



Le Master, dispensé en anglais, s'adresse principalement à un public international qui souhaite développer une approche innovante de l'étude de la nourriture et de ses codes de communication. Le programme prévoit des cours magistraux et pratiques, des dégustations ainsi que des voyages didactiques en Italie et à l'étranger pour

connaître les produits de qualité. L'objectif principal du Master est d'apporter aux étudiants une connaissance approfondie du concept de qualité. Partant d'une approche anthropologique et historique de la consommation alimentaire, il aboutit aux stratégies de communication et de promotion. La formation théorique est complétée par un

programme de voyages d'études vers des destinations italiennes et européennes. En fin de parcours, chaque étudiant fait un stage de formation dans des associations ou sociétés liées à la promotion de l'agro-alimentaire, où il pourra assumer différents rôles dans les domaines de l'édition, du marketing et de la communication.



L'Université des Sciences Gastronómicas, née en 2004 sur l'initiative de l'association Slow Food, est une université privée reconnue légalement par l'État italien.

Università des Scienze Gastronomiche
 piazza Vittorio Emanuele 9
 Frazione Pollenzo
 12042 Bra (Cn) Italie
 tél. +39 0172 458511
 fax +39 0172 458500
 info@unisg.it
 www.unisg.it

la nourriture a un avenir viens le découvrir!



master post lauream in Italian Gastronomy and Tourism

Le Master, dispensé en anglais, apporte aux étudiants une connaissance approfondie de la culture alimentaire italienne, sous ses aspects productifs, historiques, sociaux, anthropologiques et gastronomiques. Le programme offre une préparation dans le domaine du marketing et de la communication du secteur agro-alimentaire et du tourisme de la gastronomie et du vin, en s'attachant particulièrement aux produits d'excellence et au développement durable. L'apprentissage de la langue italienne, les cours *Italian Studies*

et les voyages didactiques à la découverte des productions agro-alimentaires de différentes régions italiennes, permettent une immersion totale dans la culture du pays. Durant ce Master, il est prévu des voyages didactiques en Italie et à l'étranger, des visites et des cours pratiques sur les pâtes, les fromages, la charcuterie, le poisson, l'huile, les tomates, le vin et, en conclusion, un stage de formation dans des associations, entreprises ou organismes de promotion du secteur alimentaire.



master post lauream in Food Culture and Communications

licence de trois ans en Sciences Gastronomiques

Le cours de licence de trois ans en Sciences Gastronomiques est né dans l'objectif de former un nouveau profil professionnel, le gastronome, et de le rendre compétent dans la production, distribution, promotion et communication de l'agro-alimentaire de qualité. Les licenciés en Sciences Gastronomiques peuvent occuper des fonctions de chargés de la communication dans le domaine de la gastronomie et du

vin, du marketing et de la promotion de produits d'excellence dans les consortiums de protection, les entreprises du secteur, les organismes touristiques. Grâce à la complémentarité de la formation humaniste et scientifique, à l'entraînement des sens et à l'expérience directe (par des voyages didactiques) des processus artisanaux et industriels de production et d'élaboration de la nourriture, les

étudiants acquièrent des compétences variées et une approche polyvalente de la complexité du monde de la gastronomie. Au cours de ces trois ans, 15 voyages didactiques sont effectués sur le territoire italien et étranger : ces voyages sont qualifiés de « thématiques » quand ils sont axés sur la filière d'un produit et de « territoriaux » quand ils ont trait aux particularités d'un territoire.

Les expériences didactiques sur le terrain permettent aux étudiants d'apprendre à utiliser leurs cinq sens, à suivre la filière de production et à connaître la biodiversité par la dégustation d'aliments, la rencontre des cultivateurs, producteurs et transformateurs et la participation à des cours avec des experts et producteurs.

1^{ère} ANNÉE
Informatique et statistique
Sciences moléculaires
Biologie
Physiologie humaine et bases moléculaires du goût
Microbiologie des aliments
Histoire de l'agriculture et de l'alimentation

2^e ANNÉE
Productions agro-alimentaires
Viticulture et œnologie
Analyse sensorielle
Technologie alimentaire
Histoire de la cuisine et du vin

3^e ANNÉE
Economie et droit agro-alimentaire
Sociologie de l'environnement et du territoire
Nutrition et diététique
Géographie et tourisme
Systèmes et technologie de la restauration
Philosophie et sémiotique de l'alimentation
Anthropologie culturelle

Voyages didactiques thématiques

1^{ère} ANNÉE
Productions animales et végétales
Café
Pâtes

2^e ANNÉE
Productions animales et végétales
Pêche
Riz

3^e ANNÉE
Pêche
Huile
Bière

Voyages didactiques territoriaux

1^{ère} ANNÉE
Campanie
Italie (plusieurs régions)
Trentin
Piémont
Pouilles

2^e ANNÉE
Kenya
France
Allemagne
Royaume-Uni
Afrique du Sud
Portugal
Mexique
Espagne

3^e ANNÉE
Allemagne
Albanie
Crète
Brésil
Maroc
Etats-Unis
Irlande
Corée

Les destinations des voyages peuvent subir des variations d'une année à l'autre.



licence magistrale en Promotion et Gestion du Patrimoine Gastronomique et Touristique

Domaines d'enseignement

Economie et droit
Ethique, sociologie et tradition
Management et communication
Science et technologie alimentaires
Culture gastronomique
Histoire des cultures alimentaires
Histoire du territoire et des produits typiques
Géographie

Le cours de licence magistrale en Promotion et Gestion du Patrimoine Gastronomique et Touristique prévoit deux orientations : l'une centrée sur la communication de la nourriture, l'autre sur les politiques alimentaires. La particularité de ce cours est un stage rémunéré de 9 mois de travail dans des entreprises et institutions liées à l'excellence agro-alimentaire italienne. Le domaine « Communication » s'adresse aux licenciés en trois ans des facultés humanistes ou scientifiques qui veulent travailler au sein d'entreprises ou d'insti-

tutions publiques et privées pour s'occuper de marketing, promotion et valorisation des productions gastronomiques du territoire ou bien y exercer l'activité de communication en gastronomie et en vin. Le domaine « Droit et Politiques Alimentaires » s'adresse aux licenciés en trois ans des facultés économiques et juridiques ou médicales et scientifiques qui désirent travailler dans les organismes locaux, nationaux ou internationaux ayant rapport à la réglementation de la filière alimentaire tels que, par exemple, les divisions, ministères, institutions

sanitaires ou organisations internationales. L'élément de base du cours est donc la possibilité, pour les étudiants, de se mettre en jeu dans un véritable contexte de travail et de connaître les dynamiques d'entreprise et de production des grandes sociétés du monde de l'alimentaire. Les domaines disciplinaires de la licence magistrale prévoient des cours en économie et droit, marketing et management appliqués à la gastronomie, au vin et au tourisme, communication multimédia de l'aliment et systèmes de qualité, distribution et science de la consommation.