

PARCOURS :

VALORISATION ET GESTION TOURISTIQUE DES PRODUITS DES TERROIRS ET DE LA GASTRONOMIE
(VGPTG)

UFR TEMPS ET TERRITOIRES

Secrétariat

Campus Porte des Alpes
Danièle ACHOUIL
Tél : 04.78.77.23.03
Mail : secretariat.tourisme@univ-lyon2.fr

Responsables Pédagogiques

Isabel VAZQUEZ VILLAR
Valia FILLOZ

un objectif de valorisation touristique et gastronomique des productions agricoles et agroalimentaires.

- Accompagner et appuyer les professionnels des filières dans leurs projets stratégiques, juridiques et qualitatifs.
- Accompagner les agriculteurs/trices dans leurs réflexions sur la commercialisation et contribuer au développement de stratégies commerciales.
- Réaliser de la veille concurrentielle, élaborer des argumentaires de vente et d'opération de promotion.
- Concevoir un plan de communication annuel et coordonner les actions : opération de presse, élaboration de supports de communication, organisation d'événementiels autour d'une dynamique de valorisation.

ORGANISATION DU PARCOURS

L'ouverture de la licence professionnelle à l'apprentissage se traduira par une organisation de l'année scolaire autour des stages en entreprise. Soit, 7 mois de stage.

CONTRÔLE DES CONNAISSANCES

Contrôle continu, présentiel indispensable.

DÉBOUCHÉS

Nous visons des métiers qui ont comme mission principale la valorisation et la mise en synergie du monde agricole, du tourisme et de la gastronomie. Les codes Rome des métiers du tourisme correspondants sont G1102, G1301, K1802

- animateur/trice territorial.e
- Chargé.e d'étude « tourisme et promotion »
- Chargé.e de mission économique
- Chargé.e de mission filières et qualité
- Chargé.e de mission marketing et communication
- Chargé.e de mission régional
- Conseiller/ère en développement local
- Conseiller/ère marketing en Agritourisme
- Responsable de la veille concurrentielle et de l'élaboration des argumentaires de vente et des supports de formation
- Responsable d'achats
- Créations de Très Petites Entreprises
- Reprises d'exploitations agricoles avec projet de diversification ou de redynamisation

OBJECTIFS DU PROGRAMME

La diversité, la spécificité et la qualité des produits des terroirs français, constituent avec la gastronomie française, une des composantes essentielles de l'attractivité touristique de la France et impliquent des métiers spécifiques.

Cette formation est destinée à former des managers/euses chargé.es d'encadrer et d'animer des actions de développement local et de mise en tourisme des productions alimentaires et gastronomiques : dynamisation des réseaux ruraux, fédération dans l'action de l'ensemble des partenaires, organisation et gestion des activités, valorisation des productions, médiation et animation touristiques.

CONNAISSANCES À ACQUÉRIR

Durant la formation, les étudiant.es apprendront à analyser le tissu économique et social rural à différentes échelles, ses acteurs/trices et ses enjeux ainsi que son évolution dans le temps et dans l'espace. Ils/elles aborderont aussi les problématiques touchant au tourisme et aux loisirs culturels et de découverte économique en milieu rural et urbain. Afin de devenir des spécialistes aptes à promouvoir la diversité, la spécificité et la qualité des produits issus des terroirs français (qui participent à l'élaboration de la gastronomie française), les étudiant.es suivront des enseignements spécifiques sur la consommation alimentaire, sur la notion de « patrimoine alimentaire » et sur les questions liées à la qualité ou aux circuits de distribution.

COMPÉTENCES À ACQUÉRIR

- Réaliser des diagnostics de territoire ciblés sur les productions agricoles, leur potentiel de développement et de mise en synergie avec les autres secteurs économiques.
- Accompagner les projets de développement territorial et contribuer à l'émergence et à la mise en œuvre d'actions collectives au niveau local.
- Mettre en place des conventions et des programmes de travail avec les communes et les groupements locaux au profit de l'agriculture et en lien avec les acteurs locaux.
- Coordonner et animer un réseau local de partenaires dans

SCUIO-IP

Service Commun Universitaire d'Information, d'Orientation et d'Insertion Professionnelle
Campus Porte des Alpes
5, avenue Pierre Mendès-France
– 69500 Bron

PÔLE ORIENTATION &
RÉUSSITE :

Accueil du lundi au jeudi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h30, le vendredi de 13h30 à 16h30.
Tél : 04.78.77.23.42

PÔLE STAGES &
INSERTION :

Accueil du lundi au jeudi de 9h à 12h et de 14h à 17h, le mercredi de 9h à 12h, le vendredi de 14h à 17h.
Tél : 04.78.77.26.04

SERVICE COMMUN DE
FORMATION CONTINUE

Campus Berges du Rhône
86, rue Pasteur – Lyon 7e
<http://fc.univ-lyon2.fr>
Pour tout renseignement relatif aux démarches de validations d'acquis (VAPP et VAE) et de financements (CIF, Plan, Pôle emploi, etc.).

Information Conseil :

Tél : 04.78.69.70.77
ou 04.78.69.70.73

VAE :

Tél : 04.78.69.72.65.

CONTENU DE LA FORMATION

SEMESTRE 5

UE A5 Cadres :

- Connaissance du monde rural (CM)
- Économie du tourisme (CM)
- Patrimoines en milieu rural (CM)

UE B5 Des terroirs aux produits :

- Connaissance des produits (CM)
- Biologie agroalimentaire (CM)
- Secteurs de la production (TD)
- Signes de la qualité (TD)

UE C5 Cadres réglementaires et législatifs :

- Droit privé et public (CM)
- Droit rural (CM)
- Droit de l'exploitation touristique (CM)
- Contraintes réglementaires de la production (TD)

UE D5 Univers de la consommation :

- Culture et alimentation (TD)
- Représentation du rural et du terroir (TD)
- Sociologie de la consommation alimentaire (CM)
- Pratiques culturelles et touristiques (TD)

UE E5 Exploitation et valorisation :

- Partenaires et stratégies (TD)
- Circuits courts (TD)
- Marketing des produits du terroir (TD)
- Patrimoine gastronomique et animation du terroir (TD)

UE F5 Exploitation et valorisation :

- Montage de projet (TD)
- Communication touristique (TD)
- Gestion et outils comptables (TD)
- Anglais (TD)

PUBLICS VISÉS

Titulaires d'une 2^e année de Licence, titulaires d'un BTS «Tourisme», titulaires d'un DUT «Gestion des entreprises et administrations», «Information-Communication», «Statistique et informatique décisionnelle», «Techniques de commercialisation», «Métiers du Multimédia et de l'Internet», DUT «Information communication», DUT «Technique de commercialisation» ; BTS «Hôtellerie Restauration» ; Licence 2 et 3 «Géographie», «Histoire», «Histoire de l'Art», «Urbanisme et aménagement du territoire», étudiant.es étrangers/ères, etc.

Il est ouvert à la formation continue, d'une part pour les Bac+2 ayant quelques années d'expérience dans le commerce alimentaire ou dans le tourisme en vue de l'acquisition de compétences commerciales, culturelles et touristiques ; d'autre part pour les animateurs/trices et médiateurs/trices touristiques souhaitant acquérir une compétence commerciale, agroalimentaire et gastronomique plus marquée.

A la demande des professionnel.les de la restauration de la Région Rhône-Alpes, un parcours en apprentissage est en projet avec le CFA public de Dardilly.

Effectifs étudiant.es attendus : 20 en formation initiale + 5 en professionnalisation.

SEMESTRE 6

UE A6 Projets tuteurés :

- Projet tuteurés (TD)

UE B6 Stage :

- Mise en perspective du stage et du projet professionnel (TD)
- Suivi
- Soutenance

PRÉ-REQUIS

Le/la candidat.e à la licence professionnelle devra posséder des compétences transversales de coordination et d'animation de projets partenariaux dans le cadre de la valorisation des terroirs français. Il/elle devra souhaiter travailler immédiatement vers ces métiers.

Pour cela il/elle aura :

- Des qualités relationnelles : savoir communiquer et travailler en équipe, créer de la dynamique de groupe, savoir gérer les conflits, savoir communiquer.
- Des qualités organisationnelles : gestion du temps, partage des tâches, planification des activités ; travail de groupe.
- L'esprit d'analyse et de synthèse : repérer les atouts et contraintes, déterminer les enjeux, trouver les éléments d'argumentation.
- La capacité de gestion budgétaire : élaboration et suivi d'un budget de projet.
- La capacité rédactionnelle : rédiger des notes de synthèse, des supports pédagogiques, des rapports, des appels d'offre, des outils de communication.
- La capacité à rechercher la clientèle.

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Le/la candidat.e préparera ses connaissances pour des tests et/ou entretiens de culture générale ainsi que sur son projet professionnel dont :

- L'histoire et le secteur socioprofessionnel actuel du tourisme
- L'histoire, les arts et les civilisations humaines ainsi que des lectures
- Les démarches de concertation pour l'élaboration et le pilotage de dossiers
- Une langue étrangère (anglais)
- Les outils de communication (multimédias) et techniques de communication

Une liste d'étudiant.es accepté.es avant l'été et une liste d'attente.

RÉGIME D'INSCRIPTION

Étudiant.e Lyon 2 en licence professionnelle, prévoir selon les années une enveloppe de 350 euros pour couvrir des entrées de sites, des sorties à Lyon et Région et des déplacements de terrain.

DROITS D'INSCRIPTION

Rubrique non renseignée, en attente d'éléments d'information délivrés par les Ministères en charge de l'enseignement supérieur et des comptes publics.

OUVERTURE INTERNATIONALE

Le stage est conseillé en France et/ou à l'étranger.

Le département tourisme est partenaire de plusieurs programmes internationaux proposés à l'université Lumière Lyon 2.