



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 par le CNFPT dans le cadre des montants définis

SCIENCES
PO
LILLE.



Université
de Lille

SEMESTRE 1 (EN APPRENTISSAGE)

UE - Unité fondamentale

A Political History of Vegetarianism

Sociologie de la consommation et des inégalités alimentaires

Histoire de la gastronomie française

UE - Unité d'ouverture

Boire, Manger, Vivre : Le Japon

Les enjeux de la biodiversité

Critique et journalisme gastronomiques

Socio-économie des mondes du vin et de la bière

UE - Unité projet et outils professionnels

Communication et stratégie digitale

Environnement graphique et numérique

Compréhension pratique des mondes alimentaires (études de cas)

Projet professionnel

UE - Grand oral

SEMESTRE 2 (EN APPRENTISSAGE)

UE - Unité fondamentale

Affaires publiques

Genre et inégalité des sexes en cuisine

Boire, Manger, Vivre : questions sociales

UE - Unité d'ouverture

Tourisme, œnotourisme et gastronomie

Boire, Manger, Vivre : cultures anglo-saxonnes

Les cultures du vin et de la bière

Les cuisines africaines

Spectacles, patrimoines et nourritures

Neurosciences et comportement alimentaire

Anthropologie du vin naturel

UE - Unité projet et outils professionnels

Achats et sourcing

Blockchain et alimentation

Entreprendre pour le bien manger

Projet professionnel

Préparation et organisation du voyage d'étude

Wine and Spirit Education Trust (Spiritueux, niveau 1)

Certification professionnelle en techniques culinaires (bloc 2, pain et pâtisserie)

UE - Unité mémoire et année en apprentissage

Sous réserve de modifications

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

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



Yohan PALUSZEZAK

Chargé de missions apprentissage et relations entreprises
yohan.paluszezak@sciencespo-lille.eu
03 20 90 42 76

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



www.sciencespo-lille.eu

