



NOUVELLE FORMATION

APPRENTISSAGE

BOIRE, MANGER, VIVRE

● CYCLE MASTER 2

La majeure Boire, Manger, Vivre est une formation qui se situe aux frontières de la culture, de l'environnement, des relations internationales et de l'entrepreneuriat.

Les principaux ingrédients de Boire, Manger, Vivre sont : l'étude de l'actualité, la compréhension des enjeux scientifiques, la prise en compte des questions sociales, l'acquisition de compétences pratiques en cuisine et œnologie, la découverte des lieux, des organisations et des métiers, la coopération avec les alumni, l'organisation de conférences ouvertes à toutes et tous, le dialogue avec les professionnels des nourritures et de l'alimentation, l'engagement et le travail.

RYTHME DE L'ALTERNANCE

Le contrat d'apprentissage se déroule durant la 2^e année de Master, soit 12 mois.

À partir du mois de septembre :

- 2 jours à Sciences Po Lille (lundi et mardi),
- 3 jours chez l'employeur (mercredi, jeudi et vendredi).

Pendant les vacances universitaires, les apprenties et les apprentis sont à temps complet chez l'employeur.

COÛT DE L'ALTERNANCE

Le salaire minimum de l'apprenti, apprentie au sein de nos formations est de 61 % SMIC ou SMC Brut.

LES FRAIS DE FORMATION

● POUR LES ORGANISMES PRIVÉS

Les frais de formation sont pris en charge par l'OPCO de l'organisme via le versement de la taxe d'apprentissage.

● POUR LES ORGANISMES PUBLICS

L'employeur public prend à sa charge le coût de la formation au diplôme dispensée par Sciences Po Lille selon l'enveloppe prévue.

● POUR LES COLLECTIVITÉS TERRITORIALES

Prise en charge de la totalité des frais de formation via notamment une nouvelle cotisation de 0,1 % maximum de la masse salariale des collectivités et sur le CNFPT.

SCIENCES
PO
LILLE.

SEMESTRE 1 (EN APPRENTISSAGE)

UE - Unité fondamentale

Histoire de la gastronomie française

Sociologie de la consommation et des inégalités alimentaires

Sécurité, Autonomie et résilience alimentaires

UE - Unité d'ouverture

Les secteurs de la Food Tech

Initiation aux cultures du vin, de la bière et des spiritueux

Sciences de la biodiversité

Art, patrimoine et nourriture

Boire, Manger, Vivre: cultures orientales

Genre et inégalité des sexes en cuisine

Gastrodiplomacy: Food power, Soft power

UE - Unité projet et outils professionnels

Gestion Budgétaire

Supply Chain et e-distribution

Communication et stratégie digitale

Droit social et ressources humaines

Management

Environnement numérique

Métiers et carrières

Enseignement optionnel

Entrepreneuriat

SEMESTRE 2 (EN APPRENTISSAGE)

UE - Unité fondamentale

Commerce équitable et vie politique des marchandises

Les marchés des vins, des bières et des spiritueux

Politiques publiques alimentaires territorialisées

UE - Unité d'ouverture

Neurosciences et comportement alimentaire

Critique et journalisme gastronomiques

Tourisme, œnologie, gastronomie

Boire, Manger, Vivre : cultures asiatiques

A Political History of Vegetarianism

UE - Unité projet et outils professionnels

Blockchain et alimentation

Gestion de projets

Marketing

Achats et sourcing

Protection des marques et propriété intellectuelle

Métiers et Carrières

UE - Enseignement optionnel

Entrepreneuriat

UE - Unité mémoire et année en apprentissage

Pour savoir ce que les apprenties, apprentis ont étudié en cycle master 1 avant l'année d'apprentissage : sciencespo-lille.eu/etudier/la-formation-en-apprentissage

L'UNIVERS BMV (par ordre alphabétique)

Associations, brasseries, cabinets, collectivités territoriales, distilleries, écoles, entreprises, exploitations agricoles, exploitations viticoles, festivals, fondations, food courts, guides, hôtels, incubateurs, institutions internationales, journaux, maisons d'édition, médias, ministères, ONG, organismes de recherche, podcasts, pôles de compétitivité, presses, radios, restaurants, salons, starts-up, syndicats, télévisions, think tanks, tiers-lieux, etc.

EXEMPLES DE MISSIONS ET DÉBOUCHÉS

- Mettre en valeur une signature de la gastronomie (chefs, cheffes, marques, maisons, produits, etc.)
- Coordonner un projet d'inclusion sociale par la cuisine
- Animer un lieu de rencontres autour de l'art et de la gastronomie
- Préserver un patrimoine culinaire immatériel
- Parler, écrire, enquêter, guider, pour mieux boire et mieux manger
- Concevoir et mettre en œuvre un projet régional de développement œno-touristique
- Structurer une filière agricole pour mieux préserver l'environnement
- Représenter les intérêts d'un secteur, d'une branche ou d'une profession
- Défendre la cuisine française sur la scène internationale
- Étudier le rôle de l'alimentation dans les conflits contemporains
- Accompagner la croissance d'une start-up de la FoodTech
- Sécuriser les contrats d'une entreprise de l'industrie agro-alimentaire

Contacts



Benoît LENGAIGNE

Maître de conférences en sciences économiques

Responsable pédagogique de la formation Boire, Manger, Vivre

benoit.lengaigne@sciencespo-lille.eu

03 20 90 48 66



Sophie SALMON-GOLDSTEIN

Chargée de l'Apprentissage et de la Taxe d'Apprentissage

sophie.salmon-goldstein@sciencespo-lille.eu

03 20 90 42 76



www.sciencespo-lille.eu

