

## DELIBERATION CFVU-054-2023

Vu le code de l'éducation, notamment ses articles L.123-1 à L.123-9, L.712-6-1 et L.719-7 ;  
Vu le décret 71-871 du 25 octobre 1971 portant création de l'Université d'Angers ;  
Vu les statuts et règlements de l'Université d'Angers, tels que modifiés le 15 décembre 2022 ;  
Vu la délibération n° CA003-2020 en date du 17 février 2020 relatif à l'élection du Président de l'Université d'Angers ;

**Vu les convocations envoyées aux membres de la Commission de la Formation et de la Vie Universitaire le 30 mai 2023**

**Objet de la délibération : Offre de formation – Maquettes – ESTHUA**

**La commission de la formation et de la vie universitaire réunie le 05 juin 2023 en formation plénière, le quorum étant atteint, arrête :**

Les formations suivantes, portées par l'ESTHUA, Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité :

- Licence « Tourisme », parcours « Entreprendre dans le tourisme littoral »
  - M1 « Direction de projets ou établissements culturels », parcours « Territoires, attractivités et création »
  - M1-M2 « Management sectoriel », parcours « Gastronomie et vin »
- sont approuvées.

Cette décision est adoptée à l'unanimité avec 29 voix pour.

Christian ROBLÉDO

Président de l'Université d'Angers

Signé le 26 juin 2023

La présente décision est exécutoire immédiatement ou après transmission au Rectorat si elle revêt un caractère réglementaire. Elle pourra faire l'objet d'un recours administratif préalable auprès du Président de l'Université dans un délai de deux mois à compter de sa publication ou de sa transmission au Rectorat suivant qu'il s'agisse ou non d'une décision à caractère réglementaire. Conformément aux articles R421-1 et R421-2 du code de justice administrative, en cas de refus ou du rejet implicite consécutif au silence de ce dernier durant deux mois, ladite décision pourra faire l'objet d'un recours auprès du tribunal administratif de Nantes dans le délai de deux mois. Passé ce délai, elle sera reconnue définitive. La juridiction administrative peut être saisie par voie postale (Tribunal administratif de Nantes, 6 allée de l'Île-Gloriette, 44041 Nantes Cedex) mais également par l'application « Télérecours Citoyen » accessible à partir du site Internet [www.telerecours.fr](http://www.telerecours.fr)

**Affiché et mis en ligne le : 26/06/2023**

## Fiche maquette de formation CFVU

- § UFR ou structure : Esthua
- § Avis favorable du Conseil d'UFR du : 23/03/2023
- § Passage à la CFVU du : 09/05/2023
- § Rentrée universitaire : 2023-2024

**Formation concernée : Licence 3 Entreprendre dans le Tourisme Littoral  
(Les Sables d'Olonne)**

*(1 fiche par formation)*

Création de maquette

Modification de maquette

**Nature des modifications :**

**Structure :**

Création ou modification ou déplacement d'UE / EC

Changement d'ECTS

Mise en place ou retrait de parcours

**Modalités de contrôle des connaissances :**

Modification des conditions de validation

Modification de coefficient(s)

Modification d'épreuve(s) (nature, durée...)

**Charges d'enseignement :**

Modification du volume horaire

Mutualisation ou démutualisation

Incidence financière

*(Joindre un argumentaire)*

§ **Avis et remarques éventuelles du SMAF :**

§ **Détail des modifications à compléter sur la page suivante :**  
*Merci d'y joindre les 2 maquettes (avant / après modifications)*

Année universitaire : 2023-2024 CFVU du : 05 juin 2023 Effectif prévisionnel : 20 V.D.I : RLTOU 315 V.E.T. : RL3ETL 1				Licence Mention Tourisme Parcours Entreprendre dans le Tourisme Littoral (Les Sables d'Olonne)																																
Intitulés de l'élément	Code Nature	CNU	Participe aux charges	Mutualisé (préciser avec quelle(s) formations)	Nombre d'heures (formation initiale)		Alternant			ECTS	Coef.	Session 1				Session 2		Remarques (Etablissements co-habilités; cours communs)	Modalité d'évaluations																	
					CM	TD	Heures de face à face pédagogique	Autoformation Travail en Autonomie Encadrée	TOTAL Heures Université d'Angers Emargées (Celcat)			Assidu		CT		CT																				
												Durée	Coef.	Durée	Coef.	Durée	Coef.																			
					O/N	O/N	Total Nombre d'Heures	Total Nombre d'Heures	Total Nombre d'Heures											Total Nombre d'Heures	Total Nombre d'Heures															
Rentrée solennelle + réunion apprentissage + forum des métiers																			13,00	13,00																
<b>Semestre 5</b>	SEM		N	N	128,00	102,25	230,25	37,00	267,25	30,00	30,00																									
<b>UE 1: Langues et compétences interpersonnelles</b>	UE		N	N	0,00	24,25	24,25	5,00	29,25	4,00	4,00																									
LV1 Anglais	MATI		O	N	0,00	16,00	16,00	0,00	16,00	2,00	2,00			écrit ou oral	100%	oral	100%																			
<b>Bloc compétences interpersonnelles</b>	BLOC		N	N	0,00	8,25	8,25	5,00	13,25	2,00	2,00																									
Projet Personnel Universitaire et Professionnel	MATI		O	N	0,00	0,25	0,25	5,00	5,25					écrit ou oral	100%	écrit 1h30 ou oral	100%	15 minutes par étudiant	Choix des matières évaluées fait par l'équipe pédagogique en début de semestre, non connu des étudiants :																	
Cultiver son capital conversationnel	MATI		O	N	0,00	8,00	8,00	0,00	8,00										Session 1 : moyenne simple des CC des matières évaluées Session 2 : note de 1 matière ou moyenne simple de 2 matières																	
<b>UE 2: Acteurs et territoires littoraux</b>	UE		N	N	40,00	8,00	48,00	0,00	48,00	6,00	6,00																									
Tendances et innovation en tourisme littoral	MATI		O	N	4,00	8,00	12,00	0,00	12,00																											
Spécificités des territoires littoraux	MATI		O	N	8,00	0,00	8,00	0,00	8,00					écrit ou oral	100%	écrit 3h00 ou oral	100%		Choix des matières évaluées fait par l'équipe pédagogique en début de semestre, non connu des étudiants																	
Spécificités des hébergements touristiques littoraux	MATI		O	N	8,00	0,00	8,00	0,00	8,00										Session 1 : moyenne simple des CC des matières évaluées Session 2 : note de 1 matière ou moyenne simple de 2 à 5 matières																	
Connaissance de l'écosystème des services sportifs et culturels	MATI		O	N	8,00	0,00	8,00	0,00	8,00																											
Sciences sociales et tourisme littoral	MATI		O	N	12,00	0,00	12,00	0,00	12,00																											
<b>UE3: Création et reprise d'entreprise touristique (TPE/PME)</b>	UE		N	N	20,00	34,00	54,00	17,00	71,00	7,00	7,00																									
<b>Bloc méthodologie de création d'entreprises</b>	BLOC		N	N	20,00	22,00	42,00	0,00	42,00	5,00	5,00																									
Benchmarking et concurrence en milieu littoral	MATI		O	N	4,00	8,00	12,00	0,00	12,00																											
Business model (modèles économiques)	MATI		O	N	12,00	0,00	12,00	0,00	12,00					écrit ou oral	100%	écrit 3h00 ou oral	100%		Choix des matières évaluées fait par l'équipe pédagogique en début de semestre, non connu des étudiants																	
Méthodologie et conduite de projet	MATI		O	N	4,00	8,00	12,00	0,00	12,00										Session 1 : moyenne simple des CC des matières évaluées Session 2 : note de 1 matière ou moyenne simple de 2 à 4 matières																	
Conférences professionnelles	MATI		O	N	0,00	6,00	6,00	0,00	6,00																											
Projet de création ou reprise d'entreprise	MATI		O	N	0,00	12,00	12,00	17,00	29,00	2,00	2,00			écrit ou oral	100%	oral	100%																			
<b>UE 4: Gestion opérationnelle des entreprises touristiques littorales (TPE/PME)</b>	UE		N	N	28,00	36,00	64,00	0,00	64,00	7,00	7,00																									
Etablir des prévisions financières et budgétiser	MATI		O	N	0,00	12,00	12,00	0,00	12,00																											
Droit du travail	MATI		O	N	8,00	0,00	8,00	0,00	8,00																											
RH et création d'entreprise	MATI		O	N	12,00	0,00	12,00	0,00	12,00					écrit ou oral	100%	écrit 3h00 ou oral	100%		Choix des matières évaluées fait par l'équipe pédagogique en début de semestre, non connu des étudiants																	
Informatique appliquée	MATI		O	N	0,00	16,00	16,00	0,00	16,00										Session 1 : moyenne simple des CC des matières évaluées Session 2 : note de 1 matière ou moyenne simple de 2 à 6 matières																	
Prospection des prestataires et RSE	MATI		O	N	0,00	8,00	8,00	0,00	8,00																											
Gestion de la relation client	MATI		O	N	8,00	0,00	8,00	0,00	8,00																											
<b>UE 5: Qualité, normes, sécurité et environnement en hospitalité</b>	UE		N	N	40,00	0,00	40,00	15,00	55,00	6,00	6,00																									
Développement durable, transitions et protection du littoral	MATI		O	N	12,00	0,00	12,00	0,00	12,00																											
Réhabilitation, restauration, rénovation d'une structure	MATI		O	N	8,00	0,00	8,00	0,00	8,00					écrit ou oral	100%	écrit 1h30 ou oral	100%		Choix des matières évaluées fait par l'équipe pédagogique en début de semestre, non connu des étudiants																	
Droit du tourisme	MATI		O	N	8,00	0,00	8,00	0,00	8,00										Session 1 : moyenne simple des CC des matières évaluées Session 2 : note de 1 matière ou moyenne simple de 2 à 4 matières																	
Droit du commerce	MATI		O	N	12,00	0,00	12,00	0,00	12,00																											
Travail en autonomie sur les dossiers	CHAR		N	N	0,00	0,00	0,00	15,00	15,00																											
<b>Semestre 6</b>	SEM		N	N	132,00	75,00	207,00	82,00	289,00	30,00	30,00																									
<b>UE 1: Langues et compétences interpersonnelles</b>	UE		N	N	0,00	24,00	24,00	0,00	24,00	3,00	3,00																									
LV1 Anglais	MATI		O	N	0,00	16,00	16,00	0,00	16,00	2,00	2,00			écrit ou oral	100%	oral	100%																			
Attitude, savoir-être et potentiel entrepreneurial	MATI		O	N	0,00	8,00	8,00	0,00	8,00	1,00	1,00			écrit ou oral	100%	oral	100%																			
<b>UE 2: Acteurs et territoires littoraux</b>	UE		N	N	36,00	8,00	44,00	0,00	44,00	4,00	4,00																									
Opportunités d'affaires sur le littoral	MATI		O	N	8,00	0,00	8,00	0,00	8,00																											
Marketing expérientiel	MATI		O	N	12,00	0,00	12,00	0,00	12,00					écrit ou oral	100%	écrit 3h00 ou oral	100%		Choix des matières évaluées fait par l'équipe pédagogique en début de semestre, non connu des étudiants																	
Comportements des clientèles touristiques littorales	MATI		O	N	12,00	0,00	12,00	0,00	12,00										Session 1 : moyenne simple des CC des matières évaluées Session 2 : note de 1 matière ou moyenne simple de 2 à 4 matières																	
Méthodologies d'enquêtes	MATI		O	N	4,00	8,00	12,00	0,00	12,00																											
<b>UE3: Création et reprise d'entreprise touristique (TPE/PME)</b>	UE		N	N	32,00	26,00	58,00	25,00	83,00	6,00	6,00																									
<b>Bloc méthodologie de création d'entreprises</b>	BLOC		N	N	32,00	14,00	46,00	0,00	46,00	4,00	4,00																									
Financements et dispositifs d'aide et d'accompagnement	MATI		O	N	8,00	0,00	8,00	0,00	8,00																											
Stratégies entrepreneuriales	MATI		O	N	16,00	0,00	16,00	0,00	16,00					écrit ou oral	100%	écrit 3h00 ou oral	100%		Choix des matières évaluées fait par l'équipe pédagogique en début de semestre, non connu des étudiants																	
Aspects financiers de la création et de la reprise d'entreprise	MATI		O	N	8,00	8,00	16,00	0,00	16,00										Session 1 : moyenne simple des CC des matières évaluées Session 2 : note de 1 matière ou moyenne simple de 2 à 4 matières																	
Conférences professionnelles	MATI		O	N	0,00	6,00	6,00	0,00	6,00																											
Projet de création ou reprise d'entreprise	MATI		O	N	0,00	12,00	12,00	25,00	37,00	2,00	2,00			écrit ou oral	100%	oral	100%																			
<b>UE 4: Gestion opérationnelle des entreprises touristiques littorales (TPE/PME)</b>	UE		N	N	24,00	8,00	32,00	0,00	32,00	6,00	6,00																									
Gestion des entreprises et des associations du littoral	MATI		O	N	20,00	0,00	20,00	0,00	20,00																											
Communication et marketing digital	MATI		O	N	4,00	8,00	12,00	0,00	12,00					écrit ou oral	100%	écrit 1h30 ou oral	100%																			
<b>UE 5: Qualité, normes, sécurité et environnement en hospitalité</b>	UE		N	N	40,00	0,00	40,00	0,00	40,00	5,00	5,00																									
Gérer les litiges clients	MATI		O	N	8,00	0,00	8,00	0,00	8,00																											
Gestion de l'hygiène	MATI		O	N	8,00	0,00	8,00	0,00	8,00					écrit ou oral	100%	écrit 1h30 ou oral	100%		Choix des matières évaluées fait par l'équipe pédagogique en début de semestre, non connu des étudiants																	
Management de la qualité	MATI		O	N	12,00	0,00	12,00	0,00	12,00										Session 1 : moyenne simple des CC des matières évaluées Session 2 : note de 1 matière ou moyenne simple de 2 à 4 matières																	
Maintenance / sécurité	MATI		O	N	12,00	0,00	12,00	0,00	12,00																											
<b>UE 6: Projet professionnel / Projet tutoré</b>	UE		N	N	0,00	9,00	9,00	57,00	66,00	6,00	6,00																									
Note entreprise	MATI		N	N	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,00	1,00			note d'entreprise	100%	note d'entreprise	100%																			
Suivi d'apprentissage	MATI		O	N	0,00	9,00	9,00	0,00	9,00										9h par étudiant																	
Rapport d'apprentissage	MATI		N	N	0,00	0,00	0,00	20,00	20,00	2,00	2,00			rapport	100%	rapport	100%																			
Grand oral professionnel	MATI		O	N	0,00	0,00	0,00	5,00	5,00	3,00	3,00			oral	100%	oral	100%																			
Travail en autonomie sur les dossiers			N	N				32,00	32,00																											
<b>TOTAL ANNÉE</b>					260,00	177,25	437,25	119,00	556,25	60,00																										
<b>Conditions de validation de l'année :</b>		<b>Moyenne générale &gt;= 10/20</b> Formation en apprentissage. Pas de dispenses d'assiduité.																																		

## Fiche maquette de formation CFVU

- § UFR ou structure : Esthua
- § Avis favorable du Conseil d'UFR du : 23/03/2023
- § Passage à la CFVU du : : 5 juin 2023
- § Rentrée universitaire : 2023-2024

**Formation concernée : MASTER Direction de projets ou établissements culturels \_ Parcours Territoires, attractivité et création**

**Création de maquette** X

**Modification de maquette**

§ **Nature des modifications :**

**Structure :**

Création ou modification ou déplacement d'UE / EC

Changement d'ECTS

Mise en place ou retrait de parcours

**Modalités de contrôle des connaissances :**

Modification des conditions de validation

Modification de coefficient(s)

Modification d'épreuve(s) (nature, durée...)

**Charges d'enseignement :**

Modification du volume horaire

Mutualisation ou démutualisation

Incidence financière

***(Joindre un argumentaire)***

§ **Avis et remarques éventuelles du SMAF :**

**Modalité d'évaluation lorsqu'un EC ne correspond pas à une matière :**

Choix des matières évaluées fait par l'équipe pédagogique en début de semestre, non connu des étudiants

Session 1 : moyenne simple des CC ou des CT des matières évaluées

Session 2 : moyenne simple des matières évaluées

Année universitaire : 2023-2024

CFVU du : 5 juin 2023

Effectif prévisionnel : 30

V.D.I. : RMDPR 404 / 504

V.E.T. : WM1TAC / WM2TAC

**MASTER Direction de projets ou établissements culturels**  
**Parcours Territoires, attractivité et création**

Intitulés de l'élément	Nature de l'élément	CODE CNU	Participe charges O/N	Nbre d'heures				ECTS	Coef.	Session 1						Session 2		Mutualisation	Remarques (Etablissements co-habilités; cours communs; modalités d'évaluation)		
				CM	TD	Travail perso	Total			Assidu			Dispensé assiduité			CT					
										Total Nombre d'Heures	Total Nombre d'Heures	Total Nombre d'Heures	H/etud	CT		CC				CT	
														Durée	Coef.	Durée	Coef.			Durée	Coef.
<b>Semestre 1</b>																					
<b>UE 1 : Culture, territoires attractivité et création</b>	UE		N	32	0	0	32	6	6												
Projets de territoires : conception	MATI		O	16			16			écrit 1h30	100%			écrit 1h30 ou oral	100%	écrit 1h30 ou oral	100%	Choix des matières évaluées fait par l'équipe pédagogique en début de semestre, non connu des étudiants Session 1 : moyenne simple des CT des matières évaluées Session 2 : note de 1 matière ou moyenne simple de 2 matières			
Manifestations culturelles et territoires	MATI		O	16			16														
<b>UE 2 : Acteurs et Territoire</b>	UE		N	24	24	0	48	6	6												
Connaissance des acteurs publics territoriaux	MATI		O	16	8		24					écrit ou oral	100%	écrit 3h00 ou oral	100%	écrit 3h00 ou oral	100%	Choix des matières évaluées fait par l'équipe pédagogique en début de semestre, non connu des étudiants Session 1 : moyenne simple des CC (ou CT pour DA) des matières évaluées Session 2 : note de 1 matière ou moyenne simple de 2 à 3 matières			
Voyage de découverte et d'études	MATI		O		16		16														
Conseils de professionnels : acteurs, élu.e.s, technicien.ne.s.	MATI		O	8			8														
<b>UE 3 : Développement stratégique</b>	UE		N	20	4	0	36	4	4												
Développement, attractivité et marketing territorial	MATI		O	12			12			écrit 1h30	100%			écrit 1h30 ou oral	100%	écrit 1h30 ou oral	100%	Choix des matières évaluées fait par l'équipe pédagogique en début de semestre, non connu des étudiants Session 1 : moyenne simple des CT des matières évaluées Session 2 : note de 1 matière ou moyenne simple de 2 matières			
Méthodologie de projet	MATI		O	8	4		12														
<b>UE 4 : Experiences culturelles</b>	UE		N	12	28	0	40	4	4												
Expérience du visiteur et spectateur	MATI		O		8		8					écrit ou oral	100%	écrit 1h30 ou oral	100%	écrit 1h30 ou oral	100%	Choix des matières évaluées fait par l'équipe pédagogique en début de semestre, non connu des étudiants Session 1 : moyenne simple des CC (ou CT pour DA) des matières évaluées Session 2 : note de 1 matière ou moyenne simple de 2 à 4 matières			
Culture professionnelle des manifestations culturelles ou événementielles	MATI		O	4	4		8														
De la conception à la réalisation opérationnelle d'un évènement	MATI		O	4	12		16														
Production d'une manifestation ou d'un évènement	MATI		O	4	4		8														
<b>UE 5 : Qualité et environnement</b>	UE		N	16	8	0	24	3	3												
LAB : veille, tendances, innovations	MATI		O	4	4		8					écrit ou oral	100%	écrit 3h00 ou oral	100%	écrit 3h00 ou oral	100%	Choix des matières évaluées fait par l'équipe pédagogique en début de semestre, non connu des étudiants Session 1 : moyenne simple des CC (ou CT pour DA) des matières évaluées Session 2 : note de 1 matière ou moyenne simple de 2 à 3 matières			
Veille stratégique	MATI		O	4	4		8														
Conférence professionnelle	MATI		O	8			8														
<b>UE 6 : Langages et communication</b>	UE		N	8	40	0	48	3	3												
Anglais	MATI		O		32		32	2	2			écrit ou oral	100%	oral	100%	oral	100%				
Art oratoire	MATI		O	8	8		16	1	1			oral	100%	oral	100%	oral	100%				
<b>UE 7 : Projet professionnel et de recherche</b>	UE		N	12	20	0	32	4	4												
Démarche de recherche en sciences sociales	MATI		O	8			8														
Encadrement démarche de recherche / séminaires de recherche	MATI		O		12		12	3	3			oral	100%	oral	100%	oral	100%				
Atelier : mémoire de recherche	MATI		N				0														
Élaboration du projet professionnel	MATI		O	4	8		12	1	1			écrit ou oral	100%	oral	100%	oral	100%				
Bilan expérientiel	MATI		O				0														
<b>Total Semestre Impair</b>				124	124	0	260	30	30												
<b>Conditions de validation du Semestre 1</b>																					
Moyenne supérieure ou égale à 10 et moyenne de chaque UE supérieure ou égale à 8																					

Année universitaire : 2023-2024

CFVU du : 5 juin 2023

Effectif prévisionnel : 30

V.D.I. : RMDPR 404 / 504

V.E.T. : WM1TAC / WM2TAC

**MASTER Direction de projets ou établissements culturels**  
**Parcours Territoires, attractivité et création**

Intitulés de l'élément	Nature de l'élément	CODE CNU	Participe charges O/N	Nbre d'heures				ECTS	Coef.	Session 1						Session 2		Mutualisation	Remarques (Etablissements co-habilités; cours communs; modalités d'évaluation)		
				CM	TD	Travail perso	Total			Assidu			Dispensé assiduité			CT					
										Total Nombre d'Heures	Total Nombre d'Heures	Total Nombre d'Heures	H/etud	CT		CC				CT	
														Durée	Coef.	Durée	Coef.			Durée	Coef.
<b>Semestre 2</b>	<b>SEM</b>		<b>N</b>																		
<b>UE 1 : Culture, territoires attractivité et création</b>	<b>UE</b>		<b>N</b>	<b>32</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>5</b>	<b>5</b>												
<b>Bloc transversal 1 - UE 1 : Culture, territoires attractivité et création</b>	<b>BLOC</b>			<b>24</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>5</b>	<b>5</b>												
Projets de territoires : exploitation	MATI		O	12	4		16														
Manifestations culturelles et territoires	MATI		O	12	4		16				écrit ou oral	100%	écrit 1h30 ou oral	100%	écrit 1h30 ou oral	100%		Choix des matières évaluées fait par l'équipe pédagogique en début de semestre, non connu des étudiants Session 1 : moyenne simple des CC (ou CT pour DA) des matières évaluées Session 2 : note de 1 matière ou moyenne simple de 2 matières			
Conférences professionnelles	MATI		O	8			8											CM M1 ET M2			
<b>UE 2 : Acteurs et Territoire</b>	<b>UE</b>		<b>N</b>	<b>24</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>4</b>	<b>4</b>												
Étude des publics	MATI		O	12	4		16														
Conseils de professionnels : acteurs, élu.e.s, technicien.ne.s.	MATI		O	12			12				écrit ou oral	100%	écrit 1h30 ou oral	100%	écrit 1h30 ou oral	100%		CM CC M1 ET M2			
<b>UE 3 : Développement stratégique</b>	<b>UE</b>		<b>N</b>	<b>36</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>4</b>	<b>4</b>												
Marketing d'une destination, d'un territoire	MATI		O	12	4		16														
Stratégie de projet	MATI		O	12	4		16				écrit ou oral	100%	écrit 1h30 ou oral	100%	écrit 1h30 ou oral	100%		Choix des matières évaluées fait par l'équipe pédagogique en début de semestre, non connu des étudiants Session 1 : moyenne simple des CC (ou CT pour DA) des matières évaluées Session 2 : note de 1 matière ou moyenne simple de 2 à 3 matières			
Lecture et écriture d'un cahier des charges	MATI		O	12	4		16														
<b>UE 5 : Qualité et environnement</b>	<b>UE</b>		<b>N</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>4</b>												
Accueil et sécurité des visiteurs	MATI		O	8			8														
Responsabilité sociale et environnementale - RSE	MATI		O	8			8				écrit ou oral	100%	écrit 1h30 ou oral	100%	écrit 1h30 ou oral	100%		Choix des matières évaluées fait par l'équipe pédagogique en début de semestre, non connu des étudiants Session 1 : moyenne simple des CC (ou CT pour DA) des matières évaluées Session 2 : note de 1 matière ou moyenne simple de 2 matières			
<b>UE 6 : Langages et communication</b>	<b>UE</b>		<b>N</b>	<b>4</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>4</b>												
Graphisme, web et print	MATI		O		8		8														
Transitions numériques	MATI		O	4	8		12				écrit ou oral	100%	écrit 1h30 ou oral	100%	écrit 1h30 ou oral	100%		Choix des matières évaluées fait par l'équipe pédagogique en début de semestre, non connu des étudiants Session 1 : moyenne simple des CC (ou CT pour DA) des matières évaluées Session 2 : note de 1 matière ou moyenne simple de 2 matières			
<b>UE 7 : Projet professionnel et de recherche</b>	<b>UE</b>		<b>N</b>	<b>4</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>9</b>	<b>9</b>												
Projet de mémoire	MATI		O		2		2	5	5			rapport	100%	rapport	100%	rapport	100%	2h / groupe de mémoire (1 ou 2 étudiants)			
Suivi de stage	MATI		O		1		1											1h / étudiant			
Concours de la fonction publique : présentation et initiation	MATI		O	4	8		12	1	1			écrit ou oral	100%	écrit 1h30 ou oral	100%	écrit 1h30 ou oral	100%				
Rapport de stage	MATI		N				0	2	2			rapport	100%	rapport	100%	rapport	100%				
Note d'entreprise	MATI		N				0	1	1			entreprise	100%	entreprise	100%	entreprise	100%				
<b>Total Semestre Pair</b>				<b>116</b>	<b>51</b>	<b>0</b>	<b>175</b>	<b>30</b>	<b>30</b>												
<b>Conditions de validation du Semestre 2</b>				Moyenne supérieure ou égale à 10 et moyenne de chaque UE supérieure ou égale à 8																	
<b>TOTAL ANNÉE MASTER 1</b>				<b>240</b>	<b>175</b>	<b>0</b>	<b>435</b>	<b>60</b>													
<b>Conditions de validation du Master 1</b>				Moyenne supérieure ou égale à 10 et moyenne de chaque UE supérieure ou égale à 8, coefficient 1 pour chaque semestre																	

## Fiche maquette de formation CFVU

- § UFR ou structure : Esthua
- § Avis favorable du Conseil d'UFR du : 23/03/2023
- § Passage à la CFVU du : 5 juin 2023
- § Rentrée universitaire : 2023-2024

**Formation concernée : master mention management sectoriel - parcours gastronomie et vin**

**Création de maquette** X

**Modification de maquette**

§ **Nature des modifications :**

**Structure :**

Création ou modification ou déplacement d'UE / EC

Changement d'ECTS

Mise en place ou retrait de parcours

**Modalités de contrôle des connaissances :**

Modification des conditions de validation

Modification de coefficient(s)

Modification d'épreuve(s) (nature, durée...)

**Charges d'enseignement :**

Modification du volume horaire

Mutualisation ou démutualisation

Incidence financière

***(Joindre un argumentaire)***

§ **Avis et remarques éventuelles du SMAF :**

La nature des épreuves n'est pas toujours renseignée pour la session 1.

Pas de renseignement concernant la mutualisation des LV2 :

- FLE/LVE : mutualisation impossible avec MRECO (32h)

§ **Modalité d'évaluation lorsqu'un EC ne correspond pas à une matière :**

Choix des matières évaluées fait par l'équipe pédagogique en début de semestre, non connu des étudiants

Session 1 : moyenne coefficientée de 2 notes : moyenne simple des CC des matières évaluées en CC et moyenne simple des CT des matières évaluées en CT (pour DA moyenne simple des CT)

Session 2 : moyenne simple des matières évaluées

## MASTER MANAGEMENT SECTORIEL

## Gastronomie et Vin

Intitulés de l'élément	Nature de l'élément	CODE CNU	Participe charges O/N	Nbre d'heures				ECTS	Coef.	Session 1						Session 2		Mutualisation	Remarques (Etablissements co-habilités; cours communs; modalités d'évaluation)		
				CM	TD	Travail perso	Total			Assidu			Dispensé assiduité			CT					
										Total Nombre d'Heures	Total Nombre d'Heures	Total Nombre d'Heures	H/etud	CT		CT				CT	
														Durée	Coef.	Durée	Coef.			Durée	Coef.
<b>Semestre 1</b>	<b>SEM</b>		<b>N</b>																		
<b>UE 1: Langues et compétences interpersonnelles</b>	<b>UE</b>		<b>N</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>80</b>	<b>4</b>	<b>4</b>												
Anglais	MATI		O		32		32	2	2			écrit ou oral	100%	oral	100%	oral	100%				
<b>Choix de 1 parmi 2</b>	<b>CHOI</b>		<b>N</b>		<b>16</b>		<b>16</b>	<b>2</b>	<b>2</b>												
FLE	MATI		O		16		16	2	2			écrit ou oral	100%	écrit 1h30 ou oral	100%	écrit 1h30 ou oral	100%	M1 LAF+MCC + E+G+R+H + MOTD+PDTD+MCA+MRECO + MLA + MA + EIU			
Culture générale	MATI		O		16		16	2	2												
<b>UE 2: Acteurs et territoires</b>	<b>UE</b>		<b>N</b>	<b>44</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>8</b>	<b>8</b>												
Approches géoculturelles de l'alimentation	MATI		O	8			8														
Acteurs, jeux et stratégies d'acteurs du monde du vin	MATI		O	8			8			3h00	50%	écrit ou oral	50%	3h00	100%	3h00	100%	CM CC CT M1G M1R			
Acteurs, jeux et stratégies d'acteurs du monde de la gastronomie	MATI		O	8			8														
Organisations et dynamiques des régions productrices de boissons	MATI		O	8			8														
Filières agricoles alimentaires : structurations, évolutions et inscriptions spatiales	MATI		O	12			12														
<b>Sortie de terrain</b>	<b>MATI</b>		<b>O</b>		<b>16</b>		<b>16</b>														
<b>UE3: design d'expérience</b>	<b>UE</b>		<b>N</b>	<b>30</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>42</b>	<b>4</b>	<b>4</b>												
Gastronomie : discours et imaginaires	MATI		O	6			6														
Marketing relationnel gourmand	MATI		O	12			12														
Principes des pratiques alimentaires : les qualifications des mangeurs	MATI		O	8			8					écrit ou oral	100%	écrit 1h30 ou oral	100%	écrit 1h30 ou oral	100%	CM CC M1G M1R			
Principes des pratiques alimentaires : les qualifications des buveurs	MATI		O	4			4														
Événementiel gourmand : concevoir et exploiter un événement	MATI		O		12		12														
<b>UE 4: Développement stratégique</b>	<b>UE</b>		<b>N</b>	<b>44</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>52</b>	<b>4</b>	<b>4</b>												
Evaluer et financer un projet en gastronomie et vin	MATI		O	4	8		12														
Rédaction d'un cahier des charges	MATI		O	12			12														
Recherche de financement et partenariats institutionnels	MATI		O	16			16														
Montage de projet en gastronomie et vin	MATI		O	12			12														
<b>UE 5 : Qualité et HSE</b>	<b>UE</b>		<b>N</b>	<b>15,33</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>15,33</b>	<b>3</b>	<b>3</b>												
Agricultures bio et biodynamique	MATI		O	6			6														
Modes de production, qualités et diversités des produits agricoles alimentaires	MATI		O	9,33			9,33														
<b>UE 6: Recherche</b>	<b>UE</b>		<b>N</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>20</b>	<b>16</b>	<b>3</b>	<b>3</b>												
Démarche de recherche en sciences sociales	MATI		O	8			8														
Séminaire de recherches (démarches et présentation du mémoire)	MATI		O		8		8	3	3			écrit ou oral	100%	écrit ou oral	100%	écrit ou oral	100%	CM M1G M1R			
Ateliers mémoire de recherche	MATI		O			20	0														
<b>UE7 : Compétences préprofessionnelles</b>	<b>UE</b>		<b>N</b>	<b>13,33</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>45,33</b>	<b>4</b>	<b>4</b>												
<b>Bloc transversal UE7 : Compétences préprofessionnelles</b>	<b>BLOC</b>		<b>N</b>	<b>4</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>2</b>	<b>2</b>												
Outils numériques	MATI		O		12		12														
Statistiques et traitement des données	MATI		O	4	8		12					écrit ou oral	100%	écrit 1h30 ou oral	100%	écrit 1h30 ou oral	100%	CM et TD CC M1G M1R			
<b>Conférence Professionnelle</b>	<b>MATI</b>		<b>O</b>	<b>9,33</b>			<b>9,33</b>														
<b>Elaboration du projet professionnel</b>	<b>MATI</b>		<b>O</b>	<b>0</b>	<b>12</b>		<b>12</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			écrit ou oral	100%	écrit 1h30 ou oral	100%	écrit 1h30 ou oral	100%				
<b>Bilan expérientiel</b>	<b>MATI</b>		<b>O</b>																		
<b>Total Semestre Impair</b>				<b>154,66</b>	<b>124</b>	<b>20</b>	<b>310,66</b>	<b>30</b>	<b>30</b>												

Conditions de validation du Semestre 1 Moyenne générale supérieure ou égale à 10/20 et moyenne de chaque UE supérieure ou égale à 8/20

## MASTER MANAGEMENT SECTORIEL

## Gastronomie et Vin

Intitulés de l'élément	Nature de l'élément	CODE CNU	Participe charges O/N	Nbre d'heures				ECTS	Coef.	Session 1						Session 2		Mutualisation	Remarques (Etablissements co-habilités; cours communs; modalités d'évaluation)		
				CM	TD	Travail perso	Total			Assidu			Dispensé assiduité			CT					
										Total Nombre d'Heures	Total Nombre d'Heures	Total Nombre d'Heures	H/etud	CT		CT				CT	
														Durée	Coef.	Durée	Coef.			Durée	Coef.
<b>Semestre 2</b>																					
<b>UE 2: Acteurs et territoires</b>																					
Organisations collectives en gastronomie (syndicats interprofessionnels, organismes de gestion et confréries gourmandes)	MATI		O	4			4					écrit ou oral	100%	écrit 1h30 ou oral	100%	écrit 1h30 ou oral	100%	CM CC M1G M1R	Choix des matières évaluées fait par l'équipe pédagogique en début de semestre, non connu des étudiants Session 1 : moyenne simple des CC (CT pour DA) des matières évaluées Session 2 : note de 1 matière ou moyenne simple de 2 matières		
Marchés locaux et MIN	MATI		O	4			4														
<b>UE 3 : Design d'expérience</b>																					
Analyse sensorielle et dégustation des produits, des plats et des boissons	MATI		O	8			8											CM CC M1G M1R	Choix des matières évaluées fait par l'équipe pédagogique en début de semestre, non connu des étudiants Session 1 : moyenne simple des CC (CT pour DA) des matières évaluées Session 2 : note de 1 matière ou moyenne simple de 2 à 5 matières		
Du tourisme gourmand aux destinations touristiques gourmandes	MATI		O	12			12														
Événementiel gourmand : étude de cas	MATI		O		21,67		21,67					écrit ou oral	100%	écrit 1h30 ou oral	100%	écrit 1h30 ou oral	100%				
Artification du gourmand et design culinaire	MATI		O	12			12											CM CC M1G M1R			
Processus de patrimonialisation du gourmand et patrimoines gourmands	MATI		O	16			16														
<b>UE 4: Développement stratégique</b>																					
Evaluation de projet en gastronomie et vin	MATI		O	16			16												Choix des matières évaluées fait par l'équipe pédagogique en début de semestre, non connu des étudiants Session 1 : moyenne simple des CC (CT pour DA) des matières évaluées Session 2 : note de 1 matière ou moyenne simple de 2 à 4 matières		
Etudes de marché	MATI		O	16			16													CM CC M1H M1G M1R	
Préférences gustatives locales et identification collective gourmande (construction, affirmation et revendication)	MATI		O	16			16														
Communication appliquée: PAO	MATI		O		16		16														
<b>UE 5: Qualité et HSE</b>																					
Signes garantissant une origine géographique : AOC, AOP et IGP	MATI		O	4			4												Choix des matières évaluées fait par l'équipe pédagogique en début de semestre, non connu des étudiants Session 1 : moyenne simple des CC (CT pour DA) des matières évaluées Session 2 : note de 1 matière ou moyenne simple de 2 à 3 matières		
Signe garantissant une qualité supérieure : Label rouge	MATI		O	4			4													CM CC M1G M1R	
Modes de production, qualités et diversités des boissons	MATI		O	12			12													CM CC M1G M1R	
<b>UE 6: Recherche</b>																					
Projet de mémoire	MATI		O		2	0	2	5	5			rapport	100%	rapport	100%	rapport	100%		2h / groupe de mémoire (1 ou 2 étudiants)		
<b>UE 7: Compétences préprofessionnelles</b>																					
Note d'entreprise	MATI		O				0	1	1			entreprise	100%	entreprise	100%	entreprise	100%				
Suivi de stage	MATI		O		1														1h / étudiant		
Rapport de stage	MATI		O					3	3			rapport	100%	rapport	100%	rapport	100%				
<b>Total Semestre Pair</b>				<b>124</b>	<b>40,67</b>	<b>0</b>	<b>163,67</b>	<b>30</b>	<b>30</b>												
<b>Conditions de validation du Semestre 2</b>		Moyenne générale supérieure ou égale à 10/20 et moyenne de chaque UE supérieure ou égale à 8/20																			
<b>TOTAL ANNÉE MASTER 1</b>				<b>278,66</b>	<b>164,67</b>	<b>20</b>	<b>474,33</b>	<b>60</b>													
<b>Conditions de validation du Master 1</b>		Moyenne générale supérieure ou égale à 10/20 et moyenne de chaque UE supérieure ou égale à 8/20. Coefficient 1 pour chaque semestre																			

## MASTER MANAGEMENT SECTORIEL

## Gastronomie et Vin

Intitulés de l'élément	Nature de l'élément	CODE CNU	Participe charges O/N	Nbre d'heures				ECTS	Coef.	Session 1						Session 2		Mutualisation	Remarques (Etablissements co-habilités; cours communs; modalités d'évaluation)
				CM	TD	Travail perso	Total			Assidu		Dispensé assiduité		CT					
										Total Nombre d'Heures	Total Nombre d'Heures	Total Nombre d'Heures	H/etud	CT		CT			
														Durée	Coef.	Durée	Coef.		
<b>Semestre 3</b>																			
<b>UE 1: Connaissance de soi et des autres</b>																			
Anglais	MATI		O		16		16	2	2			écrit ou oral	100%	oral	100%	oral	100%		
<b>Choix de 1 parmi 2</b>																			
FLE	MATI		O		16		16	2	2			écrit ou oral	100%	écrit 1h30 ou oral	100%	écrit 1h30 ou oral	100%	M2 LAF+MCC + E+G+R+H + MOTD+PDTD+MCA+MRECO + MLA + MA + EIU	
Culture générale	MATI		O		16		16	2	2										
<b>UE2: Acteurs et territoires</b>																			
Acteurs et productions de la critique gastronomique (critique, chronique et information gastronomiques)	MATI		O	8			8												
Acteurs et productions de la communication gourmande (agences spécialisées, influenceurs et tendances)	MATI		O	8			8					écrit ou oral	100%	écrit 1h30 ou oral	100%	écrit 1h30 ou oral	100%		Choix des matières évaluées fait par l'équipe pédagogique en début de semestre, non connu des étudiants Session 1 : moyenne simple des CC (CT pour DA) des matières évaluées Session 2 : note de 1 matière ou moyenne simple de 2 à 4 matières
Acteurs et productions de l'édition gourmande	MATI		O	8			8												
Bibliothèques gourmandes et territoires	MATI		O	4			4												
<b>UE3: Design d'expérience</b>																			
Problématiques de la valorisation touristique de la gastronomie et du vin	MATI		O	24			24												
Processus de muséification du gourmand, écomusées et musées gourmands	MATI		O	12			12												
Lab' : innovation en gastronomie et vin	MATI		O	12			12												
Marketing expérientiel et sensoriel	MATI		O	12			12												
Ecriture gourmande : expérience et retour d'expérience concernant un produit agricole alimentaire, un plat ou une boisson, un restaurant	MATI		O		12		12												
Le goût comme outil de communication	MATI		O	12			12												
<b>UE 4: Développement stratégique</b>																			
Identités territoriales gourmandes et stratégies de différenciation des territoires	MATI		O	12			12												
Labellisation territoriale et marques de territoires en lien avec la gastronomie et le vin	MATI		O	8			8												
Gastronomie, vin et développement local	MATI		O	16			16												
Gestion de la marque	MATI		O	8			8												
Management d'équipe projet en gastronomie et vin	MATI		O	12			12												
Création d'entreprise et entrepreneuriat en gastronomie et vin	MATI		O	8	12		20												
<b>UE 5: Qualité, normes, sécurité et environnement</b>																			
Guides gastronomiques : normes et classements	MATI		O	12			12												
Labels commerciaux	MATI		O	8			8												
Droit de l'internet	MATI		O	8			8												
Gastronomie, vin et durabilité	MATI		O	8			8												
<b>UE 6: Recherche</b>																			
Etat d'avancement du mémoire	MATI		O					3	3			rapport	100%	rapport	100%	rapport	100%		
<b>UE 7: Compétences préprofessionnelles</b>																			
<b>Choix de 1 parmi 2</b>																			
PEA gastronomie	MATI		O	0	12		12	2	2			écrit ou oral	100%	écrit 1h30 ou oral	100%	écrit 1h30 ou oral	100%		
PEA vin	MATI		O		12		12	2	2										
Bilan expérientiel	MATI		O		0,33		0,33	2	2			oral	100%	oral	100%	oral	100%		0,33h / étudiant
<b>Total Semestre Impair</b>					<b>200</b>	<b>68,33</b>	<b>0</b>	<b>268,33</b>	<b>30</b>	<b>30</b>									
<b>Conditions de validation du Semestre 3</b>		Moyenne générale supérieure ou égale à 10/20 et moyenne de chaque UE supérieure ou égale à 8/20																	

MASTER MANAGEMENT SECTORIEL

Gastronomie et Vin

Intitulés de l'élément	Nature de l'élément	CODE CNU	Participe charges O/N	Nbre d'heures				ECTS	Coef.	Session 1						Session 2		Mutualisation	Remarques (Etablissements co-habilités; cours communs; modalités d'évaluation)
				CM	TD	Travail perso	Total			Assidu		Dispensé assiduité		CT					
										Total Nombre d'Heures	Total Nombre d'Heures	Total Nombre d'Heures	H/etud	CT		CT			
														Durée	Coef.	Durée	Coef.		
Semestre 4	SEM		N																
UE 6: Recherche	UE		N	0	2	0	2	17	17										
Mémoire	MATI		O		2		2	17	17			rapport et oral	100%	rapport et oral	100%	rapport et oral	100%	2h / groupe de mémoire (1 ou 2 étudiants)	
UE 7: Compétences préprofessionnelles	UE		N	0	1	0	1	13	13										
Suivi de stage	MATI		O		1		1											1h / étudiant	
Note entreprise	MATI		O					6	6			entreprise	100%	entreprise	100%	entreprise	100%		
Bilan expérientiel	MATI		O					7	7			oral	100%	oral	100%	oral	100%		
<b>Total Semestre Pair</b>				<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>30</b>	<b>30</b>										
Conditions de validation du Semestre 4		Moyenne générale supérieure ou égale à 10/20 et moyenne de chaque UE supérieure ou égale à 8/20																	
<b>TOTAL ANNÉE MASTER 2</b>				<b>200</b>	<b>71,33</b>	<b>0</b>	<b>271,33</b>	<b>60</b>											
Conditions de validation du Master 2		Moyenne générale supérieure ou égale à 10/20 et moyenne de chaque UE supérieure ou égale à 8/20. Coefficient 1 pour chaque semestre																	