

Majeure Boire, Manger, Vivre (BMV)

validé en CA le 30 juin 2022

SEMESTRE 3 (EN APPRENTISSAGE)

	Format du cours	Volume horaire étudiant	Crédits (ECTS)
UE - Unité fondamentale		54	9
Gastrodiplomacy : Food Power, Soft power	Sem	18	3
Sociologie de la consommation et des inégalités alimentaires	Sem	18	3
Histoire de la gastronomie française	sem	18	3
UE - Unité d'ouverture		63	9
Boire, Manger, Vivre : cultures anglo-saxonnes	Sem	18	3
Critique et journalisme gastronomiques	Sem	15	2
Les enjeux de la biodiversité	Sem	15	2
Socio-histoire du vin	Sem	15	2
UE - Unité projet et outils professionnels		63	9
Communication et stratégie digitale	Sem	18	3
Environnement graphique et numérique	Sem	18	3
Compréhension pratique des mondes alimentaires (études de cas)	Sem	15	2
Projet professionnel	Sem	12	1
UE - Grand oral			3
TOTAL		180	30

SEMESTRE 4 (EN APPRENTISSAGE)

	Format du cours	Volume horaire étudiant	Crédits (ECTS)
UE - Unité fondamentale		54	6
A Political History of Vegetarianism	Sem	18	2
Genre et inégalité des sexes en cuisine	Sem	18	2
Politiques alimentaires territorialisées	Sem	18	2
UE - Unité d'ouverture		105	9
Tourisme, oenotourisme et gastronomie	Sem	24	2
Boire, Manger, Vivre : le Japon	Sem	18	2
Les cultures du vin et de la bière	Sem	18	2
Spectacles, patrimoines et nourritures	Sem	15	1
Neurosciences et comportement alimentaire	Sem	15	1
Anthropologie du vin naturel	Sem	15	1
UE - Unité projet et outils professionnels		102	7
Affaires publiques	Sem	36	3
Achats et sourcing	Sem	15	1
Blockchain et alimentation	Sem	15	1
Projet professionnel	Sem	30	2
Wine and Spirit Education Trust (Spiritueux, niveau 1)	Sem	6	
Certification professionnelle en techniques culinaires (bloc 2, pain et pâtisserie)	TP		
UE - Unité mémoire et année en apprentissage			8
TOTAL		261	30