



LICENCE PROFESSIONNELLE

Valorisation et gestion touristique des produits des terroirs et de la gastronomie (VGTPGTG)

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.
- 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.

CONTENU

- 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.

MODALITÉS

Formation proposée en alternance ou en initial.

- L'alternance s'organise sur un format : 1 semaine de cours / 1 semaine en entreprise.
- En initial, un stage long est obligatoire. Cours dispensés sur les sites de Lyon 2 et du Lycée François Rabelais à Dardilly.

Inscriptions :

- Sur le site de l'Université Lyon 2 (à partir de mi-mai).
- **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 CFA par voie postale.

ENSEIGNANTS

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

TARIF

Pris en charge par la branche professionnelle.

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN

100 % pour les apprentis de la promotion 2020.

Le CFA François Rabelais est engagé dans une démarche Qualité "EDUFORM".
Ces fiches comportent de ce fait les mentions obligatoires d'une Fiche Formation.

NOUS CONTACTER

Lycée et CFA François Rabelais
BP24 - 69571 DARDILLY CEDEX
Tél : 04 78 66 88 88 Mail : ce.0693504j@ac-lyon.fr
Site internet : lyceecfarabelais-lyondardilly.fr