



uspag

université des sciences
et pratiques gastronomiques

LE CONTEXTE

De nouveaux comportements alimentaires apparaissent. La sensibilité de nos concitoyens en matière de qualité alimentaire est forte et traverse toute la société. Cette tendance, croisée à l'évolution de nos modes de vie et à une prise de conscience de la gravité des enjeux écologiques, engendre des attentes sociales qui modifient en profondeur nos rapports à l'alimentation.

Dans les filières alimentaires, le métier de cuisinier occupe aujourd'hui une position centrale : celle de promouvoir un savoir cuisinier où plaisir et responsabilité se conjuguent et participent à faire évoluer notre rapport à la nature et à la culture. C'est un enjeu anthropologique universelle auxquelles toutes les cuisines du monde sont confrontées quand le savoir cuisinier héritier d'une société agraire disparaît et que le repas partagé est source aujourd'hui de tension relationnelle.

2

UNE UNIVERSITE POUR LE METIER D'ARTISAN-CUISINIER

1- L'objet de l'USPG

Concevoir notre rapport au monde, à travers nos rapports à l'alimentation, met forcément en dialogue des savoirs techniques et des connaissances scientifiques. Ne pas séparer les corps et les sols, le manuel et l'intellectuel, la santé et la pensée est une exigence humaniste qui fonde la dimension scientifique et pratique de l'Université. Son objet est de produire, de partager et de diffuser des connaissances à partir de l'expérience des praticiens des métiers de l'alimentation et des travaux de la communauté scientifique.

Le but n'est pas d'enseigner des corpus métiers normés comme une grammaire intangible. L'enseignement fait partie intégrante de la qualité artisanale des métiers qui ne peut se réduire à une transmission d'expériences d'une génération à l'autre mais être en capacité de rester apprenante des attentes des nouvelles générations, des nouvelles connaissances et des changements de pratiques face à l'érosion de la biodiversité et l'artificialisation du vivant.

2- Les formateurs

Les cuisiniers-formateurs. L'USPG souhaite faire intervenir les professionnels de son réseau pour accueillir les étudiants en stage ouvrier ou pour venir « faire université » avec eux.

Les formateurs de terrain. Les stages ouvriers servent à appréhender la réalité agricole, les enseignements théoriques viennent ensuite apporter les éléments de connaissances nécessaires. Les éleveurs, pêcheurs, maraîchers, vigneron deviennent alors des référents garants de l'enseignement complet des étudiants.

3- Les formations

- Département Formation initiale :
 - *Cursus Universitaire* post baccalauréat pour un enseignement de deux années qui débouche sur une certification professionnelle de niveau 5.

- *Cursus de reconversion professionnelle* de 6 à 9 mois avec une prise en compte des VAE et des parcours adaptés à l'apprentissage de la cuisine responsable en fonction des profils.
- **Département Diplôme Universitaire** : Chef de projet alimentation durable, en partenariat avec l'association Un plus bio, la ville de Mouans-Sartoux et l'université de Nice Côte d'Azur.
- **Département formation continue** : s'adresse aux professionnels voulant réorienter leur pratique et/ou partager leur expérience. Plusieurs modules de 5 jours seront proposés à partir des enseignements déjà présents dans le cursus universitaire.
- **Département restauration collective et sociale** :
 - Des modules de 3 à 5 jours de formations spécifiques dispensés en France grâce au réseau de cuisiniers de l'Alliance.
 - Création d'un réseau d'entraide et de solidarité des cuisiniers de collectivités dont les pratiques bougent très vite face aux pressions multiples exercées sur ce secteur.
 - Une convention annuelle à l'USPG pour un observatoire des pratiques culinaires.
- **L'accompagnement à la création d'entreprise** : dans tous les parcours de formation les stagiaires et étudiants seront sensibilisés ou accompagnés dans des projets de création d'entreprise.
- **Département Insertion professionnelle**
 - Des contrats de qualification sur 5 mois pour former des cuisiniers en prévision des postes saisonniers sur le littoral de la Bretagne sud.
 - Des journées d'immersion pour des demandeurs d'emploi afin de découvrir ou de se découvrir des habiletés qu'ils ignoraient dans un métier qui va bien au-delà de l'image médiatique.
- **Séjours thématiques grand public** : destinés au grand public, c'est un accueil en immersion dans un territoire avec visites, maraîchage, pêche, cuisine, rencontres sur des formules de 3 à 5 jours accompagnés par les cuisiniers-enseignants de l'USPG mais aussi les ressources humaines du Cap Sizun.

4- Recherche et développement

L'USPG contribuera à la production et la diffusion des recherches et enquêtes.

5- Un campus ouvert sur le territoire

La situation du Cap Sizun, la pointe du Raz, la criée de Poulgoazec, les maraîchers, éleveurs et ligneurs qui travaillent avec l'université constituent un environnement hors du commun.

Aux ateliers Jean Moulin un plateau technique, une cantine populaire, un "bistrot-resto" (résidence et espace test de cuisine), un atelier du goût-cave de dégustation, une salle de conférences, un centre de documentation et la vie étudiante contribueront à encourager et valoriser les échanges entre l'université, les étudiants, les intervenants et les habitants du territoire.

LES PARTENARIATS

Avec le soutien financier de :



4

Et le soutien de :



CONTACT

contact@uspg.bzh

<https://www.facebook.com/Université-des-Sciences-et-des-Pratiques-Gastronomiques>

06 62 53 30 77

Présentation générale

Université des sciences et des pratiques gastronomiques