

L'Université François-Rabelais de Tours,  
Le Centre d'études et de ressources pour les professeurs de  
l'enseignement technique (CERPET)  
et L'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA)  
proposent dès la **rentrée 2011**

## UN MASTER SPÉCIALISÉ

destiné aux PROFESSEURS DE LYCÉES HÔTELIERS

« HISTOIRE ET CULTURES DE L'ALIMENTATION »

**DANS LE CADRE DU MASTER « SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES » (Bac+5)**

Cette spécialité, pluridisciplinaire et européenne, permet aux enseignants titulaires d'un CAPLP ou d'un CAPET issus de toutes les académies, de se familiariser avec l'Histoire de l'alimentation et de l'industrie hôtelière et agroalimentaire, la Géographie de l'alimentation, l'Économie, la Sociologie de l'alimentation et l'Anthropologie de l'alimentation.

L'objectif de cette spécialité est d'approcher les champs d'investigation innovants qui sont apparus dans un domaine en fort renouvellement, celui de l'histoire et des cultures de l'alimentation :

- diffusion des approches testées par les historiens (histoire ancienne, médiévale, contemporaine) ;
- problématiques de l'économie et des sciences politiques (constitution progressive, liée à la genèse de l'État moderne, de nouveaux rituels de la table et du service ; la constitution de « cuisines nationales », etc.) ;
- approches de l'histoire des sciences et des techniques (reconstitution des gestes et des opérations culinaires, etc.) ;
- découverte des terrains explorés par les spécialistes des représentations et des productions culturelles (iconographie par exemple) ;
- définitions des notions de sociabilité de la table, de « modes de vie alimentaires », etc.

**Durant la seule année de formation, les cours seront assurés par des enseignants des universités de Tours, Barcelone, Bologne et Bruxelles.**

*Cette spécialité couvrira l'ensemble des périodes historiques : elle est donc ouverte aux enseignants titulaires d'une licence mais également aux enseignants titulaires du certificat de professorat (CAPET ou CAPLP) et, plus généralement, aux enseignants désireux de développer une perspective historique et culturelle de leurs champs d'enseignement.*



### ***Le volume horaire global des enseignements est de :***

*240 heures pour l'année (dont 120h de cours effectifs dispensés le VENDREDI uniquement) à raison de 60 heures par semestre, les cours étant dispensés de fin septembre à fin mars, en dehors des périodes de congé scolaire. Certains cours pourront être dispensés sous format numérique.*

*Certaines disciplines pourront être validées, en VAE. Validation d'Acquis d'Expérience possible sur entretien et curriculum vitæ IPROF.*

### ***Les enseignements comprennent :***

- une approche anthropologique et sociologique (12 heures) ;*
- une culture historique de l'alimentation centrée sur les périodes de l'Antiquité, du Moyen-Âge, de l'époque moderne et contemporaine (8 heures pour chaque période, sauf la période contemporaine qui comprend un enseignement de 46 heures) ;*
- une analyse des méthodes documentaires relatives aux cultures alimentaires étrangères (9 heures) ;*
- une présentation des enjeux de l'économie moderne et du rapport entre construction de l'État et conséquences alimentaires (4 heures) ;*
- une revue des acquis de la géographie de l'alimentation (9 heures).*

*Les cours sont dispensés par des professeurs d'université ou des maîtres de conférences spécialisés dans le champ des cultures alimentaires et l'appui documentaire est très largement adossé aux ressources européennes de l'IEHCA.*

***Le diplôme Master européen (Bac+5), qui donne l'opportunité de se tourner ensuite vers une thèse de doctorat, est acquis à l'issue du succès aux examens proposés pour chaque enseignement (notes de synthèse, rapports, dissertation, analyse de corpus, etc.) et par la soutenance d'un mémoire de recherche sur une thématique des cultures alimentaires choisie en concertation avec un directeur de recherche de l'équipe enseignante.***

### ***Comité pédagogique :***

*- M. **Jean-Claude BILLIET**, IGEN d'économie et gestion, Centre d'études et de ressources pour les professeurs de l'enseignement technique (CERPET), 96 boulevard Bessières 75017 PARIS, 01 55 55 04 70, jean-claude.billiet@education.gouv.fr,*

*- M. **Marc de FERRIERE LE VAYER**, Professeur des Universités, UFR d'Arts et Sciences Humaines, 3, Rue des Tanneurs bureau 232, 37041 TOURS CEDEX 1, marc.deferriere@univ-tours.fr,*

*- M. **Jean-Pierre WILLIOT**, Professeur des Universités, UFR d'Arts et Sciences Humaines, 3, Rue des Tanneurs bureau 232, 37041 TOURS CEDEX 1, 02 47 36 66 26 jean-pierre.williot@univ-tours.fr,*

*- M. **Kilien STENGEL**, CAPLP hôtellerie-restauration, Université François Rabelais, Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA), 16 rue Briçonnet 37000 TOURS, 02 47 05 00 44 kilien.stengel@univ-tours.fr*