

DELIBERATION CFVU-155-2023

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 08 décembre 2023

Objet de la délibération : Convention ESTHUA – CCI

La commission de la formation et de la vie universitaire réunie le 18 décembre 2023 en formation plénière, le quorum étant atteint, arrête :

La convention est approuvée.

Cette décision est adoptée à la majorité avec 20 voix pour et 3 abstentions.

Christian ROBLÉDO

Président de l'Université d'Angers

Signé le 20 décembre 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

Affiché et mis en ligne le : 20/12/2023

Entre :

L'Université d'Angers

Adresse de l'établissement : 40 rue de Rennes – BP 73532 – 49035 Angers Cedex 01

SIRET n°19490970100303

Représentée par son Président, Monsieur Christian ROBLEDO

Ci-après désignée par les termes « l'université » ou « L'ESTHUA, Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité »

Et

La CCI de Maine-et-Loire

Adresse de l'établissement : 8 boulevard du Roi René – BP 60626 – 49006 Angers Cedex 01

SIRET n°13000460900017

N° de déclaration d'activité : 52 49 02369 49

Représentée par son Président, Monsieur Matthieu BILLIARD

Ci-après désigné par les termes « le CFA de la CCI de Maine et Loire », « l'établissement partenaire », « le partenaire ».

Vu le Code de l'éducation ;

Vu le Code du travail ;

Vu la loi n°2018-771 du 5 septembre 2018 pour la Liberté de choisir son avenir professionnel ;

Vu l'arrêté du 30 juillet 2018 relatif au diplôme national de licence ;

Vu l'arrêté du 6 décembre 2019 portant réforme de la licence professionnelle ;

Vu l'arrêté du 22 janvier 2014 fixant le cadre national des formations conduisant à la délivrance des diplômes nationaux de licence, de licence professionnelle et de master, notamment son article 18, modifié par l'arrêté du 17 novembre 2014.

Vu les accréditations ministérielles pour les formations concernées ;

La présente convention concerne les formations suivantes :

Niveau formation	N° accréditation	Nom de la formation : MENTION / <i>Parcours</i>
Licence	20220225	Mention « Tourisme » <i>Parcours « Cuisine et Gastronomie »</i> <i>Parcours « Food and Beverage »</i>

Il est convenu ce qui suit :

Préambule

Dans le cadre d'une politique de site et d'une complémentarité de leurs objectifs en matière de formation, l'Université d'Angers et le CFA de la CCI de Maine-et-Loire décident, à l'occasion du contrat sexennal 2022-2027, d'actualiser leur partenariat concernant les formations listées ci-dessus.

L'Université d'Angers et le CFA de la CCI de Maine-et-Loire ont signé une convention de formation en 2018 concernant les formations suivantes :

- la licence mention « Tourisme » parcours « Cuisine et Gastronomie » ;
- la licence mention « Tourisme » parcours « Food and Beverage » ;

Cette collaboration s'inscrit dans le respect de l'autonomie de chaque établissement.

Article 1 : Objet de la convention

La présente convention a pour objet de préciser les modalités de mise en œuvre et les dispositions financières relatives à la formation de licence mention « Tourisme » parcours « Cuisine et Gastronomie » et parcours « Food and Beverage ».

Cette formation est accréditée, pour la période 2022-2027, à l'Université d'Angers par arrêté du Ministère en charge de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche et faite en partenariat avec le CFA de la CCI de Maine-et-Loire.

Article 2 : Coordination générale de la formation

La formation concernée par la présente convention est rattachée à une composante dite de rattachement. Cette composante est en charge du suivi administratif et pédagogique de la formation.

La composante concernée par la formation qui fait l'objet de la présente convention est l'ESTHUA, Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité.

Pour cette formation, l'organisation des enseignements, le choix des programmes et des enseignants sont assurés conjointement par l'établissement partenaire et l'ESTHUA, Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité. Les enseignements se déroulent conformément aux modalités définies dans le dossier d'accréditation pour la période 2022-2027.

La maquette de la formation est construite conjointement par les parties et précise la répartition des enseignements en **annexe 1**.

L'Université d'Angers donne aux étudiant.es / apprenti.es et aux enseignants recrutés par le CFA de la CCI de Maine et Loire un accès à sa plateforme Moodle (ENT).

Les modalités d'intervention des enseignants de l'Université d'Angers doivent être envisagées en concertation avec le service planning de l'ESTHUA, Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité et arrêtées en juin pour le premier semestre et en novembre pour le second semestre. Il appartient au service de planning du CFA de la CCI de Maine et Loire de proposer des périodes d'intervention d'une durée suffisante afin de permettre la réalisation des enseignements en minimisant les déplacements.

Chaque année avant le 15 septembre, le CFA de la CCI de Maine et Loire transmet à l'ESTHUA, Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité, la liste de l'ensemble des chargés d'enseignement et de leur titre ou diplôme, précisant les matières enseignées et les volumes horaires associés.

Article 3 : Organisation pédagogique

3.1 Désignation du jury d'examen et du jury de diplôme

Conformément aux articles L.613-1 et L.712-2 du Code de l'Éducation, le Président de l'Université d'Angers nomme le jury des diplômes de licence, de licence professionnelle et de master. Le jury de diplôme est présidé par un enseignant ou un enseignant-chercheur de l'Université d'Angers.

Chaque jury est composé paritairement d'enseignants ou d'enseignants-chercheurs de l'Université d'Angers et d'enseignants du CFA de la CCI de Maine-et-Loire. Le président du jury a voix prépondérante.

Le calendrier des examens et des dates de jury (session 1 et session 2) est défini par l'ESTHUA, Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité. Ce calendrier est transmis par l'ESTHUA, Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité au CFA de la CCI de Maine et Loire au mois de juin pour l'année universitaire suivante. Ce calendrier figure en **annexe 5**.

Pour chaque réunion de jury d'examen ou de diplôme, le président du jury établit une liste d'émargement qui est ensuite transmise au Directeur de l'ESTHUA, Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité. La liste d'émargement précise la date, le lieu et la durée du jury.

Le jury examine les résultats obtenus à l'issue des épreuves d'examen des deux sessions et délibère sur les conditions d'admission et de délivrance du diplôme.

3.2 Modalités de contrôle des connaissances

Dans le cadre du contrôle des connaissances, l'Université d'Angers veille au respect des dispositions prévues dans les maquettes accréditées par le Ministère et validées par la Commission de la Formation et de la Vie Universitaire (CFVU).

L'organisation de ce contrôle (choix des sujets, correction des épreuves, gestion des résultats et organisation matérielle) est assurée par le CFA de la CCI de Maine et Loire en concertation avec l'ESTHUA, Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité et, en conformité avec les règles décrites dans la charte des examens de l'Université d'Angers qui est communiquée à l'établissement partenaire.

Les sujets d'examen dans les enseignements assurés par l'ESTHUA, Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité sont proposés par les enseignants de la composante de rattachement et du CFA de la CCI de Maine-et-Loire et validés par le président du jury de la licence de l'Université d'Angers.

Les modalités de contrôle de connaissances doivent être arrêtées au plus tard à la fin du premier mois de l'année d'enseignement et ne peuvent être modifiées en cours d'année.

La charte des examens et les modalités de contrôle des connaissances sont portées à la connaissance des étudiants en formation initiale et des alternants en début d'année universitaire.

3.3 Délivrance des diplômes

Les résultats aux examens sont communiqués au CFA de la CCI de Maine et Loire par l'Université d'Angers pour l'édition du diplôme et des documents s'y rattachant (annexe descriptive au diplôme, attestation de réussite) selon le calendrier défini par l'Université d'Angers.

Le diplôme précise la mention et le parcours de la formation. Le CFA de la CCI de Maine et Loire ne figure pas sur le diplôme.

3.4 Convention et suivi de stage

Le stage proposé dans le cadre de la formation dispensée par l'ESTHUA et le CFA de la CCI de Maine et Loire donne lieu à la signature de la convention de stage selon un modèle défini avec l'Université d'Angers et conforme à la réglementation nationale en vigueur.

Le suivi des étudiants en stage est du ressort du CFA de la CCI de Maine et Loire qui s'engage, en qualité d'établissement d'enseignement au sens de la loi, à signer la convention tripartite avec l'organisme d'accueil et l'étudiant. Systématiquement, l'établissement veille à demander une attestation en responsabilité civile à l'étudiant pour tout stage effectué en France ou à l'étranger et s'assure des bonnes conditions de réalisation du stage.

3.5 Suivi des étudiants en formation initiale et des alternants

Afin de permettre à l'Université d'Angers de remplir ses obligations légales en matière de suivi des étudiants, le CFA de la CCI de Maine et Loire s'engage à communiquer chaque année à l'Université d'Angers les informations relatives au taux de réussite, à la poursuite d'étude et à l'insertion professionnelle des étudiants en formation initiale et des alternants des formations concernées par la présente convention. Le CFA de la CCI de Maine et Loire communique également à l'ESTHUA, Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité la liste des entreprises ayant accueilli des alternants.

Article 4 : Organisation administrative

4.1 Conditions d'admission

Les candidats sont admis à s'inscrire sous réserve de remplir les conditions d'accès à la formation et après le processus de sélection et d'admission organisé conjointement par le CFA de la CCI de Maine et Loire et l'ESTHUA, Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité.

Pour s'inscrire en 1ère année de licence, le candidat doit justifier de l'obtention du diplôme de baccalauréat ou du DAEU. Pour s'inscrire en 2ème année ou en 3ème année, le candidat doit justifier respectivement de la validation d'une première année de licence pour l'accès en 2ème année, et de la validation d'une deuxième année pour l'accès en 3ème année ou d'un titre équivalent ou justifier d'une expérience dont l'équivalence est reconnue dans le

cadre des procédures de la validation d'études mises en œuvre à l'Université d'Angers.

Les candidats sont recrutés par le CFA de la CCI de Maine-et-Loire. La validation des 3 années de ce parcours de licence est une condition pour l'obtention du diplôme de licence de l'Université d'Angers.

Les commissions de validation d'études sont composées d'enseignants de l'ESTHUA, Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité et se réunissent aux dates mentionnées dans le calendrier en **annexe 5**.

4.2 Modalités d'inscription des étudiants et droits de scolarité

Les étudiants en formation initiale recrutés sont régulièrement inscrits à l'Université d'Angers et y acquittent les droits de scolarité fixés chaque année par arrêté interministériel.

Le CFA de la CCI de Maine et Loire effectue les démarches administratives nécessaires à l'inscription de ses étudiants auprès de l'Université d'Angers. Le seuil pour l'ouverture de la formation est fixé à 10 étudiants par année de licence pour chaque parcours.

4.2.1 Contribution Vie Etudiante et des Campus (CVEC)

Le CFA de la CCI de Maine et Loire veille à informer ses étudiants en formation initiale et ses alternants de l'obligation de s'acquitter de la Contribution Vie Etudiante et des Campus (CVEC) avant toute inscription à l'Université d'Angers. L'acquiescement de cette contribution se fait individuellement, sur le téléservice dédié. Les apprentis sont également soumis à l'acquiescement de cette contribution.

4.2.2 Inscription des étudiants en formation initiale ou en alternance

Les étudiants en formation initiale ou alternants sont inscrits par l'ESTHUA, Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité après transmission des dossiers d'inscription par le CFA de la CCI de Maine et Loire. Les dossiers doivent comporter la fiche d'inscription individuelle de chaque étudiant, ainsi que les pièces justificatives définies en **annexe 4**.

Pour les étudiants en apprentissage, le CFA de la CCI de Maine et Loire doit transmettre la copie du contrat d'apprentissage à la composante de rattachement.

Le paiement des droits de scolarité pour les étudiants en formation initiale se fait individuellement par l'étudiant par chèque à l'ordre de l'agent comptable de l'Université d'Angers, par carte bancaire web ou présentiel ou, le cas échéant, par virement bancaire.

Les alternants ne règlent pas individuellement leurs frais d'inscription. Des frais de gestion sont facturés à l'établissement partenaire à l'issue de leur inscription. L'établissement partenaire doit s'acquiescer de ces frais avant fin février de chaque année universitaire.

Le CFA de la CCI de Maine et Loire transmet à l'ESTHUA, Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité mi-juin la liste des étudiants en formation initiale et des alternants nouveaux entrants à inscrire en L1, L2 ou L3 pour l'année universitaire suivante. Le CFA de la CCI de Maine et Loire doit tenir à jour cette liste et informer l'ESTHUA, Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité des éventuelles mises à jour. Les étudiants en formation initiale doivent transmettre leurs dossiers d'inscription mi-juillet au plus tard directement à l'ESTHUA, Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité ou par voie postale.

A réception, l'ESTHUA, Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité se charge de la vérification des dossiers d'inscription et réclame les éventuelles pièces manquantes à l'étudiant. L'ESTHUA se charge ensuite de l'inscription des étudiants en formation initiale et des alternants dont les dossiers sont complets et édite une carte d'étudiant et un feuillet d'inscription individuel qui sont envoyés par courrier postal à l'étudiant. Ce document permet à l'étudiant d'éditer lui-même ses certificats de scolarité et de créer son compte sur son Environnement Numérique de Travail (ENT).

Dans tous les cas, les inscriptions sont réalisées dans le respect du calendrier universitaire adopté chaque année par les instances de l'Université d'Angers. Dès adoption, ce calendrier est transmis au CFA de la CCI de Maine et Loire. Ce calendrier fixe notamment les dates limites d'inscription dans une formation, les dates limites d'annulation ou de modification des inscriptions. Ce calendrier figure en **annexe 5**.

4.3 Droits et obligations des étudiants et des alternants

Les étudiants en formation initiale et les alternants inscrits à l'Université d'Angers dans le cadre du présent partenariat ont accès aux services communs (Service Commun de Documentation (SCD), Service Universitaire des Activités Physiques et Sportives (SUAPS), Service Universitaire d'Information, d'Orientation et d'Insertion Professionnelle (SUIO-IP), Service de Santé Universitaire (SSU)) dans les mêmes conditions que les autres étudiants de l'Université d'Angers.

Les aides à la mobilité étudiante sont assurées par le CFA de la CCI de Maine et Loire.

Les aides à la mobilité des étudiants dans le cadre de leur apprentissage (2ème et 3ème année) sont assurées par le CFA de la CCI de Maine et Loire à travers le soutien de la région des Pays de la Loire.

Les étudiants en formation initiale, inscrits dans les formations relevant de la présente convention, relèvent de la section disciplinaire de l'Université d'Angers, dans les cas prévus à l'article R811-12 du Code de l'éducation.

Les apprentis inscrits dans les formations relevant de la présente convention, relèvent du règlement intérieur du CFA de la CCI de Maine et Loire et de la section disciplinaire du droit disciplinaire du code du travail.

L'établissement partenaire transmet au président de l'Université d'Angers, sans délai, tous les éléments nécessaires à la saisine de la section disciplinaire dès connaissance des faits pour les étudiants en formation initiale.

Article 5 : Modalités de suivi de la formation

Pour assurer l'administration et la gestion de la formation concernée par la présente convention, un comité de pilotage et un conseil de perfectionnement sont mis en place

Leur composition est actualisée annuellement selon le modèle en **annexe 6** et transmise à l'ESTHUA, Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité

5.1 Le comité de pilotage

Le comité de pilotage a pour objet de porter le projet de formation dans un cadre cohérent et global.

Le comité de pilotage est présidé par le Directeur de l'ESTHUA, Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité ou son représentant. Il est composé du président du jury, du Directeur du CFA de la CCI de Maine et Loire établissement d'Angers et/ou de son / ses représentants ainsi que ainsi que d'un représentant des services administratifs de l'ESTHUA, Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité et de l'établissement partenaire

Il se réunit au moins une fois par an, en présentiel ou en visioconférence.

Un compte rendu des échanges et des préconisations est transmis au Directeur de l'ESTHUA, Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité, à l'issue de chaque réunion.

Il a pour mission :

- d'organiser le bon déroulement des enseignements théoriques et le suivi des stages en collaboration avec les services administratifs de la composante ;
- de proposer et décider des évolutions du contenu et du cursus de la formation concernée ;
- de définir les conditions de recrutement et d'accès à la formation concernée ;
- de sélectionner les dossiers de candidature à la formation concernée ;
- de définir les modalités de contrôle des connaissances (contrôle continu, examens...) ;
- de s'assurer que le suivi des étudiants du parcours est correctement réalisé ;
- d'organiser le bon déroulement des jurys d'examens et la délivrance des diplômes ;
- de valider les documents destinés à la communication externe.

5.2 Le conseil de perfectionnement

Le Conseil de perfectionnement a pour objet de favoriser le dialogue entre les équipes pédagogiques, les étudiants et les représentants du monde socioprofessionnel.

Le Conseil de perfectionnement pour les parcours en apprentissage est présidé par le Directeur du CFA de la CCI de Maine et Loire établissement d'Angers ou de son représentant. Il est composé au minimum du responsable de la mention de licence ou par le directeur adjoint à la pédagogie de l'ESTHUA, Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité, d'un professionnel et d'un étudiant inscrit dans la formation. Ses membres sont proposés conjointement par le président du Conseil de perfectionnement et par le responsable de la mention de licence ou par le directeur adjoint à la pédagogie de l'ESTHUA, Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité.

Il se réunit annuellement, en présentiel ou en visioconférence.

Un compte rendu des échanges et des préconisations est transmis au Directeur de l'ESTHUA, Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité, à l'issue de chaque réunion.

Il a pour mission :

- d'éclairer les objectifs de la formation ;
- de proposer des modifications de contenu ou d'organisation des enseignements afin de répondre au mieux aux problèmes de l'insertion professionnelle ;
- de veiller à ce que la répartition des ECTS soit en accord avec les objectifs de la formation ;
- de suivre la formation au travers de l'insertion professionnelle des étudiants ou de leur poursuite d'études notamment par l'organisation d'enquêtes régulières auprès des étudiants ;
- de promouvoir la formation auprès des milieux professionnels ;
- d'envisager l'ouverture vers la formation tout au long de la vie et l'apprentissage.

5.3 Evaluation de la formation

Une évaluation de la formation et des enseignements est notamment organisée au moyen d'enquêtes régulières auprès des étudiants en formation initiale et des alternants. Cette évaluation est organisée dans le respect des dispositions des statuts des personnels concernés.

Les résultats des évaluations font l'objet de présentations et de débats au sein des équipes pédagogiques et du Conseil de perfectionnement.

Article 6 : Validation des acquis de l'expérience, des acquis professionnels et personnels, des études

Les validations des acquis de l'expérience, des acquis professionnels et personnels et des études sont effectuées, si nécessaire, selon les procédures mises en œuvre à l'Université d'Angers conformément à la réglementation en vigueur.

Les dossiers de validation sont étudiés en commission de validation par l'Université d'Angers selon le calendrier fixé par l'Université d'Angers et transmis à l'établissement partenaire. Ce calendrier figure en **annexe 5**.

Article 7 : Apprentissage et formation tout au long de la vie

7.1 Apprentissage

La formation de licence mention « Tourisme » parcours « Cuisine et Gastronomie » et parcours « Food and Beverage » est proposée en apprentissage en 2ème et en 3ème année.

Le CFA de la CCI de Maine et Loire transmet le calendrier d'alternance à la composante de rattachement avant le début de la première période d'alternance de chaque année universitaire. Ce calendrier figure en **annexe 5**.

Sauf exception, le recrutement des apprentis peut s'opérer jusqu'au début de la première période d'alternance en entreprise. En cas d'insuccès dans la recherche d'un employeur, pour les formations à public mixte (apprenti, formation initiale), l'étudiant peut être intégré en régime de formation initiale en fonction des places disponibles.

Le CFA de la CCI de Maine et Loire gère les apprentis inscrits par l'Université d'Angers. Il fournit à l'Université d'Angers, chaque année, la liste des apprentis inscrits dans une formation relevant de la présente convention.

Le portage de la formation est assuré par le CFA de la CCI et Maine et Loire dans le cadre de la relation avec l'entreprise et l'apprenant, au regard des 14 missions relatives au CFA, depuis l'accompagnement à l'entrée en formation jusqu'à l'insertion professionnelle. Dans ce cadre, la gestion administrative de la formation est assurée par le CFA de la CCI de Maine et Loire.

7.2 Formation tout au long de la vie

La formation est accessible dans le cadre de la formation professionnelle.

Article 8 : Communication

Le CFA de la CCI de Maine et Loire et l'ESTHUA, Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité s'engagent à faire mention du partenariat entre eux dans toute communication relative aux formations concernées par la présente convention.

Le site internet de l'établissement partenaire doit présenter l'ESTHUA, Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité, au travers d'un texte descriptif d'un minimum de 400 mots, rédigé et transmis par la composante de rattachement.

Les logos du CFA de la CCI de Maine et Loire et de l'ESTHUA, Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité, doivent apparaître sur tout support de communication digitale relatif aux formations proposées et à leur promotion avec l'obligation de netlinking (site internet, réseaux sociaux et contacts privilégiés).

Le CFA de la CCI de Maine et Loire et l'ESTHUA s'engagent à respecter leurs chartes graphiques respectives pour la reproduction des logos sur tout type de support de communication relatif aux formations.

La stratégie de communication doit être pensée et déployée dans le respect mutuel et réciproque. Elle ne devra en aucun cas porter atteinte à la réputation ou à l'image des partenaires.

Article 9 : Propriété intellectuelle – confidentialité

Chaque partie considère comme strictement confidentiel tout support, idée ou concept pédagogique provenant de l'autre partie dont elle pourrait avoir la connaissance à l'occasion de l'exécution de la présente convention. En particulier, chacune des parties s'engage à observer la plus grande discrétion quant aux techniques, méthodes et procédés pédagogiques dont elle aurait été amenée à partager la connaissance du fait de l'exécution des formations relevant de la présente convention.

La documentation mise à la disposition des étudiants par l'équipe pédagogique constitue des œuvres de l'esprit protégées par les dispositions du Code de la Propriété intellectuelle dont les enseignants sont seuls titulaires des droits d'auteurs.

Dans ces conditions, chacune des parties s'interdit formellement :

- de reproduire, copier, diffuser, communiquer et/ou représenter tout ou partie de la documentation pédagogique ;
- de modifier et d'altérer toute marque et/ou inscription figurant sur tout ou partie de la documentation appartenant à chacune des parties ;
- d'en faire usage en dehors de la présente convention ;
- de porter à la connaissance de tiers, même partiellement, de quelque façon que ce soit, tout document ou support mis à sa disposition en application de la présente convention.

Chacune des parties s'engage à ce que ses équipes pédagogiques n'utilisent cette documentation que dans le cadre exclusif de la formation.

Aucune publication pédagogique ou communication auprès de tiers de la documentation appartenant à chacune des parties ne pourra être effectuée sans l'autorisation préalable et expresse de l'autre partie.

Article 10 : Dispositions financières

10.1 Gestion des étudiants en formation initiale et des alternants

La Direction des affaires financières de l'Université d'Angers transmet chaque année à l'établissement partenaire, avant fin janvier de chaque année universitaire, la facturation des montants suivants :

Le montant des droits de scolarité :

Le montant des droits de scolarité (article 4.2) est calculé de la manière suivante :

Etudiants non boursiers : acquittement du montant des droits de scolarité ministériels à taux plein ;

Etudiants boursiers et apprentis : exonération des droits de scolarité ministériels.

Le montant des frais de gestion :

Le CFA de la CCI de Maine et Loire verse chaque année, en plus des droits de scolarité, une somme de 550€ par étudiant en formation initiale ou alternant à l'Université d'Angers. Le montant ne pourra être inférieur à 5 500€ par année de formation pour chaque parcours de formation.

Cette somme est réévaluée chaque année de 2%. Cette somme couvre les frais relatifs à la gestion administrative et pédagogique d du CFA de la CCI de Maine-et-Loire par l'Université d'Angers.

10.2 Participation aux jurys d'examen et de diplôme

La Direction des affaires financières de l'Université d'Angers transmet chaque année au CFA de la CCI de Maine-et-Loire, avant le 31 août de l'année universitaire en cours, la facturation de la participation aux jurys d'examen, jurys de diplôme et jurys de Validation des Acquis de l'Expérience (VAE) du CFA de la CCI de Maine-et-Loire par le président du jury et les enseignants ou enseignants-chercheurs de l'Université d'Angers.

Il est convenu entre les parties de valoriser cette participation 6h par an et par année de formation.

Le montant est calculé suivant le nombre d'enseignants et d'enseignants-chercheurs présents aux jurys de l'établissement partenaire d'après la liste d'émargement prévue à l'article 3.1.

Il est convenu entre les parties que la valorisation des heures est fixée à 178€ de l'heure.

10.3 Reversement des heures d'enseignement

La Direction des affaires financières de l'Université d'Angers transmet chaque année au CFA de la CCI de Maine et Loire le cas échéant, avant le 31 août de l'année universitaire en cours, la facturation des heures d'enseignement assurées par les enseignants ou enseignants-chercheurs de l'Université d'Angers et par les chargés d'enseignement vacataires recrutés par l'Université d'Angers au profit des étudiants du CFA de la CCI de Maine et Loire. Ces heures d'enseignement concernent les groupes de travaux dirigés mis en place en complément des groupes initialement prévus pour les formations de l'Université d'Angers, le suivi des projets tutorés et des stages et correspondent à la prime d'encadrement de la formation. Ce décompte des heures effectuées en heures « Equivalent Travaux Dirigés » est au profit du CFA de la CCI de Maine et Loire et fait l'objet d'un accord écrit entre les parties avant le début de chaque année universitaire.

Il est convenu entre les parties que la valorisation des heures d'enseignement correspond au taux fixé par l'arrêté du 6 novembre 1989 fixant les taux de rémunération des heures complémentaires.

Les charges d'enseignements des enseignants du CFA de la CCI de Maine-et-Loire et des chargés d'enseignement vacataires recrutés par le CFA de la CCI de Maine-et-Loire correspondant aux enseignements spécifiques à la formation sont intégralement à la charge du CFA, y compris la rémunération horaire pour assurer les enseignements spécifiques au CFA de la CCI de Maine-et-Loire, les frais de déplacement, d'hébergement et de restauration.

10.4 Frais de missions

Les frais de missions (transport, restauration, hébergement) concernant les déplacements des enseignants, enseignants-chercheurs et, le cas échéant, des vacataires de l'Université d'Angers recrutés pour assurer les enseignements et pour participer aux recrutements des étudiants, aux jurys, aux conseils de perfectionnement, aux comités de pilotage aux soutenances... sont directement pris en charge par l'Université d'Angers et par le CFA de la CCI de Maine et Loire pour les enseignements respectifs à chaque établissement.

Les éventuels frais de missions des étudiants sont à la charge de le CFA de la CCI de Maine et Loire.

Article 11 : Utilisation des locaux

Les enseignements sont assurés en partie dans les locaux de la composante de rattachement et en partie dans les locaux du CFA de la CCI de Maine et Loire. Dans le cadre du partenariat, la mise à disposition des locaux selon les disponibilités par la composante de rattachement et par le CFA de la CCI de Maine et Loire ne donne pas lieu à facturation.

Cette disposition s'applique à la licence mention « Tourisme » parcours « Cuisine et Gastronomie » et parcours « Food and Beverage ».

Article 12 : Durée de la convention et dénonciation

La présente convention est conclue pour la durée d'accréditation des formations dans le cadre du contrat sexennal 2022-2027. Elle entre en vigueur le 1er septembre 2022 et prend fin au terme de l'année universitaire 2027-2028.

Toute modification des termes de la présente convention devra faire l'objet d'un avenant dûment approuvé par les parties.

La présente convention pourra être dénoncée par l'une ou l'autre des parties par lettre recommandée avec accusé de réception au plus tard trois mois avant la fin de l'année universitaire en cours, sans préjudice pour la promotion d'étudiants en cours de diplomation.

En cas de litige sur l'interprétation ou l'application de la présente convention, la Partie la plus diligente notifie le litige à l'autre par courrier recommandé avec accusé de réception et les deux Parties s'efforcent de trouver une solution amiable par voie de conciliation, de médiation ou d'arbitrage. En cas de litige persistant trois mois après la notification du litige, le tribunal administratif de Nantes est seul compétent.

La présente convention rend caducs les conventions et accords antérieurs entre les parties ayant le même objet.

Fait à Angers, en deux exemplaires originaux,

Le

Pour l'Université d'Angers

Le Président

Christian ROBLEDO



Le

Pour la Chambre de Commerce et
d'Industrie du Maine et Loire

Le Président

Matthieu BILLIARD

ANNEXE 1
MAQUETTES DES FORMATIONS CONCERNEES PAR LA PRESENTE CONVENTION

Licence Cuisine & Gastronomie	ECTS	COEF	Heures CM	Heures TD	Heures TP	Intervenants
semestre 1	30	30	48	206	76	254
UE 1: Langues et compétences interpersonnelles	8	8	0	114	0	
LV1 Anglais	3	3		32		CCI
LV2 Espagnol	3	3		16		CCI
Techniques d'expression écrite	2	2		14		CCI
Savoir être & image de soi				12		CCI
Connaissance de soi				8		CCI
Méthode de travail universitaire				12		ESTHUA
Projet personnel et universitaire				10		CCI
Projet professionnel				10		CCI
UE 2: Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	6	6	32	0	0	
Histoire du tourisme et de la gastronomie	6	6	8			CCI
Découverte du secteur professionnel			20			CCI
Focus : du grain au pain			4			CCI
UE 3: Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	9	9	0	56	71	
Connaissances de l'entreprise : fondamentaux	9	9		12		CCI
Informatique et outils bureautiques				16		CCI
Génie et culture culinaires				15		CCI
Génie et pratique culinaires				13	71	CCI
UE 4: Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	7	7	16	36	5	
Enjeux environnementaux	7	7	16			ESTHUA
Environnement de travail				12		CCI
Hygiène et sécurité				12		CCI
Labels & qualité				8		CCI
Focus : Projet repas DD				4	5	CCI
UE 5: Compétences préprofessionnelles				0		
Stage découverte						
semestre 2	30	30	28	224	82	
UE 1: Langues et compétences interpersonnelles	6	6	0	76	0	
LV1 Anglais	2	2		32		CCI
LV2 Espagnol	2	2		16		CCI
Savoir être & expression	2	2		10		CCI
Parcours individuel de développement (culture générale, engagement citoyen)				4		CCI
Projet personnel et universitaire				6		CCI
Projet professionnel				8		CCI

UE 2: Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	5	5	0	44	0	
Sociologie du tourisme et de la gastronomie				16		CCI
Rencontres professionnelles	5	5		24		CCI
Focus : du grain au pain				4		CCI
UE 3: Design d'expérience en cuisine & gastronomie	6	6	12	16	4	
Connaissance de la cuisine du monde et des épices				4	4	CCI
Influences régionales	6	6		12		CCI
Convivialité : nourriture et art de recevoir à la française			12			ESTHUA
UE 4: Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	9	9	0	52	78	
Comptabilité Gestion : fondamentaux				12		CCI
Informatique et outils bureautiques	9	9		12		CCI
Génie et culture culinaires				16		CCI
Génie et pratique culinaires				12	78	CCI
UE 5: Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	4	4	16	36	0	
Fondamentaux des institutions françaises et européennes			16			ESTHUA
Base de Nutrition	4	4		12		CCI
Hygiène et sécurité				12		CCI
Formation premiers secours & sécurité incendie				12		CCI
UE 6: Compétences préprofessionnelles			0	0	0	
Stage approfondissement						
Stage confirmation apprentissage						
semestre 3	30	30	0	175	35	
UE 1: Langues et compétences interpersonnelles	9	9	0	52	0	
LV1 Anglais	3	3		16		CCI
LV2 Espagnol	3	3		12		CCI
Communication : fondamentaux	3	3		8		CCI
Parcours individuel de développement (culture générale, engagement citoyen)				8		CCI
Projet personnel, universitaire et professionnel				8		CCI
UE 2: Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	6	6	0	20	0	
Gestion de projet et valorisation du territoire	6	6		12		CCI
Rencontres professionnelles				8		CCI
UE 3: Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	9	9	0	79	35	
Analyse statistiques				16		CCI
Comptabilité Gestion : opérations courantes	9	9		16		CCI
Management : concepts et communication				14		CCI
Informatique et outils bureautiques				12		CCI
Design culinaire				16		CCI
Génie et pratique culinaires				5	35	CCI

UE 4: Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	6	6	0	24	0	
Hygiène et sécurité	6	6		12		CCI
Focus : RSE				8		CCI
Focus : qualité et analyse sensorielle				4		CCI
UE 5: Compétences préprofessionnelles				0		
Suivi apprentissage						
semestre 4	30	30	4	155	51	
UE 1: Langues et compétences interpersonnelles	6	6	0	42	0	
LV1 Anglais	2	2		16		CCI
LV2 Espagnol	2	2		12		CCI
Communication et éloquence	2	2		8		CCI
Projet personnel, universitaire et professionnel				6		CCI
UE 2: Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	3	3	4	28	0	
Méthodes de recherches en sciences sociales : analyse quantitative	3	3	4	8		ESTHUA
Gestion de projet et valorisation du territoire				12		CCI
Rencontres professionnelles				8		CCI
UE 3: Design d'expérience en cuisine & gastronomie	3	3	0	32	4	
Connaissance de la cuisine fusion	3	3			4	CCI
Marketing digital				16		CCI
Influences européennes				12		CCI
Focus : Alimentation de demain				4		CCI
UE 4: Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	6	6	0	18	42	
Génie et pratique culinaires	6	6		6	42	CCI
Informatique et outils bureautiques				12		CCI
UE 5: Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	2	2	0	35	5	
Base de droit : relation individuelle de travail	2	2		12		CCI
Nutrition & équilibre alimentaire				7	5	CCI
Prévention des risques				12		CCI
Focus : qualité et analyse sensorielle				4		CCI
UE 6: Compétences préprofessionnelles	10	10	0	0	0	
Note entreprise	5	5				
Ecrit professionnel	5	5				
Suivi apprentissage						
semestre 5	30	30	0	189	21	
UE 1: Langues et compétences interpersonnelles	9	9	0	50	0	
LV1 Anglais	3	3		16		CCI
LV2 Espagnol	3	3		12		CCI
Communication	3	3		8		CCI
Projet personnel, universitaire et professionnel				6		CCI
Parcours individuel de développement (culture générale, engagement citoyen)				8		CCI
UE 2: Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	6	6	0	50	0	
Marketing des services	6	6		16		CCI

Gestion de projet entrepreneuriat				16		CCI
Coaching création restaurant				14		CCI
Rencontres professionnelles				4		CCI
UE 4: Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	9	9	0	59	21	
Comptabilité Gestion : budget et contrôle de gestion				16		CCI
Management d'entreprise	9	9		16		CCI
Génie et pratique culinaires				6	21	CCI
Cuisine végétale				21		CCI
UE 5: Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	6	6	0	30	0	
Maintenance et entretien des équipements				7		CCI
Agencement des espaces de cuisine				7		CCI
Nutrition & Santé	6	6		12		CCI
Focus : du terroir à l'assiette				4		CCI
UE 5: Compétences préprofessionnelles	0	0	0	0	0	
Suivi apprentissage						
semestre 6	30	30	4	157	88	
UE 1: Langues et compétences interpersonnelles	6	6		34		
LV1 Anglais	3	3		16		CCI
LV2 Espagnol	3	3		12		CCI
Projet personnel, universitaire et professionnel				6		CCI
UE 2: Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	3	3	4	41	0	
Méthodes de recherches en sciences sociales : analyse qualitative			4	12		ESTHUA
Coaching création restaurant	3	3		21		CCI
Rencontres professionnelles				8		CCI
UE 3: Design d'expérience en cuisine & gastronomie	3	3	0	38	42	
Création restaurant éphémère et immersif					35	CCI
Influences mondiales				12		CCI
Accord mets et boissons	3	3		12		CCI
Design culinaire				12		CCI
Cuisine du monde				2	7	CCI
UE 4: Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	6	6	0	30	46	
Management d'entreprise				14		CCI
Génie et pratique culinaires	6	6		6	21	CCI
Art de la pâtisserie				10	25	CCI
UE 5: Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	2	2	0	14	0	
Base de droit : relations collectives de travail				10		CCI
Focus : du terroir à l'assiette	2	2		4		CCI
UE 6: Compétences préprofessionnelles	10	10	0	0	0	
Note entreprise	5	5				
Oral professionnel	5	5				
Suivi apprentissage						

Licence Food & Beverage	ECTS	COEF	Heures CM	Heures TD	Heures TP	Intervenants	
semestre 1	30	30	16	244	70	260	
UE 1: Langues et compétences interpersonnelles	8	8	0	114	0		
LV1 Anglais	3	3		32		CCI	
LV2 Espagnol	3	3		16		CCI	
Techniques d'expression écrite	2	2		14		CCI	
Savoir être & image de soi				12		CCI	
Connaissance de soi				8		CCI	
Méthode de travail universitaire				12		ESTHUA	
Projet personnel et universitaire				10		CCI	
Projet professionnel				10		CCI	
UE 2: Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	6	6	0	32	0		
Histoire du tourisme et de la gastronomie	6	6		8		CCI	
Découverte du secteur professionnel				20		CCI	
Focus : du grain au pain				4		ESA	
UE 4 : Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	9	9	0	70	65		
Connaissances de l'entreprise : fondamentaux	9	9		12		CCI	
Informatique et outils bureautiques				16		CCI	
Initiation culinaire					4		CCI
Ingénierie et culture du restaurant				15		CCI	
Ingénierie et pratique du service				11	61	CCI	
Connaissance des boissons et du bar				8		CCI	
Connaissance des vins				8		CCI	
UE 5 : Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	7	7	16	28	5		
Enjeux environnementaux	7	7	16			ESTHUA	
Environnement de travail				12		CCI	
Hygiène et sécurité				12		CCI	
Focus : Projet repas DD				4	5	CCI	
UE 6 : Compétences préprofessionnelles				0			
Stage découverte							
semestre 2	30	30	28	229	77		
UE 1: Langues et compétences interpersonnelles	6	6		76			
LV1 Anglais	2	2		32		CCI	
LV2 Espagnol	2	2		16		CCI	
Savoir être & expression	2	2		10		CCI	
Parcours individuel de développement (culture générale, engagement citoyen)				4		CCI	
Projet personnel et universitaire				6		CCI	
Projet professionnel				8		CCI	
UE 2: Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	5	5	0	44	0		
Sociologie du tourisme et de la gastronomie	5	5		16		CCI	
Rencontres professionnelles				24		CCI	
Focus : du grain au pain				4		CCI	

UE 3: Design d'expérience en cuisine & gastronomie	6	6	12	24	0	
Hospitalité et accueil	6	6		12		CCI
Profils clients et influences dans l'acte de vente				12		CCI
Convivialité : nourriture et art de recevoir à la française			12			ESTHUA
UE 4: Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	9	9	0	65	77	
Comptabilité Gestion : fondamentaux	9	9		12		CCI
Informatique et outils bureautiques				12		CCI
Initiation culinaire					4	CCI
Ingénierie et culture du restaurant				12		CCI
Ingénierie et pratique du service				9	73	CCI
Connaissance des boissons et du bar					10	CCI
Connaissance des vins					10	CCI
UE 5: Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	4	4	16	20	0	
Fondamentaux des institutions françaises et européennes	4	4	16			ESTHUA
Hygiène et sécurité				8		CCI
Formation premiers secours & sécurité incendie				12		CCI
UE 6: Compétences préprofessionnelles				0		
Stage approfondissement						
Stage confirmation apprentissage						
semestre 3	30	30	0	185	25	
UE 1: Langues et compétences interpersonnelles	9	9	0	52	0	
LV1 Anglais	3	3		16		CCI
LV2 Espagnol	3	3		12		CCI
Communication : fondamentaux	3	3		8		CCI
Parcours individuel de développement (culture générale, engagement citoyen)				8		CCI
Projet personnel, universitaire et professionnel				8		CCI
UE 2: Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	6	6	0	20	0	
Gestion de projet et valorisation du territoire	6	6		12		CCI
Rencontres professionnelles				8		CCI
UE 3: Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	9	9	0	93	25	
Analyse statistiques	9	9		16		CCI
Comptabilité Gestion : opérations courantes				16		CCI
Management : concepts et communication				14		CCI
Informatique et outils bureautiques				12		CCI
Initiation culinaire					4	CCI
Design du restaurant					16	CCI
Connaissance des boissons et du bar					8	CCI
Connaissance des vins					8	CCI
Ingénierie et pratique du service					3	21
UE 4: Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	6	6	0	20	0	

Hygiène et sécurité				8		CCI
Focus : RSE	6	6		8		CCI
Focus : qualité et analyse sensorielle				4		CCI
UE 5: Compétences préprofessionnelles			0	0	0	
Suivi apprentissage						
semestre 4	30	30	4	174	32	
UE 1: Langues et compétences interpersonnelles	6	6	0	42	0	
LV1 Anglais	2	2		16		CCI
LV2 Espagnol	2	2		12		CCI
Communication et éloquence	2	2		8		CCI
Projet personnel, universitaire et professionnel				6		CCI
UE 2: Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	3	3	4	28	0	
Méthodes de recherches en sciences sociales : analyse quantitative			4	8		ESTHUA
Gestion de projet et valorisation du territoire	3	3		12		CCI
Rencontres professionnelles				8		CCI
UE 3: Design d'expérience en cuisine & gastronomie	3	3	0	40	0	
Marketing digital				16		CCI
Organisation séminaires et banqueting	3	3		20		CCI
Focus : Alimentation de demain				4		CCI
UE 4: Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	6	6	0	36	32	
Ingénierie et pratique du service				4	28	CCI
Connaissance des boissons et du bar				10		CCI
Connaissance des vins	6	6		10		CCI
Informatique et outils bureautiques				12		CCI
Initiation culinaire					4	CCI
UE 5: Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	2	2	0	28	0	
Base de droit : relation individuelle de travail				12		CCI
Prévention des risques	2	2		12		CCI
Focus : qualité et analyse sensorielle				4		CCI
UE 6: Compétences préprofessionnelles	10	10	0	0	0	
Note entreprise	5	5				
Ecrit professionnel	5	5				
Suivi apprentissage						
semestre 5	30	30	0	185	25	
UE 1: Langues et compétences interpersonnelles	9	9	0	50	0	
LV1 Anglais	3	3		16		CCI
LV2 Espagnol	3	3		12		CCI
Communication	3	3		8		CCI
Projet personnel, universitaire et professionnel				6		CCI
Parcours individuel de développement (culture générale, engagement citoyen)				8		CCI

UE 2: Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	6	6	0	53	0	
Marketing des services	6	6		16		CCI
Gestion de projet entrepreneuriat				16		CCI
Coaching création restaurant				14		CCI
Rencontres professionnelles				7		CCI
UE 3: Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	9	9	0	64	25	
Comptabilité Gestion : budget et contrôle de gestion	9	9		16		CCI
Management d'entreprise				16		CCI
Ingénierie et pratique du service				6	21	CCI
Connaissance des boissons et du bar				16		CCI
Connaissance des vins				10		CCI
Initiation culinaire					4	CCI
UE 4: Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	6	6	0	18	0	
Maintenance et entretien des équipements	6	6		7		CCI
Agencement des espaces de restauration				7		CCI
Focus : du terroir à l'assiette				4		CCI
UE 5: Compétences préprofessionnelles	0	0	0	0	0	
Suivi apprentissage						
semestre 6	30	30	4	185	60	
UE 1: Langues et compétences interpersonnelles	6	6	0	34	0	
LV1 Anglais	3	3		16		CCI
LV2 Espagnol	3	3		12		CCI
Projet personnel, universitaire et professionnel				6		CCI
UE 2: Acteurs et territoires en cuisine & gastronomie	3	3	4	41	0	
Méthodes de recherches en sciences sociales : analyse qualitative	3	3	4	12		ESTHUA
Coaching création restaurant				21		CCI
Rencontres professionnelles				8		CCI
UE 3: Design d'expérience en cuisine & gastronomie	3	3	0	56	35	
Création restaurant éphémère et immersif	3	3			35	CCI
Influence clientèle & offre de service				20		CCI
Accord mets et boissons				12		CCI
Design et restaurant immersif				12		CCI
Focus : établissements Bien-être & Santé				12		CCI
UE 4: Gestion opérationnelle en cuisine & gastronomie	6	6	0	40	25	
Management d'entreprise	6	6		14		CCI
Ingénierie et pratique du service				6	21	CCI
Connaissance des boissons et du bar				10		CCI
Connaissance des vins				10		CCI
Initiation culinaire					4	CCI
UE 5: Qualité, normes, sécurité et environnement en cuisine & gastronomie	2	2	0	14	0	

Base de droit : relations collectives de travail	2	2		10		CCI
Focus : du terroir à l'assiette				4		CCI
UE 6: Compétences préprofessionnelles	10	10	0	0	0	
Note entreprise	5	5				
Oral professionnel	5	5				
Suivi apprentissage						

ANNEXE 2

REPARTITION DES ROLES EN LIEN AVEC LES MISSIONS DE CFA ET EXIGENCES QUALITE

Cette annexe précise les activités et responsabilités des partenaires tout au long de la formation en les inscrivant dans :

- le cadre des missions des centres de formation d'apprentis en application de l'article L. 6231-2 du Code du travail
- le respect des indicateurs du référentiel national qualité Qualiopi pour lequel le CFA de la CCI est certifié : [guide-lecture-referentiel-qualite.pdf \(travail-emploi.gouv.fr\)](#).

REPARTITION DES 14 MISSIONS DES CFA (l'article L. 6231-2 du Code du travail)

	MISSIONS	Université Angers	CFA	Précisions sur les activités
1	Accompagner les personnes, y compris celles en situation de handicap, souhaitant s'orienter ou se réorienter par la voie de l'apprentissage,		X	Le CFA organise, planifie et organise les moyens dédiés à cet accompagnement.
2	Appuyer et d'accompagner les postulants à l'apprentissage dans leur recherche d'un employeur		X	Le CFA organise, planifie et organise les moyens dédiés à cet accompagnement.
3	Assurer la cohérence entre la formation dispensée en leur sein et celle dispensée au sein de l'entreprise		X	Le CFA se charge de la relation avec l'entreprise, assure les réunions formations / tuteurs. Il établit les livrets de liaison, anime et programme les Visites d'Entreprises. Il met en place les Plans Prévisionnels de Formation Alternée.
4	Informar, dès le début de leur formation, les apprentis de leurs droits et devoirs en tant qu'apprentis et en tant que salariés et des règles applicables en matière de santé		X	Le CFA organise, planifie et organise les moyens dédiés à cette information.
5	Permettre aux apprentis en rupture de contrat la poursuite de leur formation pendant six mois		X	Le CFA met en œuvre et organise les moyens, permettant la poursuite de la formation. Les Partenaires s'appuient sur les procédures mises en œuvre par le CFA pour accompagner les apprentis dans cette situation.
6	Apporter, en lien avec le service public de l'emploi, en particulier avec les missions locales, un accompagnement aux		X	Le CFA met en œuvre et organise les moyens, permettant de prévenir les difficultés pendant la formation. Les Partenaires s'appuient sur les procédures mises en œuvre par le CFA pour accompagner les apprentis dans cette situation.

	apprentis pour prévenir ou résoudre les difficultés			
7	Favoriser la mixité au sein de leurs structures en sensibilisant les formateurs, les maîtres d'apprentissage et les apprentis		X	Le CFA met en œuvre et organise les moyens, permettant de favoriser la mixité pendant la formation. Les partenaires sont les relais et les promoteurs de cette action vis-à-vis des apprentis
8	Encourager la mixité des métiers et l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes		X	Le CFA met en œuvre et organise les moyens, permettant d'encourager l'égalité professionnelle pendant la formation. Les partenaires sont les relais et les promoteurs de cette action vis-à-vis des apprentis
9	Favoriser, au-delà de l'égalité entre les femmes et les hommes, la diversité au sein de leurs structure		X	Le CFA met en œuvre et organise les moyens, permettant de d'encourager la mixité et la diversité au sein de la structure. Les partenaires sont les relais et les promoteurs de cette action vis-à-vis des apprentis
10	Encourager la mobilité nationale et internationale des apprentis	X	X	Le CFA organise et mobilise les dispositifs dédiés et en prenant en compte, le cas échéant, les préconisations de l'organisme certificateur. Les partenaires sont les relais et les promoteurs de cette action vis-à-vis des apprentis
11	Assurer le suivi et l'accompagnement des apprentis quand la formation en CFA est dispensée en tout ou partie à distance	X	X	Le CFA et l'Université en cohérence, s'assurent de réaliser le suivi de la formation.
12	Evaluer les compétences acquises par les apprentis,	X	X	Le CFA et l'Université s'assurent de répondre aux exigences de l'autorité de certification.
13	Accompagner les apprentis ayant interrompu leur formation et ceux n'ayant pas, à l'issue de leur formation, obtenu de diplôme ou de titre à finalité professionnelle vers les personnes et les organismes susceptibles de les accompagner dans la définition d'un projet de poursuite de formation		X	Le CFA organise et mobilise les dispositifs dédiés du territoire.
14	Accompagner les apprentis dans leurs démarches pour accéder aux aides		X	Le CFA organise et mobilise les dispositifs dédiés en s'appuyant notamment sur l'AVS (accompagnatrices de vie sociale et professionnelle)

ANNEXE 3
**REPARTITION DES RESPONSABILITES, PAR ACTIVITE,
 EN LIEN AVEC LES INDICATEURS QUALIOPI**

Indicateurs du RNQ qualiopi	Activités	Université Angers	CFA
	PILOTAGE DU DIPLOME	Université Angers	CFA
	Responsabilité du diplôme	responsabilité	
5 & 6	Ingénierie pédagogique (Référentiel, ...)	coresponsabilité	coresponsabilité
	Pilotage national des formations (Coordination, Suivi, Statistiques, réflexions pédagogiques...)	responsabilité	
	Communication institutionnelle, nationale et régionale	responsabilité	participation
21	Réunion de rentrée des enseignants	coresponsabilité	coresponsabilité
20	Conseil de perfectionnement	coresponsabilité	Responsabilité (organisation)
	COMMUNICATION SUR L'OFFRE DE FORMATION	Université Angers	CFA
1	Diffusion de l'information au public (programme détaillé, contacts, ...)	participation	responsabilité
2	Collecte des indicateurs de résultats	participation	responsabilité
3	Information sur la certification (blocs de compétences, équivalences, passerelles, suite de parcours, débouchés, ...)	responsabilité	
	GESTION ADMINISTRATIVE ET FINANCIERE	Université Angers	CFA
18	Préparation et signature de la convention de partenariat en région et modalités financières	coresponsabilité	coresponsabilité
	Contractualisation avec l'entreprise et gestion des prises en charge des financeurs (OPCO)		responsabilité
18 & 23	Suivi et coordination administrative et financière de la formation pour chaque apprenant		responsabilité
	MISE A DISPOSITION DES MOYENS HUMAINS ET TECHNIQUES	Université Angers	CFA
17 & 18	Mise à disposition de locaux adaptés à la formation	coresponsabilité	coresponsabilité
17	Mise à disposition d'un environnement de gestion du parcours	coresponsabilité	coresponsabilité
	ENSEIGNANTS	Université Angers	CFA
21	Recrutement des intervenants	coresponsabilité	coresponsabilité
21	Agréments de tous les enseignants	coresponsabilité	coresponsabilité
	Rémunération des enseignants	coresponsabilité	coresponsabilité
18	Coordination pédagogique des enseignants	coresponsabilité	coresponsabilité
22	Accompagnement, montée en compétences des salariés	coresponsabilité	coresponsabilité
27	Sous-traitance - respect de la conformité au référentiel Qualiopi des intervenants	coresponsabilité	coresponsabilité
	COORDINATION DES ENSEIGNEMENTS	Université Angers	CFA

	Organiser le bon déroulement des enseignements à travers le Conseil de perfectionnement	participation	responsabilité
	SOURCING, RECRUTEMENT ET POSITIONNEMENT DES APPRENANTS	Université Angers	CFA
8	Sourcing des candidats	participation	responsabilité
8	Analyse des besoins des apprentis et recevabilité de la candidature – Intégration dans process Parcoursup		
8	Validation des candidats hors profil (VAP, VES)	responsabilité	coresponsabilité
	ENTREPRISES ET TUTORAT	Université Angers	CFA
4 & 28	Accompagnement à la mise en relation des apprentis en entreprise		responsabilité
7	Validation des missions en entreprises en lien avec la certification		responsabilité
10 & 12 et 13	Tutorat des apprentis en entreprise		responsabilité
13	Coordination des activités entre entreprises et contenus de formation		responsabilité
	SCOLARITE DES APPRENANTS	Université Angers	CFA
16	Inscriptions pédagogiques des apprenants	coresponsabilité	coresponsabilité
18	Emploi du temps	coresponsabilité	coresponsabilité
12	Contrôle de l'assiduité par cours et suivi	participation	responsabilité
9 & 14 & 15	Accueillir les apprentis et les informer des conditions de réalisation de la formation	participation	responsabilité
14 & 15	Adaptation du parcours et accompagnement et suivi et sécurisation des parcours des publics bénéficiaires		responsabilité
20 & 26	Référent handicap	coresponsabilité	responsabilité
20	Appui à la Mobilité nationale et internationale	participation	responsabilité
19	Mise à disposition des ressources pédagogiques auprès du bénéficiaire	coresponsabilité	coresponsabilité
	Evaluation de l'atteinte des objectifs	coresponsabilité	coresponsabilité
	EXAMENS	Université Angers	CFA
7	Production des sujets d'examen	responsabilité	participation
16	Organisation des examens, reprographie des sujets et surveillance	coresponsabilité	coresponsabilité
16	Stockage des copies et archivage pendant 1 an		responsabilité
16	Validation des notes et édition du relevé de notes	responsabilité	participation
16	Diffusion des notes aux apprentis	responsabilité	participation
	JURYS	Université Angers	CFA
16	Pré-jury de diplôme		
16	Jury du diplôme	responsabilité	
16	Jury de VAE	responsabilité	
16	Diplomation	responsabilité	
	ENVIRONNEMENT DE LA FORMATION	Université Angers	CFA
30	Enquête de satisfaction	participation	responsabilité
	Evaluation des interventions et bilan de fin de formation		responsabilité
24 & 25	Bilan annuel (analyse des indicateurs de résultats, partage de la veille sectorielle et de territoire, projection N+1, innovation,...)	coresponsabilité	coresponsabilité
31 & 32	Collecte, traitement et communication sur les difficultés rencontrées (aléas, réclamation,...)		responsabilité

ANNEXE 4

LISTE DES PIÈCES A FOURNIR

INSCRIPTION EN LICENCE 1^{ère}, 2^{ème} et 3^{ème} ANNÉE MENTION TOURISME

PARCOURS CUISINE ET GASTRONOMIE / FOOD AND BEVERAGE

LISTE DES PIÈCES À FOURNIR

LE DOSSIER COMPLET DOIT ETRE REMIS A

L'ESTHUA, Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité

NE PAS AGRAFER VOS DOCUMENTS

- La fiche d'inscription ci-jointe complétée et signée ;
- 1 photocopie de la CARTE D'IDENTITE ;
- Photocopie du certificat de participation à la Journée défense et citoyenneté
- Photocopie de la **NOTIFICATION DE BOURSES RECTO-VERSO de l'année universitaire concernée.**
En l'absence de ce document au moment de l'inscription, **les droits d'inscription devront être RÉGLÉS DANS LEUR TOTALITÉ.** Remboursement effectué sur présentation de la notification définitive + RIB de l'étudiant(e).
Attention : Un étudiant apprenti ne peut pas cumuler l'apprentissage et le droit à bourse.
Cette pièce ne concerne donc que les étudiants de L1.
- COPIE du DIPLÔME DU BAC** ou **COPIE du RELEVÉ DE NOTES DU BAC.**
- Entrée en L2 :** pour les étudiants issus d'un parcours de licence : copie des semestres **1 et 2 validés (total 60 crédits) ou attestation niveau BAC+1 validé**
- Entrée en L3 :** pour les étudiants issus d'un parcours de licence : copie des semestres **1, 2, 3 et 4 validés (total 120 crédits) ou attestation niveau BAC+2 validé**
- Si vous êtes hors cursus universitaire, (BTS, DUT, école de commerce, etc..), vous devez remplir un dossier de validation ; veuillez-vous renseigner auprès du secrétariat de la CCI d'Angers.
- Entrée en L2 et L3 :** copie du CERFA FA 13 signé pour l'année universitaire 2022-2023
- 1 ENVELOPPE affranchie **au tarif en vigueur** 100 g et libellée à l'adresse des parents ;
- 1 PHOTO D'IDENTITE **avec vos nom et prénom au verso ;**
- Attestation d'acquiescement de la C.V.E.C.** (Contribution de la Vie Etudiante et des Campus). Connectez-vous sur le site <http://cvec.etudiant.gouv.fr/>. Cette démarche est OBLIGATOIRE.
Cette contribution n'est redevable qu'une seule fois par an, même en cas de double cursus dans 2 établissements différents.
- Attestation d'**assurance responsabilité civile** pour l'année en cours,
- Attestation d'**assurance individuelle accident** pour l'année en cours.
Ces attestations doivent préciser que vous êtes couvert(e) également en cas de **stage en entreprise.**
- POUR LES ETUDIANTS ETRANGERS : 1 photocopie de la carte de séjour et de l'équivalence des diplômes + passeport.
- Règlement individuel de l'**étudiant non apprenti** selon tarif de l'année en cours :
 - 1 chèque à l'ordre de « **l'Agent Comptable de l'Université d'Angers** »
 - ou paiement par carte bancaire en présentiel ou en ligne (lien transmis à l'étudiant par l'ESTHUA, Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité)
 - ou virement bancaire (RIB transmis à l'étudiant par l'ESTHUA)

ANNEXE 5

CALENDRIER UNIVERSITAIRE 2022-2023

Le Calendrier Universitaire 2022-2023 de l'Université d'Angers approuvé par le Conseil d'Administration le 14 mars 2022 fixe les dates suivantes :

CALENDRIER DE LA SCOLARITE

Dates limites des inscriptions administratives 2022-2023

L1 : Inscriptions par le service scolarité de l'ESTHUA après réception des pièces	Vendredi 23 septembre 2022
L2 – L3 : Inscriptions et réinscriptions en ligne après validation de l'année antérieure et Nouveaux entrants	
Date limite d'annulation d'inscription avec remboursement	Vendredi 07 octobre 2022

Dates limites des commissions de validation de diplômes 2022-2023

IMPORTANT : Les dossiers de validation d'études doivent être transmis au service scolarité de l'ESTHUA, Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité (scolarite.esthua@listes.univ-angers.fr) au plus tard **8 jours** avant la date de la commission.

Vendredi 06 mai 2022
Vendredi 24 juin 2022
Vendredi 16 septembre 2022
Vendredi 28 octobre 2022

CALENDRIERS DES EXAMENS

IMPORTANT :

Les notes des étudiants doivent être transmises au service des examens de l'ESTHUA, Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité (examens.esthua@listes.univ-angers.fr) au plus tard **8 jours** avant la date du jury.

1^{ERE} SESSION 2022-2023 : dates de réunion des jurys

Diplômes	Semestre 1	Semestre 2
L1 - L2 - L3	Jeudi 09 février 2023	Mardi 13 juin 2023

2^{EME} SESSION 2022-2023 : dates de réunion des jurys

Diplômes	Semestres 1 et 2
L1 - L2 - L3	Mardi 11 juillet 2023

DATES DE FERMETURE DE L'ESTHUA, Faculté de Tourisme, Culture et Hospitalité 2022-2023

Toussaint	Du samedi 29 octobre au dimanche 06 novembre 2022 inclus
Noël	Du mercredi 21 décembre 2022 au lundi 02 janvier 2023 inclus
Printemps	Du samedi 22 avril au dimanche 30 avril 2023 inclus
Ascension	Du jeudi 18 mai au dimanche 21 mai 2023 inclus
Été	Du samedi 22 juillet au dimanche 20 août 2023 inclus

Autres dates indiquées par l'établissement partenaires (jury, remise de diplômes, portes ouvertes...) : (à renseigner si nécessaire).

ANNEXE 6

ORGANISATION ADMINISTRATIVE COMPOSITION DU CONSEIL DE PERFECTIONNEMENT ET DU COMITE DE PILOTAGE

Composition du Conseil de perfectionnement

Qualité	Nom et prénom
<u>Président :</u> Responsable de la mention de la licence	
Responsable de la formation du CFA de la CCI	
1 Représentant Professionnel	
1 Représentant étudiant/apprenti	
Responsable de la filière TCHR CCI Maine et Loire	
1 enseignant formateur	

NB : Tableau **à compléter** autant que nécessaire

Composition du Comité de pilotage

<u>Président :</u> Directeur de l'ESTHUA	
Responsable de la formation du CFA de la CCI	
Président de jury de la mention	
Représentant des services administratifs de l'ESTHUA	
Représentant des services administratifs de la CCI de Maine et Loire	

NB : Tableau **à compléter** autant que nécessaire

ANNEXE 7

MODALITES DE MISE EN ŒUVRE DE TRANSFERT DE DONNEES LIEES AU RGPD

Communication à des tiers et transfert hors Union Européenne

Les données collectées seront communiquées aux seuls destinataires suivants :

- > Le personnel administratif et pédagogique de l'Université d'Angers
- > Le personnel administratif et pédagogique de l'établissements partenaires de la formation de la CCI Maine et Loire
- > Les financeurs (OPCO, Région ...)
- > Les organismes de services publics de l'Etat et organismes paritaires (DREETS, France compétences...)

Aucune autre transmission des données personnelles des alternants et entreprises Clientes à des tiers non listés ci-dessus ne sera effectuée par les parties. Aucun transfert de ces données personnelles hors Union européenne n'est effectué par les parties.

Droits dont dispose les apprenants et entreprises clientes

Les parties s'engagent à respecter les droits dont disposent les alternants et entreprises Clientes : droit d'accès, de rectification ou d'effacement de leurs données personnelles, ou du droit de demander une limitation du traitement qui les concernent ou du droit de s'y opposer.

Les parties nomment respectivement un délégué à la protection des données personnelles auprès duquel les alternants et entreprises Clientes peuvent exercer les droits dont ils disposent :

- coordonnées DPO Université d'Angers : www.univ-angers.fr/donneespersonnelles ; dpd@univ-angers.fr
; ou par voie postale : Université d'Angers - Service juridique - DPD, 40 rue de Rennes - 49035 - ANGERS
CEDEX 01

- coordonnées DPO CFA : par mail à dpo@maineetloire.cci.fr.

Les parties s'engagent à mettre en œuvre les mesures techniques appropriées permettant de garantir la sécurité et la confidentialité des données personnelles de l'alternant et de l'entreprise Cliente. Les données sont conservées aussi longtemps que nécessaire pour permettre de poursuivre des actions de formations au sein des parties et obtenir, le cas échéant, les diplômes, certifications et attestations de réussite en application des dispositions du livre III, sixième partie, du Code du Travail relatif à la formation professionnelle tout au long de la vie.