

Référentiel de compétences du MA en Histoire à finalité Histoire et culture de l'alimentation

COMPÉTENCES ET SAVOIRS*

1. APPROFONDIR DES SAVOIRS SPÉCIALISÉS

Maîtriser des savoirs spécialisés en histoire et pouvoir appréhender une matière nouvelle

Comprendre et maîtriser l'évolution historique de l'alimentation et mener une réflexion historiographique

Faire preuve d'ouverture intellectuelle, adopter une perspective comparatiste et développer une culture interdisciplinaire

ULB/VUB: Food and society in classical antiquity; Food traditions and innovations; European cultures and mentalities in historical and comparative perspective; Séminaire / débats : histoire et culture de l'alimentation

Modules d'option: Histoire des religions; Mondes méditerranéens antiques; Patrimoine et espaces urbains; Etudes de genre; Mondialisation et transferts culturels

2. RÉALISER UN TRAVAIL SCIENTIFIQUE

Mettre en œuvre ses acquis de manière critique et innover afin de mener une recherche de manière autonome

Prendre en compte la complexité des phénomènes historiques
 Produire un travail original par le choix du sujet et de la/des méthode(s) d'investigation

Construire une problématique cohérente et faire l'état de la question
 Collecter les données et les documents en se servant des instruments de travail adéquats et soumettre à la critique les données et documents recueillis
 Formuler des hypothèses, analyser, structurer, interpréter

Travaux personnels liés aux cours de MA

Travaux préparatoires au mémoire; Mémoire

Mémoire

Mettre en forme et communiquer les résultats de la recherche (expression écrite et orale)

Synthétiser et faire preuve de rigueur scientifique et d'esprit critique
 Respecter les principes éthiques et déontologiques de la recherche (notamment dans le domaine de la propriété intellectuelle)
 Élaborer un discours clair et construit, argumenter et se servir du langage scientifique propre à la discipline

Travaux personnels liés aux cours de MA

Travaux préparatoires au mémoire

Mémoire

3. APPRENDRE À AGIR EN PROFESSIONNEL

Mettre en œuvre l'expertise scientifique

Mettre en œuvre les capacités d'analyse, de synthèse, de mise en contexte, de rigueur, de cohérence
 Faire preuve d'esprit critique et d'autonomie

Toute la finalité

Acquérir une expertise dans le domaine de l'histoire et la culture de l'alimentation

Appréhender les enjeux de l'histoire de l'alimentation
 Comprendre les modalités de la chaîne agro-alimentaire
 Analyser les pratiques, l'idéologie et les représentations de la consommation alimentaire
 Se familiariser avec l'histoire des pratiques culinaires et gastronomiques

Introduction et cours de méthodologie

Université François-Rabelais de Tours

Université de Barcelone

Alma Mater Sudiorum-Universita di Bologna

Acquérir une partie de sa formation dans une autre université

Appréhender d'autres perspectives et contextes d'apprentissage
 Approfondir la maîtrise d'une autre langue, y compris dans le domaine de spécialisation (si université non francophone)

L'ensemble des enseignements suivis durant le séjour en programme de mobilité

* Les cours optionnels sont présentés en italiques