



## LICENCE PROFESSIONNELLE

### Produits des terroirs, 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 épiceries fines.
- 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.

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

#### 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 & CFA 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 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.

#### TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

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

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

#### 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

