

Majeure Boire, Manger, Vivre (BMV)

validé en CA le 30 juin 2022

SEMESTRE 1

	Format du cours	Volume horaire étudiant	Crédits (ECTS)
UE - Unité fondamentale		108	18
Politiques publiques de l'alimentation	Sem	18	3
Droit de l'alimentation : sécurité alimentaire dans l'UE et en France	Sem	18	3
Economie de la qualité	Sem	18	3
Philosophie des sens, esthétique	Sem	18	3
Stratégies des industries agroalimentaires	Sem	18	3
Alimentation et santé	Sem	18	3
UE - Unité transversale		18	3
Cours S1	CM	18	3
UE - Unité langues et civilisations		36	4
LVA	Conf	18	2
LVB	Conf	18	2
UE - Unité recherche et expertise		30	3
Méthodologie de l'expertise et de la recherche 1/2	Conf	12	1
Actualité et enjeux des mondes de la cuisine et de la gastronomie	Conf	18	2
UE - Unité projet et outils professionnels		28	2
Préparation à l'apprentissage	Sem	10	1
Formation à un programme d'éducation alimentaire - L'Ecole comestible (1)	Sem	12	1
Wine and Spirit Education Trust (vins, niveau 1)	Sem	6	
TOTAL		220	30

SEMESTRE 2

	Format du cours	Volume horaire étudiant	Crédits (ECTS)
UE - Unité fondamentale		90	10
Histoire de l'agriculture et de l'alimentation	Sem	18	2
Droit de l'alimentation : régulation et promotion des produits alimentaires dans l'UE	Sem	18	2
Agricultures et paysanneries	Sem	18	2
Cultures et traditions alimentaires	Sem	18	2
Patrimoines immatériels alimentaires	Sem	18	2
UE - Unité transversale (1 cours au choix parmi 2)		18	3
Cours S2A	Sem	18	3
Cours S2B	Sem	18	3
UE - Unité langues et civilisations		36	4
LVA	Conf	18	2
LVB	Conf	18	2
UE - Unité recherche et expertise		26	11
Méthodologie de l'expertise et de la recherche 2/2	Conf	8	
Mémoire ou Rapport d'expertise ou Bachelorarbeit			10
Actualité et enjeux des mondes viticoles, brassicoles et œnologiques	Conf	18	1
UE - Unité projet et outils professionnels		32	2
Préparation à l'apprentissage	Sem	20	1
Formation à un programme d'éducation alimentaire- L'Ecole comestible (2)	Sem	12	1
Certification professionnelle en techniques culinaires (bloc 1, cuisine)	TP		
TOTAL		202	30