

### À propos

Si l'on en croit la théorie de Maslow, manger est un besoin physiologique primaire. L'éducation, la culture, les coutumes se sont emparées de cette nécessité vitale pour ensuite l'intégrer dans un art de vivre. Cet art sollicite tous nos sens, il témoigne de son temps et il crée un espace de rencontre et de partage.

Mâcher et avaler un aliment dans l'unique but de se nourrir, oui, mais ces actes engendrent, aujourd'hui, des questionnements créatifs, sociologiques et philosophiques.

Et si l'on abordait la question de l'alimentation sous le prisme du design ?

L'Executive Master Food Design pose un regard transversal sur la question de l'Aliment, de l'Alimentation et de l'Alimentaire. Il est conçu comme un laboratoire d'expérimentations et de réflexions grâce à la mise en commun des savoirs et savoir-faire de plusieurs acteurs spécialisés dans le secteur de l'alimentation: designers, artistes, scientifiques, food-stylistes, chefs, journalistes, artisans, etc.

Pendant un an, ces spécialistes font voyager les étudiants dans le domaine de l'alimentation pour leur en apprendre les usages, les significations, les codes, les impératifs et les impondérables. Pour pouvoir en redessiner les limites et en anticiper l'évolution.

La formation balaye un vaste champ de matières, toujours en lien avec l'alimentation. Pendant un an, les étudiants sont amenés à observer, analyser, écouter, écrire, parler, goûter, créer, penser la nourriture.

Ce master, destiné à des individus motivés et autonomes, propose un programme de cours théoriques, de rencontres, de visites, de workshops qui nourrissent les pratiques d'ateliers depuis l'idée jusqu'à la concrétisation d'une oeuvre, d'un repas, d'un produit, d'un service, etc.

Créé en septembre 2012 par Françoise Laskar, le Master Food Design vise à former de futurs professionnels actifs dans le champs de l'alimentation. Le but de ce master est de permettre à chaque étudiant de se forger une vision, un discours et un univers personnel à propos de la nourriture et de l'alimentation, lui permettant ensuite d'évoluer dans le domaine qui lui est propre.

## Executive Master Food Design

ARBA-ESA  
Rue du Midi, 144  
B-1000 Bruxelles  
Belgique  
[info@masterfooddesign.be](mailto:info@masterfooddesign.be)

### Conditions d'inscription

L'admission se fait sur l'examen de votre dossier par l'équipe pédagogique.

Un entretien est également prévu avant admission complète.

Ce master est ouvert aux étudiants de niveau bac3+ et aux professionnels ayant plusieurs années d'expérience dans le domaine culinaire ou du design.

Pour les étudiants issus du système anglo-saxon, un niveau de bachelor est exigé, à l'exception des étudiants venant de hautes écoles culinaires pour lesquels le niveau d'associate sera accepté.

—

Votre dossier doit contenir :

- Le formulaire d'inscription dûment complété (cf. pièce jointe).
- Les copies de vos diplômes.
- Un curriculum vitae.
- Une lettre de motivation
- Une courte note d'intention
- Un portfolio avec vos projets et activités antérieurs
- Deux photos d'identité.

Notez que les dossiers envoyés ne seront pas restitués.

Vous pouvez envoyer votre dossier d'inscription par mail à :  
[info@masterfooddesign.be](mailto:info@masterfooddesign.be)

### Frais d'inscription

Les frais pour la session 2018/2019 sont de 5.500 €

dont :  
Frais de fonctionnement 500 €  
Frais d'étude 5.000 €  
Acompte de 1.500 € lors l'inscription.

Si vous vous inscrivez avant le 15 juin, les frais de fonctionnement sont offerts.

## Executive Master Food Design

ARBA-ESA  
Rue du Midi, 144  
B-1000 Bruxelles  
Belgique  
[info@masterfooddesign.be](mailto:info@masterfooddesign.be)

### Identification

Prénom :

Nom de famille :

Date de naissance :

Lieu de naissance :

Nationalité :

Sexe : M / F

langues parlées :

—

Adresse :

Code postal :

Ville :

Pays :

Numéro de téléphone :

Adresse email :

Site internet :

—

Date :

Signature :