courants et disciplines émergentes de la science économique. Ce cours tente donc d'identifier les enjeux de transformation agroalimentaire et d'ouvrir des perspectives économiques et politiques.

#### Bibliographie indicative :

- Aslan I. et Aslan H. (2019), *Industry 4.0: The role of industry 4.0 in agri-food, process safety & environmental protection*, LAP Lambert Academic Publishing, Riga, 140 p.
- Charisios A. (Sous la direction de) Banias G. (Sous la direction de) et Bochtis D. (Sous la direction de) (2020), *Bio-Economy and Agri-Production: Concepts and Evidence*, Academic Press, Amsterdam, 382 p.
- Collins M. (Sous la direction de) (2020), *Agroecology: The Ecology of Sustainable Food Systems*, Syrawood Publishing House, 237 p.
- Dani S. (2021), *Food Supply Chain Management and Logistics: Understanding the Challenges of Production, Operation and Sustainability in the Food Industry*, Kogan Page, Londres, 288 p.
- Howard P. (2021), *Concentration and Power in the Food System: Who Controls What We Eat?*, Bloomsbury Academic, Londres, 224 p.
- Kassam A. et Kassam L. (2020), *Rethinking Food and Agriculture: New Ways Forward*, Woodhead Publishing, Cambridge et Sawston, 476 p.

---

## UE 804 | Initiation aux outils de la recherche - 25h (mutualisées avec le parcours MIRC)

---

### • Initiation à la recherche - Mémoire (5h mutualisées)

Cette partie de l'initiation à la recherche s'inscrit dans la continuité des enseignements du premier semestre et consiste, après une séance commune sur le processus de problématisation et de construction des hypothèses ("problématiser c'est se positionner"), à faire le point avec l'étudiant sur son approche théorique et méthodologique et son organisation rédactionnelle.

### • Rendre compte d'une recherche : construire et structurer un mémoire, gestion des sources (5h mutualisées)

Deux exigences de l'institution universitaire clôturent cette année d'initiation à la recherche : le rendu d'un mémoire et la soutenance de son travail devant un jury. Cet enseignement propose des recommandations méthodologiques et pratiques pour la rédaction du mémoire et sa soutenance en master 1. L'objectif de cette séquence vise également la maîtrise par l'étudiant des règles de présentation et de mise en forme d'un travail de recherche universitaire. En outre, il s'agit de sensibiliser l'étudiant à la gestion des sources et au rapport au savoir en questionnant le plagiat à travers la campagne de l'UT2J "C'est moi qui écris !"

#### Bibliographie indicative :

- Cislaru G., Claudel C., Vlad M. (2009), *L'écrit universitaire en pratique*, De Boeck Université, Bruxelles, 192 p.
- Quivy R., Van Campenhoudt L. (1995), *Manuel de recherche en sciences sociales*, collection Psycho Sup, Dunod, 2<sup>ème</sup> éd., Paris, 290 p.

### • Approche quantitative (15h mutualisées)

Cet enseignement a pour objectif d'initier les étudiants aux méthodologies de recherche en sciences sociales et plus concrètement aux méthodologies quantitatives de recherche tel que le questionnaire.

Dans son contenu, l'UE débute par une présentation générale des méthodologies de recherche en sciences sociales, de leurs objectifs et complémentarités ; de leurs mises en œuvre et de leur utilité dans une démarche de recherche. Elle initie l'étudiant à la réalisation d'un questionnaire, à la création d'un échantillon représentatif de la population de référence, aux différents protocoles de passation des questionnaires ainsi qu'à l'analyse des données collectées via les statistiques descriptibles et explicatives et ce dans un objectif d'aide à la décision.

#### Bibliographie indicative :

- De Singly F. (2016), *Le questionnaire*, Paris, Armand Colin
- Van Campenhoudt L., Marquet J. et Quivy R. (2017). *Manuel de recherche en sciences sociales*. 5<sup>e</sup> édition entièrement revue et augmentée. Malakoff, Dunod
- Verger D. (2009), *Rédiger un "bon" questionnaire : une variante de la quadrature du cercle ?*, Courrier des statistiques, 126, janvier-avril 2009, pp. 33-37

## UE 805 | Atelier terrain – Compétences professionnelles - 25h (*mutualisées avec le parcours MIRC*)

Dans la continuité de l'UE 705, l'UE 805 positionnée au second semestre de M1 est décomposée en 2 volets :

1. Un volet atelier terrain,
2. Un volet juridique avec le droit appliqué.

- **Atelier terrain** (15h mutualisées)

Cet enseignement se concentre sur le diagnostic et les préconisations opérationnelles. Le rendu final fera l'objet d'une présentation à un commanditaire en situation professionnelle. Dans certains cas, les travaux des étudiants pourront faire l'objet d'études ultérieures et donneront lieu à des stages en lien avec la problématique traitée.

- **Droit appliqué** (10h mutualisées)

Cet enseignement aborde le droit appliqué aux secteurs de l'alimentation et de la restauration collective à partir de la mise en œuvre de la loi EGALIM et de ses effets sur les métiers et les activités professionnelles dans les diverses filières.

## UE 806 | Langue vivante - 25h (*mutualisées avec le parcours MIRC, groupes de niveaux*)

L'objectif est d'améliorer les compétences fixées par le cadre européen des langues, notamment la compréhension et l'expression orale et écrite. Les enseignements s'appuient sur des supports (textes, documentaires, fictions) dont le contenu est en lien avec l'univers de l'alimentation et de la restauration collective.

- **Anglais professionnel** (25h mutualisées)

Ce module propose un approfondissement du lexique de la spécialité (les aliments typiques, les restaurants et les cafeterias, la structure et le fonctionnement d'une cuisine de restaurant), une initiation à l'inter-culturalité dans le domaine de l'alimentation (lecture de textes, traduction, débats, élaboration de rapports), un approfondissement des compétences fixées par le cadre européen des langues (la compréhension et l'expression écrite ainsi que l'expression orale et la défense d'un point de vue : débats, jeux de rôles autour de l'élaboration de régimes alimentaires adaptés à des situations, des cultures ou des pathologies particulières) et grammaire (révision de notions grammaticales basiques : temps verbaux, syntaxe).

Dans le cours niveaux européens B1/B2/C1, l'accent est mis sur la production orale lors de conférences. L'étude de conférences académiques et professionnelles et le cours sur les techniques de communication permettent aux étudiants de s'entraîner ensuite à la production orale, notamment à la soutenance de leur mémoire. Les domaines abordés sont ainsi les sujets de recherche des étudiants.



## SEMESTRE 9

### **UE 901 | Management dans les entreprises du secteur alimentaire**

**65h** - (dont 30h mutualisées avec le parcours MIRC)

Cette UE comprend des enseignements axés sur le marché, le consommateur et les stratégies des entreprises du secteur alimentaire. Elle comprend quatre enseignements : Stratégie des entreprises alimentaires, Marketing alimentaire, Economie de l'alimentation, Sociologie des organisations.

#### **• Stratégie des entreprises alimentaires (15h)**

Le modèle économique adopté par l'industrie agroalimentaire ces 50 dernières années guidé par la réduction des coûts et la mondialisation, atteint ses limites. Les entreprises multinationales dessinent alors une nouvelle intention stratégique (non sans mal en raison notamment d'une inertie endogène ou d'une mise en œuvre biaissant l'intention) traduite par de nouveaux modèles avec des "stratégies pivot" ou "disruptives" intégrant l'alimentation comme un fait culturel, social et local alors que de nouveaux acteurs dans l'alimentaire se créent et se développent avec une autre mission stratégique privilégiant d'emblée un développement local et /ou une autre 'raison d'être'.

Après un cadrage théorique, ce module permet d':

- apprécier les principaux enjeux stratégiques des entreprises alimentaires (ressources et compétences organisationnelles, alliances, analyse des signaux faibles et veille stratégique...)
- étudier leurs principaux choix stratégiques notamment concernant les processus d'innovation
- étudier la question du développement durable et de la RSE, préoccupation transversale au sein des organisations.
- étudier la question de la "fabrique de la stratégie" (processus) peu abordée comparativement à celle des contenus et notamment de la performance.

#### **Contenus :**

- 1) De la stratégie au management stratégique
- 2) Le quoi et le comment de la stratégie : contenus versus processus ?
- 3) Les grands courants en management stratégique
- 4) Au cœur de l'agenda stratégique actuel des entreprises alimentaires: enjeux et choix.
- 5) Innovations et innovations stratégiques en alimentation : de l'innovation de produit aux innovations de modèles d'affaires (économiques et sociaux ?)
- 6) Approche transversale de la RSE en alimentation : placer les enjeux sociaux et environnementaux au cœur des stratégies d'entreprise.

De nombreux exemples et applications : Le groupe Soufflet, Danone, Nestlé, kraft, Unilever, Nutriset, Ethiquable...

#### **Bibliographie indicative :**

- Durand T. & Sakura S. (2018), *Les processus stratégiques: comment les organisations élaborent leurs stratégies*, EMS Editions
- Garette B., Durand R., Lehman-Ortega L., Leroy F. (2019), *Strategor*, Dunod, 8<sup>ème</sup> édition
- Whittington R., Regner P., Angwin D., Johson & Scholes, Ferry F. (2010), *Stratégique*, Pearson, 12<sup>ème</sup> édition

#### **• Marketing alimentaire (20h)**

Cet enseignement est axé sur la compréhension du comportement du consommateur et des évolutions des tendances alimentaires. Il mobilise les théories des sciences de gestion, de la psychologie et de la sociologie pour mieux comprendre et prévoir le comportement du consommateur-mangeur et de ses évolutions. Il a aussi une portée résolument pratique et doit permettre aux étudiants de mettre en œuvre une étude marketing sur un produit alimentaire afin d'en tirer des recommandations pour la stratégie marketing.

#### **Contenus :**

- 1) Vue d'ensemble des études en marketing alimentaire (tests de concepts, tests sensoriels, tests marketing, marchés tests, panels distributeurs et consommateurs),
- 2) Comportement du consommateur alimentaire (la décision du consommateur, le traitement de l'information, les tendances en matière de consommation,
- 3) Test marketing pour un produit alimentaire, élaboration du design d'étude, analyses des données et recommandations à l'entreprise (Application aux tests packaging).

#### **Bibliographie indicative :**

- Aurier P. & Sirieix L. (2016), *Marketing de l'agroalimentaire. Environnement, stratégies et plans d'action*, Dunod
- Dubois P., Albuquerque P., Allais O. et al. (2021), *Effects of front-of-pack labels on the nutritional quality of supermarket food*

*purchases: evidence from a large-scale randomized controlled trial.* J. of the Acad. Mark. Sci. 49, 119–138 (2021).

<https://doi.org/10.1007/s11747-020-00723-5>

- Laporte M.-E., Michel G. & Rieunier S. (2015), *Mieux comprendre les comportements alimentaires grâce au concept de perception du risque nutritionnel*, Recherche et Applications en Marketing, 30(1), pp. 81–117.
- Saint-Martin T. & Décaudin J.-M. (2013), *Les panels*, Pearson
- Vernette E., Filser M. & Giannelloni J.-L. (2013), *Études marketing appliquées: de la stratégie au mix : analyses et tests pour optimiser votre action marketing*, Paris, Dunod.

### • Économie de l'alimentation (15h mutualisées)

Ce cours propose une lecture des évolutions, transiennes et transformations de l'alimentation. Les courants traditionnels, actuels et émergents de l'économie trouvent dans l'alimentation un champ d'analyse privilégié. Il peut en résulter une vision prédictive des modes de servuction, des comportements et politiques alimentaires.

*Bibliographie indicative :*

- Batini N. (2021), *The Economics of Sustainable Food: Smart Policies for Health and the Planet*, Island Press, Washington, Chicago, 336 p.
- Hyman M. (2021), *Food Fix: How to Save Our Health, Our Economy, Our Communities and Our Planet - One Bite at a Time*, Yellow Kite, Londres, 400 p.
- Kropp C. (Sous la direction de) (2020), *Food System Transformations: Social Movements, Local Economies, Collaborative Networks (Critical Food Studies)*, Routledge, Londres, 325 p.
- Massari S. (2021), *Transdisciplinary Case Studies on Design for Food and Sustainability*, Woodhead Publishing, Cambridge, Sawston, 352 p.
- Stoknes P. E. & Hawken P. (2021), *Tomorrow's Economy: A Guide to Creating Healthy Green Growth*, The MIT Press, Cambridge, 304 p.

### • Sociologie des organisations (15h mutualisées)

Les enseignements de sociologie des organisations en Master 2 approfondissent ceux dispensés en Master 1 sur les processus de décisions et la compréhension des comportements des individus (UE704). Ils explorent les configurations organisationnelles. Ils s'organisent de plus autour d'études de cas et de mise en situation avec, notamment, une mise en perspective de professionnalisation.

**Contenus :**

- 1) Les configurations organisationnelles en restauration collective
- 2) Regards métaphoriques sur les organisations
- 3) Le pouvoir dans les organisations

*Bibliographie indicative :*

- Crozier M. & Friedberg E. (1977), *L'acteur et le système : Les contraintes de l'action collective*, éd. du Seuil
- Friedberg E. (1997), Le pouvoir et la règle. Dynamiques de l'action organisée. Deuxième édition. éd. du Seuil, 422 p.
- Mintzberg H. (2003), *Le pouvoir dans les organisations*. 2<sup>ème</sup> édition, Paris, éd. d'Organisation, 688 p.
- Mintzberg H. (2001), *Le management. Voyage au cœur des organisations*, 4<sup>ème</sup> édition, Paris, éd. d'Organisation, 570 p.

## UE 902 | Sciences sociales appliquées à l'alimentation - 65h

Cette UE comprend des enseignements sur les approches de l'alimentation par certaines disciplines des Sciences sociales. Ils prolongent et approfondissent les contenus abordés en master 1 en sociologie et anthropologie de l'alimentation et en droit et en apportent de nouveaux (socio-économie, développement). L'UE s'articule sur 4 enseignements : socio-anthropologie de l'alimentation, socio-économie de l'alimentation, alimentation et développement et droit de l'alimentation.

### • Socio-anthropologie de l'alimentation (35h)

Il s'agit de compléter et d'approfondir les connaissances acquises en master 1 et d'ouvrir sur des contenus spécifiques.

- Approche des food studies, thématisation entre la France et les Etats-Unis / Les controverses alimentaires / Le risque alimentaire et les lanceurs d'alerte,
- La globalisation alimentaire,
- Alimentation et patrimoine, développement des territoires.

### • Socio-économie de l'alimentation (15h)

Ce cours a pour objet d'introduire les étudiants à l'univers incertain de la recherche scientifique et technique en matière d'alimentation. Le but est d'apprendre à cartographier des objets qui font à la fois l'objet d'une expertise technique poussée et qui sont en même temps devenus des affaires, souvent embrouillées, où se mêlent des questions juridiques, morales, économiques et sociales. Il constitue une introduction au cours du second semestre centré sur les appréhensions et les pratiques des mangeurs en lien avec ces incertitudes sur les marchés.

**Contenus :**

Cet enseignement comprend une approche du consommateur et des marchés dans leur dimension sociale. Le but est d'apprendre à cartographier des objets qui font à la fois l'objet d'une expertise technique poussée et qui sont en même temps devenus des affaires, souvent confuses, où se mêlent des questions juridiques, morales, économiques et sociales.

- Introduction à la notion de controverses,
- L'analyse des controverses dans les sciences studies,
- Les plans à l'épreuve dans les controverses,
- Le perceptible et l'imperceptible,
- Principe de précaution et régimes de responsabilité sur les marchés,
- Applications à travers des études de cas.

**• Alimentation et développement (15h)**

Ce cours a pour objectif de comprendre les enjeux de l'alimentation dans les pays dits "en développement" sous les angles économiques, socio-anthropologiques et politiques. Sont abordées des thématiques telles que les crises alimentaires, la gouvernance de la sécurité alimentaire ou les enjeux de l'alimentation durable. Avec une approche sur les enjeux et approches en contexte urbain.

**Contenus :**

- L'évolution de la conception du développement et de l'alimentation : des approches politiques en termes d'indépendance, d'auto-suffisance et de souveraineté aux approches techniques et économiques en termes de sécurité alimentaire. Les institutions, les politiques et les outils de mesure associés.
- Les crises alimentaires de 2008 et 2011 et leurs enjeux institutionnels et politiques. La gouvernance globale de la sécurité alimentaire, le retour du productionnisme et la montée en puissance de la nutrition.
- "L'alimentation durable" et ses mots d'ordre : une analyse critique.

**Bibliographie indicative :**

- Bernard De Raymond A. et Thivet D. (Dir), (2021), *Un monde sans faim ? Gouverner la sécurité alimentaire au 21<sup>ème</sup> siècle*. Les presses de Sciences Po
- Dury S., Bendjabbar P., Hainzelin E., Giordano T. et Bricas N. (Eds), (2019), *Food Systems at risk. New trends and challenges*. Rome, Montpellier, Brussels, FAO, CIRAD and European Commission, 128 p. DOI: 10.19182/agritrop/00080 [Full text]
- Esnouf C., Russel M. & Bricas N. (Eds) (2011), *Pour une alimentation durable. Réflexion stratégique du ALIne*, Paris, Editions Quae, 288 p. [Ouvrage en pdf]
- Fouilleux E. et Michel L., (Dir) (2020), *Quand l'Alimentation se fait Politique(s)*, PUR
- Soula A., Yount-Andre C., Lepiller O. et Bricas N. (Dir), (2020). *Manger en ville. Regards socio-anthropologiques d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie*. Quae, 172 p. [Texte intégral en accès libre sur le site de Quae]

**• Droit de l'alimentation (15h)**

À travers l'étude de l'encadrement juridique des principaux instruments de valorisation de la qualité des produits agroalimentaires, permettre aux étudiants de saisir les enjeux majeurs du droit de l'alimentation.

**Contenus :**

- 1) Analyse du cadre règlementaire applicable aux signes d'identification de la qualité et de l'origine des produits alimentaires,
- 2) Analyse du cadre règlementaire applicable aux allégations (nutritionnelles et de santé en particulier) utilisées dans l'étiquetage, la présentation ou la publicité des produits alimentaires.

**Bibliographie indicative :**

- Bérard L. & Marchenay P. (2004), *Les produits de terroir. Entre cultures et règlements*, éd. CNRS
- Multon J.-L., Temple H. & Viruega J.-L. (dir), (2013), *Traité pratique de droit alimentaire*, éd. Lavoisier

**UE 903 | Enjeux sociaux, questions d'actualité et problématiques émergentes - 25h**

Cette UE comprend des contenus axés sur des questions d'actualité et sur certaines questions récentes autour de l'alimentation avec deux perspectives : la dialogue nutrition/sciences sociales et les questions d'actualités et/ou récentes.

**• Nutrition et société (10h)**

Ce cours est dispensé par des spécialistes de la nutrition travaillant en partenariat avec des chercheurs en sciences sociales et visent à la mise en dialogue entre sciences sociales et sciences médicales.

**• Questions d'actualité & Problématiques spécifiques (15h)**

Une série des conférences et/ou d'ateliers de spécialistes issus de la recherche ou du monde professionnel permet d'appréhender les

problématiques récentes ou d'actualité dans le secteur de l'alimentation. Par exemples : la nutri-génétique, la nutri-génomique, les allergies alimentaires, le lien alimentation-autisme, transition agri-alimentaire, le rôle des médias dans les mises en agendas et les controverses, la restauration collective et laïcité et plus largement les dimensions socio-politiques de l'alimentation, les crises sanitaires et/ou alimentaires, alimentation et tradi-thérapie, alimentation et migrations, alimentation et genre, démocratisation du bio, ...

## **UE 904 | Recherche - 25h (mutualisées avec le parcours MIRC)**

L'UE comprend un enseignement sur la construction du mémoire de Master 2 et sur certains outils de collecte de données. Elle s'organise en deux enseignements : la préparation du mémoire et la collecte et l'analyse de données.

### **• Préparation du mémoire (10h)**

Dans l'optique du mémoire de deuxième année (UE1001), cet enseignement rappelle les fondements méthodologiques de la recherche appliquée. En Master 2, le mémoire s'adosse à la réalisation du stage de 24 semaines durant lequel l'étudiant est amené à mettre en application les savoirs et savoir-faire acquis dans le cadre d'une mission confié par la structure d'accueil. Le mémoire peut prendre différentes formes, le travail attendu s'inscrivant dans une perspective de professionnalisation. Cette UE comprend par ailleurs des rendez-vous individuels de suivi du projet de stage (la problématique et la méthodologie de travail envisageables) de chaque étudiant.

### **• Analyse de données (15h)**

Cet enseignement prolonge l'apprentissage du cadrage méthodologique initié en master1. L'enseignement s'appuie ainsi sur l'apprentissage de protocoles d'investigation ou de terrain adossés à des études de cas à visée opérationnelle. Les enseignements menés en Master 1 sur les méthodes qualitatives par entretien, sont ici complétés par d'autres sur le focus group et l'observation. Les étudiants sont amenés à construire des outils dans le cadre d'étude de cas et à les mobiliser sur la plateforme expérimentale OVALIE.

## **UE 905 | Professionalisation - 25h (dont 15h mutualisées avec le parcours MIRC)**

Cet enseignement vise à apporter aux étudiants des outils et des savoirs orientés vers le monde du travail, en tenant compte des différents domaines professionnels dans lesquels ils sont susceptibles d'intervenir. Elle constitue un apport complémentaire à d'autres supports (atelier terrain en M1, préparation du mémoire de M2, études de cas, rencontre avec des professionnels) en vue de l'intégration future au monde de l'emploi.

### **• Recherche de stage et insertion professionnelle (10h)**

L'enseignement inclut la rédaction plus ciblée de CV, de lettres de motivation ainsi que la simulation d'entretiens de recrutement dans la perspective du stage de fin d'étude. Il consiste plus largement à préparer les étudiants à valoriser son profil et les acquis de Master mais aussi à repérer les spécificités des structures visées dans le cadre du stage afin de mieux adapter leurs candidatures. Ces enseignements sont complétés par des entretiens individuels de suivi. A l'issue du semestre 9, l'étudiant remet une fiche intermédiaire de mémoire de 4 à 5 pages (ainsi qu'une fiche dépôt de sujet de mémoire).

### **• Droit du travail (15h mutualisées)**

Ces enseignements mettent l'accent sur les règles qui régissent les relations individuelles et collectives de travail. En droit du travail, l'accent est mis sur les relations contractuelles entre le salarié et son employeur ainsi que les relations collectives. L'étudiant est sensibilisé aux droits et aux obligations des salariés et des employeurs sur des questions comme : les congés, l'incapacité, la retraite, etc.

#### **Bibliographie indicative :**

- *Créer ou rependre son entreprise*, APCE, Editions d'organisation, 2011
- *Quel statut pour mon entreprise*, APCE, Editions d'organisation, 2008
- Papin R. (2007), *Mémento pratique Lefebvre Social - Droit du travail Stratégie pour la création d'entreprise*, Dunod, 2007

## **UE 906 | Outils de management opérationnel - 25h (mutualisées avec le parcours MIRC)**

Cette UE vise à approfondir les acquis du M1 en management opérationnel et à permettre aux étudiants de comprendre les documents comptables exigés par l'administration fiscale.

### **• Management opérationnel (12,5h mutualisées)**

Cet enseignement conjugue des apports théoriques et des mises en situation pour mieux comprendre et appliquer l'art de manager les équipes, la conduite de réunions, la gestion des problèmes et la gestion des conflits, la communication de crise, et la prise de parole en public.

• **Comptabilité et gestion (12,5h mutualisées)**

L'objectif de cet enseignement est de permettre à l'étudiant de pouvoir lire et comprendre les documents comptables ainsi que les règles fiscales de gestion de la TVA et de impôts sur les sociétés.



## SEMESTRE 10

### UE 1001 | Mémoire et Stage

Dans la continuité du mémoire de Master 1, cette UE comprend la réalisation d'un mémoire. Ce dernier est basé, à partir du "stage - mission" de 24 semaines.

#### Le mémoire

Il doit témoigner de l'articulation entre travail de problématisation et de prise de hauteur face à des demandes de l'organisation d'accueil et réponse à ces demandes. Il témoigne de l'acquisition de savoirs et de savoir-faire et de leur mise en application dans le cadre d'une mission professionnelle. Trois types sont ainsi possibles : mémoire "recherche" (plus ou moins appliquée), mémoire "aide à la décision", mémoire "étude de cas". Ce travail est rendu à l'issue du stage et donne lieu à une soutenance.

#### Le stage

Cette UE comprend donc la réalisation d'un stage de 24 semaines et d'un mémoire professionnel. Il est une étape importante vers l'insertion professionnelle.

### UE 1002 | Socio-anthropologie de l'alimentation et psychosociologie de l'alimentation appliquées - 25h

Cette UE a pour objectif l'application des principaux savoirs (théoriques et méthodologiques) acquis.

• **Socio-Anthropologie de l'alimentation appliquée (15h)**

Ces enseignements correspondent à un approfondissement et une application théorique et méthodologique sur différentes thématiques, à travers des mises en situation et des études de cas principalement inspirées de recherches ou d'études réelles. Ils s'organisent autour de rappels théoriques et de réponses à une commande/demande à travers : la reformulation et le choix du positionnement théorique, le repérage des contraintes, la construction de la méthodologie, la planification de la recherche

(incluant la collecte et le traitement des données), l'identification des besoins (humains, logistiques et financiers) Il s'agit de travaux de groupes. Parmi les thématiques abordées : l'alimentation biologique, la socialisation alimentaire des enfants/adolescents, le statut social de certains aliments, les inquiétudes alimentaires...

**• Psycho-sociologie appliquée (10h)**

À partir d'études de cas, cet enseignement vise à approfondir la compréhension des enjeux et défis méthodologiques de l'interdisciplinarité relevés dans les études sur la mesure du bien-être dans l'alimentation, le processus de socialisation alimentaire ou la question du dégoût.

*Bibliographie indicative :*

- *Dictionnaire des cultures alimentaires*, PUF, 2012

---

**UE 1003 | Informatique spécialisée - 25h**

Cette UE comprend des enseignements appliqués relatifs aux outils informatiques spécialisés dans l'analyse des données selon une approche de recherche en sciences sociales. L'UE est centrée sur l'acquisition des pratiques d'enquêtes quantitatives, des statistiques descriptives et explicatives, de l'analyse de données. Il s'oriente principalement vers l'usage de deux supports : l'un orienté étude quantitative et l'autre à visée qualitative.

**• Analyse statistique de données - SPSS (15h)**

À partir d'études de cas, les étudiants construisent un questionnaire et sont initiés à l'utilisation de l'outil de traitement des données quantitatives.

**• Analyse statistique de contenu - IRAMUTEQ (10h)**

À partir d'études de cas, les étudiants doivent travailler à l'analyse lexicométrique de données qualitatives.

*Bibliographie indicative :*

- Caumont D. & Ivanaj S. (2017), *Analyse des données*, Management Sup, Dunod
- De Singly F. (1992), *L'enquête et ses méthodes : le questionnaire*, Paris, Nathan
- Desrosières A. (1995), *Classer et mesurer : les deux faces de l'argument statistique*, Réseaux, 13, 71. pp. 11-29.
- Ghiglione R. & Matalon B. (1998), *Les enquêtes sociologiques. Théories et pratique*, Paris, Armand Colin
- Nagy Z. (2018), *Artificial Intelligence and Machine Learnings Fundamentals*, Packt Publishing
- Paugam S. (dir), (2010), *L'enquête sociologique*, PUF

---

**UE 1004 | Professionnalisation - 25h (mutualisées avec le parcours MIRC)**

Cette UE vise à proposer aux étudiants des savoirs utiles à la création d'entreprise.

**• Création d'entreprise (15h)**

Les étudiants sont formés aux différentes étapes et problématiques de la création d'entreprise. L'enseignement porte sur les principaux dispositifs publics d'aide à la création ou à la reprise d'entreprise (dispositif public Nacre : Nouvel accompagnement pour la création et la reprise d'entreprise).

**• Gestion des ressources humaines (10h)**

Le cours est centré sur les défis de la GRH, notamment à travers les notions de développement humain et social, la gestion des conflits et l'étude du tableau de bord social.

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

### Modes de la formation

Cette formation peut être suivie :

- En formation initiale
- En formation continue

### Contacts

L'équipe pédagogique qui dispense les enseignements est composée d'enseignants et d'enseignants-chercheurs de l'Université Toulouse Jean Jaurès et de l'axe SANTAL (Santé-Alimentation) du CERTOP - UMR5044, ainsi que de professionnels de haut niveau en poste dans diverses institutions et entreprises régionales et nationales.

► **Responsable de la formation :**

Anne Dupuy, Maîtresse de conférences HDR en sociologie

► **Scolarité :** [isthia.scol.toulouse@univ-tlse2.fr](mailto:isthia.scol.toulouse@univ-tlse2.fr)

Pour consulter le programme détaillé de cette formation, connaître les modalités d'admission et retirer un dossier de candidature, consultez le site : [www.isthia.fr](http://www.isthia.fr)



Projet cofinancé par le Fonds Social Européen

Édition juillet 2025

#### Campus de Toulouse

5, allées Antonio Machado  
31 058 TOULOUSE cedex 09  
Tél : +33 (0) 5 61 50 42 30  
[isthia.toulouse@univ-tlse2.fr](mailto:isthia.toulouse@univ-tlse2.fr)

#### Campus de Foix

4, rue Raoul Lafagette  
09 000 FOIX  
Tél : +33 (0) 5 61 02 19 74  
[isthia.foix@univ-tlse2.fr](mailto:isthia.foix@univ-tlse2.fr)

#### Campus de Cahors

273, avenue Henri Martin  
46 000 CAHORS  
Tél : +33 (0) 5 65 23 46 04  
[isthia.cahors@univ-tlse2.fr](mailto:isthia.cahors@univ-tlse2.fr)