

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

## MASTER

# Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation (SSAA)

FORMATION INITIALE ET CONTINUE



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

## Objectifs de la formation

*Master ouvert en formation initiale et en formation continue sur le campus du Mirail (Toulouse).*

Le **Master Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation** a pour centre de gravité les Sciences humaines et sociales (sociologie, anthropologie, psychologie, histoire, géographie, économie, sciences de gestion...) appliquées à l'alimentation humaine. Cette formation s'inscrit dans une logique d'élargissement de compétences et offre à des étudiants venant de différents univers, les outils leur permettant la prise en compte des dimensions sociales et culturelles de l'alimentation dans leurs pratiques professionnelles.

Pour les étudiants issus des Sciences humaines et sociales, elle permet de mettre en oeuvre les connaissances dans le domaine de l'alimentation. La formation vise à opérationnaliser dans les secteurs de l'agroalimentaire et l'alimentation, de la nutrition, de la santé publique et du développement, les connaissances en sociologie et anthropologie de l'alimentation.

## Contenu de la formation

MASTER 1

### Semestre 7 (175 heures)

- **UE 701** | Recherche appliquée (*appels à projet, éthique de la recherche...*)
- **UE 702** | Socio-anthropologie de l'alimentation
- **UE 703** | Compréhension et pilotage des organisations (*sociologie des organisations, GRH*)
- **UE 704** | Méthodologie de recherche
- **UE 705** | Atelier terrain - Compétences professionnelles
- **UE 706** | Anglais

### Semestre 8 (200 heures)

- **UE 801** | Mémoire de recherche et stage (*12 semaines minimum*)
- **UE 802** | Approches pluridisciplinaires de l'alimentation
- **UE 803** | Marketing et économie agro-alimentaire
- **UE 804** | Initiation aux outils de la recherche
- **UE 805** | Atelier terrain - Compétences professionnelles
- **UE 806** | Anglais

MASTER 2

### Semestre 9 (250 heures)

- **UE 901** | Management dans les entreprises alimentaires
- **UE 902** | Sciences sociales appliquées à l'alimentation
- **UE 903** | Enjeux sociétaux
- **UE 904** | Méthodologie de recherche
- **UE 905** | Accompagnement stage et insertion professionnelle
- **UE 906** | Outils de management opérationnel

### Semestre 10 (75 heures)

- **UE 1001** | Mémoire et stage (*24 semaines minimum*)
- **UE 1002** | Socio-anthropologie et psycho-sociologie de l'alimentation
- **UE 1003** | Informatique spécialisée (*analyse qualitative et quantitative*)
- **UE 1004** | Gestion d'un centre de profit

## Conditions d'admission

Ce master est ouvert aux étudiants ayant validé une troisième année de Licence dans le domaine des sciences humaines et sociales (sociologie, psychologie, communication anthropologie, géographie, gestion, droit, etc.), de la restauration, de la nutrition, de la diététique, de l'agroalimentaire et pouvant justifier d'une expérience professionnelle dans le domaine (stages, emplois temporaires

ou saisonniers... ) ou d'un projet professionnel construit. Si vous êtes titulaire d'une des formations requises, vous devez au préalable déposer votre candidature sur :

- **Mon Master** pour les M1 : <http://www.monmaster.gouv.fr/>
- **eCandidat** pour les M2 : <https://ecandidat.univ-tlse2.fr>

Pour les étudiants extra-européens, la candidature s'effectue sur : <https://pastel.diplomatie.gouv.fr/etudesenfrance/dyn/public/authentification/login.html>

*Les candidats qui ne sont pas titulaires de l'un des diplômes visés ci-dessus mais qui peuvent faire valoir une expérience professionnelle sont admis à candidater sous réserve de la validation des acquis professionnels par un jury ad hoc conformément aux dispositions du décret du 23 août 1985.*

## Débouchés / Carrières

Ce parcours prépare les étudiants à assurer des fonctions de recherche, d'études et d'animation dans le secteur des industries agroalimentaires et de la restauration, dans les domaines de la communication alimentation-santé-environnement à caractère commercial ou médico-social et enfin dans celui de la recherche et du développement lié au fait alimentaire. Les étudiants peuvent envisager différents secteurs : agences de recherche, de communication, bureaux d'études de marchés et marketing, entreprises de grande distribution, entreprises de transformation et industries agro-alimentaires, groupements associatifs sur l'alimentaire, institutions et associations à caractère social, médicosocial, instituts de sondage, entreprises de restauration collective, organismes interprofessionnels de la filière agricole et agro-alimentaire, organismes territoriaux, la formation et la recherche, la muséographie.

### ► Principaux métiers visés :

- Chargé d'études et de recherche
- Coordinateur de projet
- Chef de produit dans l'industrie agro-alimentaire
- Chef de produit dans l'industrie de la RHF (restauration hors foyer)
- Responsable de marché
- Animateur de développement
- Chargé de communication
- Chercheur
- Formateur

## Insertion professionnelle

**1** | Voir les statistiques d'insertion professionnelle : <https://www.univ-tlse2.fr/accueil/universite/organisation/le-devenir-des-diplomes-2017-30-mois-apres-obtention-dun-master-2-isthia>

**2** | Pour en savoir plus sur les possibilités d'insertion : Service Commun Universitaire d'Information, d'Orientation et d'Insertion Professionnelle : [scuio-ip@univ-tlse2.fr](mailto:scuio-ip@univ-tlse2.fr) - 05 61 50 45 15

## Témoignages

“ **Sophie T.** (promo 2017)  
*Le master SSAA m'a apporté une nouvelle ouverture d'esprit. J'ai rejoint l'ISTHIA après une formation d'ingénieur agronome, et j'ai appris à me poser des questions sur la société, et y ai découvert différentes manières de penser l'alimentation. C'était aussi pour moi l'occasion de découvrir les milieux académiques et universitaires, ce qui m'a été très utile pour apprendre à communiquer avec des acteurs variés.*

“ **Manon B.** (promo 2017)  
*L'ISTHIA a élargi ma vision de l'alimentation et de la nutrition. Le master SSAA m'a permis de comprendre que beaucoup d'autres facteurs les influencent : la culture, les mœurs, l'environnement, le groupe d'appartenance, etc. Manger ce n'est pas seulement apporter des nutriments à notre organisme. Grâce au master SSAA, j'exerce mon métier sous divers angles d'approche.*

## MASTER / Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation (SSAA)

### 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-chercheurs de l'Université Toulouse - Jean Jaurès, ainsi que de professionnels de haut niveau en poste dans diverses entreprises régionales et nationales.

- **Responsable de la formation :**  
Anne Dupuy, *Maîtresse de Conférences en sociologie*
- **Gestionnaire de scolarité :** [isthia.toulouse@univ-tlse2.fr](mailto:isthia.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)



Formation cofinancée par ForProSup pour les Master 2

Édition septembre 2023

#### 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 Lafayette  
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)