

ÉDITION 2024/2025

LES ATELIERS PÉDAGOGIQUES

Une approche pédagogique en synergie avec les milieux professionnels

Chaque année, les formations de l'ISTHIA – Université Toulouse – Jean Jaurès offrent aux étudiants une expérience de professionnalisation, au travers des "Ateliers terrain" ou "Ateliers pédagogiques" pour les Licences 3 et les Masters, et des "Projets tutorés communs" pour les Licences professionnelles.

Fruit d'une collaboration avec une structure professionnelle, sur la base d'un besoin réel, les étudiants travaillent chaque année sur des projets concrets, en collaboration avec des entreprises du secteur du tourisme, de l'hôtellerie et de l'alimentation. Ils sont confrontés à des problématiques actuelles et doivent élaborer des solutions innovantes en utilisant les méthodes et outils professionnels vus en cours.



[En savoir plus sur les ateliers terrain de l'ISTHIA](#)



ATELIERS TERRAIN & PROJETS TUTORÉS COMMUNS

Les ateliers et projets tutorés plongent les étudiants dans des situations concrètes du monde professionnel, tout en restant dans le cadre universitaire. Ils s'appuient sur des méthodes d'apprentissage actives qui encouragent l'expérience pratique. L'objectif est de placer les étudiants face à une problématique réelle, ancrée dans un contexte territorial ou sectoriel spécifique, similaire à ce qu'ils rencontreront dans leur future carrière.

LES FORMATIONS CONCERNÉES PAR CES COLLABORATIONS

18 formations investissent chaque année un atelier terrain à l'ISTHIA. Au total, ce sont plus de 250 étudiants qui se mobilisent pour et avec les socio-professionnels du secteur d'activité relié à leur formation.

LES LICENCES PROFESSIONNELLES

DÉVELOPPEMENT
DURABLE
DES TERRITOIRES
PAR L'E-COMMERCE
ET
PAR L'E-TOURISME



NTIC
APPLIQUÉES
AU TOURISME



GUIDE
CONFÉRENCIER



LES LICENCES 3

MANAGEMENT
ET
INGÉNIERIE
DU TOURISME



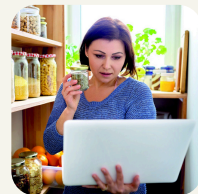
TOURISM,
HOSPITALITY
AND
FOOD STUDIES



TOURISME
ET
DÉVELOPPEMENT



SOCIOLOGIE
ET
ANTHROPOLOGIE
DE
L'ALIMENTATION



> EXEMPLES DE PROJETS

REFONTE DE SITES
INTERNET DE
TERRITOIRES OU DE
STRUCTURES
TOURISTIQUES

MISE EN PLACE
D'APPLICATIONS POUR
VISITEURS

CRÉATION DE VISITES
GUIDÉES

DÉVELOPPEMENT DE
SUPPORTS
DE VALORISATION DE
PATRIMOINE

RÉALISATION D'UN
CATALOGUE DE
PRODUITS
TOURISTIQUES

ÉTUDE DE MARCHÉ
DE STRUCTURES DE
RENNOMÉE
INTERNATIONALE

DIAGNOSTIC DE LA
PLACE DU TOURISME
SUR UN TERRITOIRE

ÉTUDE DE PRATIQUES
ALIMENTAIRES SUR
LE TERRAIN

LES MASTERS

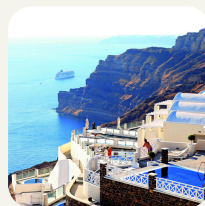
TOURISME
ET
DÉVELOPPEMENT



TIC APPLIQUÉES
AU
DÉVELOPPEMENT
DES TERRITOIRES
TOURISTIQUES



MANAGEMENT
ET
INGÉNIERIE
DU TOURISME



MANAGEMENT
EN HÔTELLERIE
RESTAURATION



MANAGEMENT
ET INGÉNIERIE
DE LA
RESTAURATION
COLLECTIVE



SCIENCES
SOCIALES
APPLIQUÉES À
L'ALIMENTATION



GASTRONOMIE,
VINS, CULTURES
ET SOCIÉTÉS



Certains masters investissent un atelier en première année et en deuxième année.

> EXEMPLES DE PROJETS

CRÉATION DE
STRATÉGIES DE
DÉVELOPPEMENT
TOURISTIQUE DE
TERRITOIRE

MISE EN PLACE DE
SYSTÈMES D'ANALYSE
DE DONNÉES POUR
L'OBSERVATION
TOURISTIQUE

MISE EN PLACE DE
STRATÉGIES DE
DÉVELOPPEMENT DE
NOUVEAUX PRODUITS

ACCOMPAGNEMENT
AU LANCEMENT DE
NOUVELLES
STRUCTURES

ÉTUDE SUR LES
ÉVOLUTIONS
TECHNOLOGIQUES ET
ORGANISATIONNELLES
DE LA RESTAURATION
COLLECTIVE

ÉTUDE SUR UN PUBLIC
CIBLE : ACCESSIBILITÉ,
REPRÉSENTATIONS,
PRATIQUES
ALIMENTAIRES ET
OFFRE

ÉTUDE SUR LE
PATRIMOINE
CULTUREL MATÉRIEL
ET IMMATÉRIEL D'UNE
PRODUCTION
VINICOLE

> EN SAVOIR PLUS SUR LES ATELIERS TERRAINS

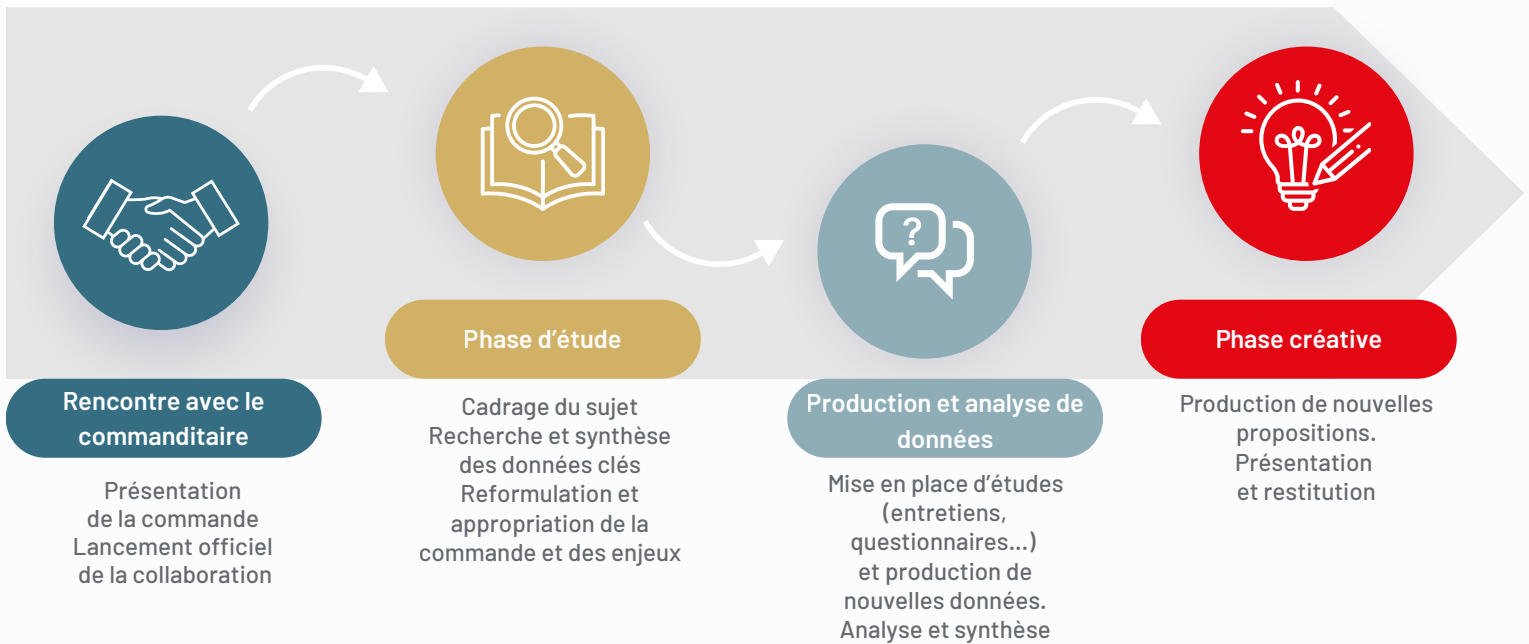
Pour découvrir l'ensemble des ateliers menés en 2024-2025 et en savoir plus sur les projets réalisés, vous pouvez vous rendre sur la page dédiée aux ateliers terrains sur le site de l'ISTHIA. Vous pouvez également consulter la rubrique "Actualités" des formations concernées.



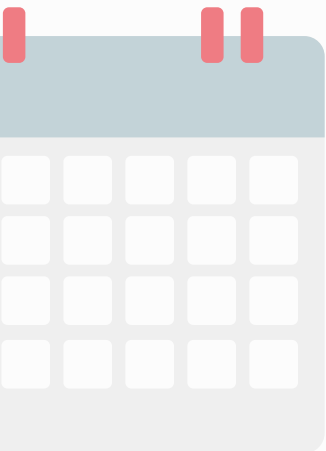
www.isthia.fr

LES GRANDES ÉTAPES D'UN ATELIER TERRAIN

Les éléments présentés ci-après donnent un aperçu du déroulement type des collaborations. Ce cadre est volontairement générique : chaque projet s'adapte aux besoins spécifiques du sujet traité, aux attentes des partenaires et aux modalités pédagogiques retenues



> CALENDRIER ET DATES REPÈRES



- **Tout au long de l'année universitaire**

Des échanges réguliers ont lieu entre les équipes pédagogiques et les partenaires extérieurs : prises de contact, discussions exploratoires, réception de propositions de collaboration.

- **Avant juillet de chaque année universitaire**

Les thématiques des ateliers terrains et projets tutorés communs de chaque formation sont définies pour l'année universitaire suivante. Cette phase peut s'accompagner de la formalisation des conventions d'étude avec les structures partenaires.

- **Septembre – octobre**

Lancement officiel des projets : les étudiants rencontrent les commanditaires, une phase de cadrage est engagée (analyse des besoins, définition des objectifs et du calendrier de travail).

- **Octobre – mars**

Le travail de terrain se poursuit. Selon les projets, des restitutions intermédiaires, temps de validation ou ateliers participatifs sont organisés en lien étroit avec les parties prenantes.

- **Mars – mai**

Les livrables finaux sont présentés aux partenaires à l'occasion d'une restitution officielle, clôturant le cycle de collaboration.

> PRISES DE CONTACT

Pour proposer une collaboration ou obtenir davantage d'informations :

- Si la formation concernée est déjà identifiée, nous vous invitons à contacter directement le ou la responsable pédagogique, dont les coordonnées figurent sur la page dédiée à la formation sur le site de l'ISTHIA.
- Si votre demande nécessite d'être précisée, vous pouvez contacter la référente des ateliers terrains de l'ISTHIA :



www.isthia.fr

Juliane BOISTEL : juliane.boistel@univ-tlse2.fr

NOS PARTENAIRES EN 2024/2025



L'AGENCE
DES
PYRÉNÉES

LOT TOURISME
AGENCE DE DÉVELOPPEMENT TOURISTIQUE



TOULOUSE
MAIRIE - MÉTROPOLE



Chaire UNESCO
Alimentations
du monde

PAYS
DE TARASCON
Communauté de communes



OFFICE DE TOURISME
INTERCOMMUNAL
Cœur de Garonne



DESTINATION
PYRÉNÉES
CATHARES



Val-de-Dagne



FRAM

> ILS TÉMOIGNENT



Coralie Dejean

Directrice de l'office de Tourisme Cœur de Garonne
& commanditaire de l'atelier terrain des M2 Tourisme et Développement 2024/2025

Face à la nécessité de repenser une feuille de route touristique devenue obsolète, Coralie a vu dans la collaboration avec l'ISTHIA une opportunité concrète et inspirante. S'appuyant sur des exemples réussis portés par d'autres offices quelques années plus tôt, et forte de ses liens avec l'université, elle a initié un projet commun, en prise directe avec les enjeux du territoire Cœur de Garonne. Pour elle, « on peut avoir la chance de faire appel à des cerveaux jeunes avec les nouvelles tendances [...] pour essayer d'apporter quelque chose sur le territoire. »

« Voir mes agents qui réagissent, qui s'intéressent, qui rebondissent [...] ça nous a invités, nous, en interne, à nous re-questionner simplement sur nos pratiques. »

« Ça a créé quelque chose et ça a réuni les gens. Et ça, pour moi, c'était aussi un des objectifs. »



Adeline Patry

Ancienne étudiante de la Licence 3
Management et Ingénierie du
Tourisme 2023/2024

En parlant de l'atelier terrain :

« C'était une vraie problématique, les commanditaires avaient vraiment besoin de nous pour les aiguiller. Ce n'était pas juste un exercice théorique en classe, c'était une mission réelle. » (...)

« Quand on a un vrai professionnel en face avec une problématique précise, ce n'est plus du tout la même chose qu'un cours classique. On comprend mieux l'importance du travail et comment nos compétences peuvent être appliquées. » (...)

« L'atelier terrain, c'est une occasion en or. On ne doit pas le louper, parce que c'est ce qui nous permet de mettre en application tout ce qu'on apprend en cours et de se confronter à la réalité du métier. »

Sophie Thiron

Maîtresse de conférences en sociologie de l'alimentation,
et encadrante de l'atelier terrain des Masters 1 SSAA et
MIRC en 2024/2025



Cette collaboration a permis de construire une commande pédagogique ancrée dans un projet d'innovation publique. Les étudiants ont travaillé sur deux axes complémentaires : l'un autour de la location d'une cuisine professionnelle, l'autre sur des ateliers de sensibilisation à l'alimentation.

Entre sorties de terrain, enquêtes qualitatives et études quantitatives, l'année a été riche en apprentissages. « Faire des entretiens, c'était une première pour la plupart. [...] Ça, je pense que c'est vraiment un point fort en termes d'apprentissage. »

Le partenariat, étroit et suivi, a permis de faire avancer les réflexions du Domaine de Candie et de la toute nouvelle maison du Bien-Manger, tout en offrant aux étudiants une plongée concrète dans un projet de terrain.

ATELIERS PÉDAGOGIQUES & PROJETS TUTORÉS COMMUNS



RESTONS CONNECTÉS :



Campus de Toulouse
Campus du Mirail
5 Allées Antonio Machado,
31058 Toulouse Cedex 09
05 61 50 23 68

Campus de Foix
Centre Universitaire de l'Ariège
4 Rue Raoul Lafayette,
09000 Foix
05 61 02 19 74

Site de Cahors
Centre Universitaire Maurice Faure
273 Av. Henri Martin,
46000 Cahors
05 65 23 46 04

