

## LICENCE PROFESSIONNELLE

# Produits du terroir, circuits courts et gastronomie (Formation en apprentissage)

### OBJECTIFS ET DÉBOUCHÉS

Cette formation est destinée à former des managers chargés d'encadrer et d'animer des actions de développement local et de mise en tourisme des productions alimentaires et gastronomiques :

- Expertise auprès des clients en restauration gastronomique et locale.
- Expertise dans la connaissance des produits en cuisine.
- Commerce de produits de qualité dans les épiceries fines.
- Fédération dans l'action de l'ensemble des partenaires.
- Organisation et gestion des activités, valorisation des productions, médiation et animation touristiques.

### CONTENU ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Connaissances des activités agricoles.
- Activités et ressources du monde rural.
- Connaissance des produits.
- Biologie agroalimentaire.
- Signes et Labels de qualité.
- Terroirs et gastronomie.
- Secteurs de la production et de la transformation.
- Droit en exploitation touristique et hôtelière.
- Cultures et gastronomie.
- Sociologie de la consommation.
- Goûts et produits.
- Tourisme et gastronomie.
- Réseaux de distribution.
- Marketing des produits du terroir.
- Médias et supports de communication.
- Outils informatiques.
- Anglais.
- Projet Tuteuré (en stage ou en apprentissage).

### PRÉ-REQUIS

Étudiants titulaires d'un diplôme Bac + 2, principalement dans les domaines du tourisme, de l'hôtellerie restauration, urbanisme et aménagement du territoire, techniques de commercialisation.

### LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

### DURÉE INDICATIVE

1 an.

### MODALITÉS

#### FORMATION PROPOSÉE EN ALTERNANCE OU EN INITIAL.

- L'alternance s'organise sur le format 13 semaines en formation et 39 semaines en entreprise (dont Congés Payés) réparties ainsi :
  - 1 sem. cours / 1 sem. entreprise, de septembre à fin de la 1ère semaine de septembre de l'année suivante.
  - 100 % du temps en entreprise entre avril et fin août.
- En initial, un stage long est obligatoire. Cours dispensés sur les sites de Lyon 2 et du Lycée & GRETA CFA François Rabelais à Dardilly.

#### **Inscriptions :**

- Inscriptions sur le site de Lyon 2 (E-candidat) entre le 1<sup>er</sup> mars et le 31 mars pour la première session de recrutement, deuxième session du 1<sup>er</sup> au 30 juin sous réserve des places disponibles.
- **Important pour les étudiants souhaitant opter pour l'apprentissage :**
  - La recherche d'entreprise doit être effectuée en parallèle de la demande d'inscription à l'Université.
  - Demander un "accord de principe" à l'entreprise.
  - Signer le contrat d'apprentissage après avoir obtenu l'accord définitif d'inscription auprès de l'Université et le transmettre au secrétariat du GRETA CFA par voie postale.

### ENSEIGNANTS

- Professeurs de l'Université Lyon 2.
- Professeurs spécialisés certifiés du Lycée/GRETA CFA.
- Intervenants professionnels en activité.

### TARIF ET FINANCEMENT

[Cf Tableau « Tarifs »](#)

### TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN

[Cf Tableau « Réussite examens »](#)

### TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

[Cf tableau « Insertion pro »](#)



Nos formations  
en Vidéos



**CONTACT** - GRETA CFA Hôtellerie-Restauration-Alimentation  
69571 Dardilly CEDEX BP24 - 04 78 66 88 97 [greta-cfa.hra@ac-lyon.fr](mailto:greta-cfa.hra@ac-lyon.fr)  
[greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation](http://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation)

