

Produits du terroir, circuits courts et gastronomie

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 épicerie 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

- 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.

DURÉE INDICATIVE

1 an.

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

VALIDATION

Licence professionnelle (niveau 6, anciennement II).

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 mars.
 - 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^{er} mars et le 31 mars pour la première session de recrutement.
- **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

Pris en charge par la branche professionnelle. Tarif : 12 500 €

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN 2020

100 %.

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Sur la totalité des réponses obtenues suite à la diffusion d'une enquête effectuée par le GRETA CFA en décembre 2020, les orientations des apprentis sont :

- Poursuite d'études : 50 %.
- Recherche d'emploi : 50 %.

CONTACT

GRETA CFA Hôtellerie-Restauration-Alimentation
69571 Dardilly CEDEX BP24

04 78 66 88 97

greta-cfa.hra@ac-lyon.fr

www1.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-
restauration-alimentation

