

DELIBERATION

CFVU-006-2016

Vu le code de l'éducation, notamment ses articles L.123-1   L.123-9, L.712-6-1 et L.719-7 ;
Vu la loi n 2013-660 du 22 juillet 2013 relative à l'enseignement supérieur et à la recherche, notamment son article 116 ;
Vu le décret 71-871 du 25 octobre 1971 portant création de l'Université d'Angers ;
Vu le code des statuts et règlements de l'Université d'Angers,
Vu les convocations envoyées aux membres du Conseil de la Formation et de la Vie Universitaire le 14 janvier 2016.

Objet de la délibération : Convention licence entre l'Université d'Angers et la Chambre de Commerce et d'Industrie de Maine-et-Loire pour la création du parcours « gastronomie et cuisine » de la licence Sciences Sociales

La commission de la formation et de la vie universitaire réunie le 18 janvier 2016 en formation plénière, le quorum étant atteint, arrête :

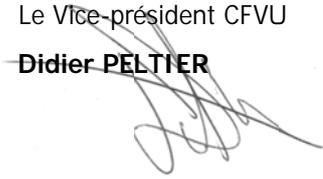
La convention licence entre l'Université d'Angers et la Chambre de Commerce et d'Industrie de Maine-et-Loire pour la création du parcours « gastronomie et cuisine » de la licence Sciences Sociales est approuvée.

Cette décision a été adoptée à l'unanimité.

A Angers, le 20 janvier 2016

Le Vice-président CFVU

Didier PELTIER



La présente décision est exécutoire immédiatement ou après transmission au Rectorat si elle revêt un caractère r glementaire. 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 r glementaire. 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.

Affiché le : **25 janvier 2016**

2. Convention licence entre l'Université d'Angers et la Chambre de Commerce et d'Industrie de Maine-et-Loire pour la création du parcours « gastronomie et cuisine » de la licence Sciences Sociales – vote

Avis favorable du conseil d'UFR du 7 décembre 2016.

Note d'introduction

Aujourd'hui le secteur de la restauration se structure et se professionnalise autour de nouvelles compétences liées à l'innovation et aux nouvelles technologies en rapport avec le métier mais également répondant à l'exigence d'un consommateur éduqué et sensible aux tendances qu'elles soient culinaires ou marketing. La CCI possède une expertise reconnue dans les domaines de la cuisine, des vins et des spiritueux légitimée par un environnement géographique et culturel mais également par des équipements adaptés avec notamment deux restaurant d'application. Aussi c'est en toute logique que la CCI souhaite s'associer avec l'université d'Angers et son UFR ESTHUA pour répondre à ce besoin de former les chefs de demain et d'ancrer sur notre territoire une véritable empreinte culinaire.

La CCI et son centre de formation accompagne annuellement plus de 450 jeunes qui s'engagent dans les carrières de l'hôtellerie restauration à travers un CAP, un Bac, un Brevet Professionnel ou une Mention complémentaire, spécialisation métier.

Grâce à l'adaptation de la Licence « Sciences Sociales » délivrée par l'Université, par une thématique Cuisine et Gastronomie », l'Esthua et la CCI relèvent l'ambition de proposer un véritable parcours de formation d'un niveau 5 à 2 sur la cuisine et la gastronomie.

Cette licence Sciences Sociales permettra à un bachelier d'acquérir outre des connaissances généralistes dans les domaines du tourisme, de solides compétences techniques en cuisine qui permettront de valider un niveau reconnu par la profession.

Pour la licence 3, l'étudiant aura le choix entre deux parcours : Création ou reprise d'un restaurant ou « génie culinaire » pour développer son portefeuille de compétences en cuisine et gastronomie. Ce second parcours pourra s'effectuer en apprentissage.

Cette formation à la fois technique et universitaire est absente dans le grand ouest et sera innovante notamment par l'apprentissage proposée en Licence 3 mais également dans sa construction et son portage. Cette licence ne sera qu'une première étape à un ambitieux projet associant les principaux opérateurs de formation sur la gastronomie, véritable Lieu Unique autour des Arts de la Cuisine et de la Gastronomie.

CONVENTION

LICENCE

Domaine : Sciences Humaines et Sociales

Mention : Sciences Sociales

Parcours type « Tourisme, hôtellerie restauration, évènementiel »

Entre :

L'Université d'Angers, 40 rue de Rennes – BP 73532 – 49035 Angers Cedex 01
Représentée par son Président, Monsieur Jean-Paul SAINT-ANDRÉ

ci-après désignée **l'Université d'Angers**

Et

La Chambre de Commerce et d'Industrie du Maine-et-Loire, 8 boulevard du roi René - CS 51030 - 49015 - Angers cedex 01
Représentée par son Président, Monsieur Éric GROUD

ci-après désignée **la CCI**

Vu le code de l'éducation, notamment ses articles D. 613-38 et suivants et R. 613-32 et suivants ;

Vu l'arrêté du 1^{er} août 2011 relatif à la licence ;

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

Vu la circulaire n°2015-0012 du 24 mars 2015 relative aux modalités d'élaboration et de délivrance des diplômes nationaux,

Vu l'habilitation ministérielle de la formation n°20081231

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 la CCI décident à l'occasion du contrat quinquennal 2012-2016 la mise en œuvre d'un partenariat concernant la licence domaine « Sciences Humaines et Sociales », mention « Sciences Sociales » avec la création d'une option intitulée « gastronomie et cuisine » sous le parcours type « Tourisme, hôtellerie restauration, évènementiel » en formation initiale.

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 du diplôme de licence (L1, L2 et L3) domaine « Sciences Humaines et Sociales », mention « Sciences Sociales » habilitée pour la période 2012-2016 à l'université d'Angers par arrêté du Ministère en charge de l'Enseignement Supérieur dans le cadre du partenariat entre l'Université d'Angers et la CCI et de la création de l'option « gastronomie et cuisine » sous le parcours type « Tourisme, hôtellerie restauration, évènementiel » :

-les apports respectifs de chacun dans la mise en œuvre de la formation ainsi que les modalités de collaboration

-les dispositions financières relatives à la mise en œuvre du parcours type du diplôme de licence précisé ci-avant.

La gestion de ce partenariat est assurée, pour l'Université d'Angers, par la composante UFR ESTHUA Tourisme et Culture représentée par son Directeur, Philippe VIOLIER et pour la CCI, par la Direction Formation représentée par Sylvain Dourneau.

Article 2 : Coordination générale de la licence

L'organisation des enseignements, le choix des programmes et des professeurs et les conditions de mobilités étudiantes sont assurées conjointement par l'Université d'Angers et par la CCI sous le contrôle du président du jury. Les enseignements se dérouleront conformément aux modalités définies dans la maquette figurant en annexe 1.

La dotation s'exprime en heures « Equivalent Travaux Dirigés » (ETD) et traduit le volume d'heures dispensées pour l'ensemble des étudiants inscrits dans la formation. Elle est actualisée annuellement en respectant les équilibres réglementaires entre enseignants titulaires et vacataires et intervenants professionnels.

Les enseignements sont effectués, par des enseignants-chercheurs et enseignants de l'Université d'Angers, de la CCI et par des chargés d'enseignement vacataires.

Une première liste de l'ensemble des chargés d'enseignement et de leur titre ou diplôme précisant les matières enseignées et les volumes horaires associés devra être adressée par la CCI au responsable de la formation en charge de la licence au plus tard le 15 septembre de chaque année. En cas de modification ou de complément, des additifs seront fournis en cours d'année.

Chaque établissement rétribue ses propres personnels selon ses règles internes.

Pour les enseignements assurés par l'Université d'Angers, le planning des cours, commun aux étudiants des autres parcours de la licence mention sciences sociales, sera communiqué à la CCI pour chaque semestre. Ce calendrier pourra être modifié à l'initiative de l'Université d'Angers en accord avec la CCI.

Article 3 : Organisation administrative

Pour assurer l'administration et la gestion de la licence ci-dessus désignée, un conseil de perfectionnement et un comité de pilotage pédagogique sont mis en place. Leur composition est actualisée annuellement en annexe 2.

Le conseil de perfectionnement est présidé par le responsable de la mention de la licence ou par le directeur des études et composé d'un représentant de la CCI et d'au moins un professionnel. Ses membres sont proposés par le président du jury de la formation. Il se réunit annuellement.

Il a pour mission:

- de suivre la formation au travers de l'insertion professionnelle des étudiants ou de leur poursuite d'études
- de promouvoir la formation auprès des milieux professionnels
- de proposer des modifications de contenu ou d'organisation des enseignements afin de répondre au mieux aux problèmes de l'insertion professionnelle
- d'envisager l'ouverture vers la formation tout au long de la vie et l'apprentissage

Le comité de pilotage pédagogique est présidé par le président du jury de la mention et composé des enseignants participant aux enseignements de la licence et d'un représentant de la CCI. Il se réunit au moins deux fois par an.

Il est composé pour la durée du contrat et toute modification devra être validée par le conseil de perfectionnement.

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 définir les conditions de recrutement et d'accès à la licence
- de sélectionner les dossiers de candidature pour la licence
- de valider les documents destinés à la communication externe

Pour ce qui concerne la gestion administrative, chaque établissement désignera un référent administratif.

Article 4 : Droits de scolarité, conditions d'inscription, recrutement et suivi administratif des étudiants

4.1- Inscription à l'Université d'Angers- Droits d'inscription

Les étudiants de la CCI suivant la formation objet du présent partenariat sont régulièrement inscrits à l'université d'Angers et y acquittent les droits d'inscription à taux plein fixés chaque année par arrêté ministériel ainsi qu'un droit de médecine préventive et, le cas échéant, la cotisation à la sécurité sociale étudiante.

La CCI effectuera les démarches administratives nécessaires à l'inscription de ses étudiants auprès de l'université d'Angers. Les fiches d'inscription des étudiants accompagnées des pièces justificatives et du paiement à l'ordre de l'agent comptable de l'Université d'Angers seront envoyées pour saisie et inscription à la composante UFR ESTHUA Tourisme et Culture de l'Université d'Angers.

Les inscriptions devront être réalisées dans le respect des délais en vigueur au sein de l'Université d'Angers, soit au plus tard le 30 septembre de chaque année et si possible en une seule fois.

Aucune annulation ou modification ne sera réalisée au-delà du 15 octobre (date transmise au début de chaque année universitaire).

La CCI communique aux étudiants les informations relatives d'une part à l'assurance personnelle maladie et d'autre part à l'assurance accident du travail pour les séjours d'études et les stages.

4.2- Procédure préalable

Les dossiers seront étudiés par le Comité de Pilotage Pédagogique sur présentation des candidats par la CCI.

L'accès à la première année de licence est conditionné par l'obtention du baccalauréat ou du DAEU ou après avis favorable de la commission de validation.

L'accès à la deuxième année de licence est conditionné par l'obtention de 60 ECTS ou après avis favorable de la commission de validation.

L'accès à la troisième année de licence est conditionné par l'obtention d'un diplôme universitaire de niveau Bac+2 ou de 120 ECTS dans le même domaine de formation. Les titulaires d'autres diplômes (BTS, diplôme étranger) ou d'autres filières peuvent s'inscrire après avis favorable de la commission de validation d'études.

4.3 Stages

Le stage proposé dans le cadre de la formation donne lieu à la signature de la convention de stage sur le modèle défini par l'université d'Angers.

L'encadrement et l'évaluation des stages sont organisés par la CCI.

L'Université d'Angers désigne un enseignant référent parmi l'équipe pédagogique de la CCI.

L'organisation du suivi des étudiants en stage est du ressort de la CCI dont l'enseignant référent signe la convention tripartite avec l'Université d'Angers, l'entreprise d'accueil et l'étudiant. La CCI devra veiller à demander une attestation d'assurance de responsabilité civile à l'étudiant pour tout stage effectué en France ou à l'étranger.

4-4- Suivi des diplômés de licence

Afin de permettre à l'université d'Angers de remplir ses obligations légales en matière du suivi des étudiants, la CCI 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 de la licence en question.

Article 5 : Dispositions relatives au jury d'examen

Le président de l'université d'Angers arrête annuellement la composition du jury d'examens qui est communiquée à la CCI.

Le jury de la licence est composé d'enseignants de l'université d'Angers et de représentants de la CCI. Le président de jury a voix prépondérante.

La présidence du jury est assurée par un enseignant de l'Université d'Angers.

Le déroulement des examens sera par ailleurs défini à partir d'un calendrier conjoint indiquant les dates des épreuves avant la fin du 1^{er} mois d'enseignement.

Article 6 : Modalités de contrôle des connaissances et délivrance du diplôme

6.1 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 habilitées par le Ministère.

L'organisation de ce contrôle (choix des sujets, correction des épreuves, gestion des résultats et organisation matérielle) est assurée par l'Université d'Angers et par la CCI respectivement pour les enseignements effectués par chacune des parties. Ce contrôle est organisé en conformité avec les règles décrites dans la charte des examens de l'université d'Angers qui est communiquée à la CCI.

La CCI propose les sujets d'examen pour les enseignements qu'elle assure au président du jury de l'université d'Angers qui doit les valider.

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.

Un calendrier des enseignements, des examens et des dates de jurys (session 1 – session 2) est élaboré et communiqué conjointement avant la fin du premier mois d'enseignement.

6.2- Délivrance du diplôme

Les résultats aux examens sont communiqués à l'Université d'Angers pour l'édition du diplôme.

Le diplôme est délivré par l'université d'Angers. La CCI ne figure pas sur le diplôme.

Pour favoriser la reconnaissance du parcours suivi par l'étudiant et développer la mobilité internationale, chaque diplôme est accompagné du supplément au diplôme mentionné dans l'article D. 123-13 du code de l'éducation. Ce document synthétique retrace l'ensemble des connaissances et compétences acquises durant le parcours de formation suivi par l'étudiant.

Le diplôme et le supplément au diplôme seront édités par l'Université d'Angers. Le cas échéant, l'Université d'Angers pourra être amenée à délivrer des duplicatas de diplômes.

Les attestations de réussite seront établies par l'Université d'Angers.

Article 7 : Validation des études, des acquis professionnels, des acquis de l'expérience

Les validations des études, des acquis professionnels et des acquis de l'expérience sont effectuées, si nécessaire, selon les procédures mises en œuvre à l'université d'Angers conformément aux articles L. 613-4, R. 613-32 à R. 613-37 et D. 613-38 à D. 613-50 du code de l'éducation.

Les dossiers de validations sont étudiés en commission de validation par l'université d'Angers.

Article 8 : Communication

L'université d'Angers et la CCI s'engagent à faire mention de leur partenariat dans toute communication concernant les formations. Notamment pour le site web, la CCI devra insérer sur la page dédiée aux formations, un lien hypertexte vers l'Université d'Angers et réciproquement.

Article 9 : Dispositions financières

La CCI versera chaque année à l'UFR ESTHUA Tourisme et Culture/Université d'Angers un montant forfaitaire calculé sur la base des coûts engagés par l'Université pour un effectif étudiants compris entre 15 et 30 pour chaque année de licence.

Ce montant doit couvrir les dépenses liées :

- aux apports pédagogiques de l'Université d'Angers concernant les heures d'enseignement, la production de support de cours, la préparation des sujets d'examens et la correction des épreuves d'examens,
- aux frais généraux de suivi pédagogique concernant les heures de suivi de stages et de projets tuteurés, les primes d'encadrement, les réunions du comité de perfectionnement et de jurys,
- aux frais généraux de gestion administrative liés à l'offre de services concernant les inscriptions administratives et pédagogiques, les emplois du temps, l'édition des diplômes et des suppléments aux diplômes, le suivi des diplômés, la modélisation du diplôme dans le logiciel de gestion des étudiants Apogée,
- les frais de mission des chargés d'enseignement vacataires pour participer aux réunions de jurys, du comité de pilotage pédagogique et du conseil de perfectionnement.

Pour l'année 2016-2017, le montant est fixé à 500 euros par étudiant pour la première année de fonctionnement.

Le montant pourra être réévalué en fonction des dépenses engagées et de l'évolution des effectifs.

Le règlement s'effectue suite à la facturation transmise par la direction des affaires financières de l'Université selon les modalités suivantes :

- 50 % du montant prévisionnel sera versé fin janvier de l'année universitaire en cours
- le solde sera versé au plus tard le 31 août de l'année universitaire en cours au vu du bilan fourni par l'Université.

Le règlement des factures sera effectué par virement bancaire sur le compte bancaire de l'Université d'Angers.

Article 10 : Propriété intellectuelle –confidentialité

Chaque Partie considère comme strictement confidentiel tout support, idée ou concept pédagogique provenant de l'autre Partie dont elle pourrait avoir connaissance à l'occasion de l'exécution des présentes. 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 de la Formation.

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 des présentes.

Chacune des Parties s'engage à ce que ses animateurs, constituant l'équipe pédagogique, 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 11 : Durée de la convention et dénonciation

La présente convention entrera en vigueur à la rentrée universitaire 2016-2017 et prend fin au terme de cette même année universitaire. Elle fera l'objet d'un renouvellement dans le cadre du contrat quinquennal 2017-2021.

En cas de difficultés dans l'application de la convention, les parties s'efforceront de trouver une solution amiable. Tout contentieux découlant de la présente convention sera soumis à un comité de conciliation composé paritairement par les parties. A défaut d'une solution, une tentative de médiation préalable sera confiée à un médiateur choisi d'un commun accord. En cas de persistance du désaccord six mois après la notification du litige, les Parties conviennent de porter le litige devant le Tribunal Administratif de Nantes, qui sera seul compétent.

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. Dans ce cas, l'organisation signataire qui désire mettre un terme à la collaboration s'engage à achever toutes les actions de formation de l'année universitaire en cours.

Cette 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

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

Le Président : Jean-Paul SAINT-ANDRÉ

Le Président : Éric GROUD

Annexe 1 - Maquette

LICENCE SCIENCES SOCIALES																
Parcours Tourisme, hôtellerie restauration, évènementiel Option Gastronomie et cuisine																
V.D.I. : code / version										Année universitaire 2016/2017						
V.E.T. : code																
Intitulés de l'U.E.	Code Apogée		ECTS	Coef.	Session 1				Session 2		Nbre d'heures				Enseignants	
	ELP	Épreuve			Assidu		Dispensé		MCC ou report	Coef.	CM	TD	TP	Total		
					MCC	Coef.	MCC	Coef.								
Semestre 1																
UEF1- Langages, informations et communication			6	2												
Techniques d'expression écrite												16		16	cci	
Statistiques			3	1	100% CC			écrit 1h30		écrit 1h30 ou oral				16	16	cci
Informatique												16		16	cci	
Anglais			3	1	100% CC			oral		oral				32	32	cci
UEF2 - Economie et management des organisations			8	3												
Fondements du droit			3	1	25% CC 75% ET (1h30)			écrit 1h30		écrit 1h30 ou oral		16	8	24	esthua	
Connaissance de l'entreprise et des organisations												16	12	28	esthua/cci	
Introduction à l'économie			5	2	25% CC 75% ET (1h30)			écrit 1h30		écrit 1h30 ou oral		16		16	esthua	
UEF3-Projet individuel de formation			4	1												
Conférences métiers												10,67		10,67	cci	
Communication orale			2	1	100% CC			écrit 1h30		écrit 1h30 ou oral			8	8	cci	
Bilan personnel												12		12	cci	
UE Libre			2	1	100% CC							16		16	ua	
UEC2- Sciences sociales			6	2												
Méthodologies du travail universitaire													16	16	esthua	
Concepts et pratiques			3	2	25% CC 75% ET (1h30)			écrit 1h30		écrit 1h30 ou oral		16		16	esthua	
Histoire du tourisme												16		16	esthua	
Relations interculturelles et accueil			3	3	100% ET (1h30)			écrit 1h30		écrit 1h30 ou oral		16		16	esthua	
Institutions dans l'Union Européenne												16		16	esthua	
UEC C -Métier			6	2												
LV2			3	1	100% CC			oral		oral				32	32	cci
Génie culinaire			3	1	50% CC 50% ET (1h30)			écrit 1h30		écrit 1h30 ou oral		57	65	122	cci	
Total Semestre 1			30	10								122,67	241	65	428,67	
Règles de validation du semestre																

LICENCE SCIENCES SOCIALES

Parcours Tourisme, hôtellerie restauration, événementiel Option Gastronomie et cuisine

V.D.I. : code / version

V.E.T. : code

Année universitaire 2016/2017

Intitulés de l'U.E.	Code Apogée		ECTS	Coef.	Session 1				Session 2		Nbre d'heures				Enseignants
	ELP	Épreuve			Assidu		Dispensé		MCC ou report	Coef.	CM	TD	TP	Total	
					MCC	Coef.	MCC	Coef.							
Semestre 2															
UEF1- Langages, informations et communication			6	2											
Analyse de site											9,33	10,67	20	esthua/cci	
Techniques de communication			3	1	100% CC		écrit 1h30		écrit 1h30 ou oral			16	16	cci	
Informatique												16	16	cci	
Anglais			3	1	100% CC		oral		oral			32	32	cci	
UEF2 - Economie et management des organisations			8	3											
Principes et mécanismes comptables							1					12	12	cci	
Management de la relation de service			4	5	25% CC 75% ET (1h30)		2	écrit 1h30	écrit 1h30 ou oral		16	8	24	esthua/cci	
Prestations de service et événements							1				12		12	esthua	
Connaissance des hébergements											16		16	esthua	
Organisation, missions et fonctions des collectivités territoriales et de l'Etat			4	4	100% ET (1h30)			écrit 1h30	écrit 1h30 ou oral		12		12	esthua	
UEF3-Projet individuel de formation			4	1											
Méthodologie de la recherche de stage et d'emploi (1)												8	8	cci	
Elaboration du projet personnel professionnel de l'étudiant (2)			2	3	100% CC			écrit 1h30	écrit 1h30 ou oral			8	8	cci	
UE Libre			2	1	100% CC							16	16	ua	
UEC2- Sciences sociales			6	2											
Cuisine, terre et mer			3	3	100% ET (1h30)			écrit 1h30	écrit 1h30 ou oral		16	8	24	cci	
Influences régionales											16	8	24	cci	
Influences européennes			3	4	100% ET (1h30)			écrit 1h30	écrit 1h30 ou oral		16	8	24	cci	
UEC C -Métier			6	2											
LV2			3	1	100% CC			oral	oral			32	32	cci	
Génie culinaire			3	1	100% ET (1h30)			écrit 1h30	écrit 1h30 ou oral			52	65	117	cci
Total Semestre 2			30	10							113	235	65	413	

Règles de validation du semestre

LICENCE SCIENCES SOCIALES

Parcours Tourisme, hôtellerie restauration, événementiel Option Gastronomie et cuisine

V.D.I. : code / version

V.E.T. : code

Année universitaire 2016/2017

Intitulés de l'U.E.	Code Apogée		ECTS	Coef.	Session 1				Session 2		Nbre d'heures				Enseignants
	ELP	Épreuve			Assidu		Dispensé assiduité		MCC ou report	Coef.	CM	TD	TP	Total	
					MCC	Coef.	MCC	Coef.							
Semestre 3															
UEF4-Stage et projet			30	1											
Note de stage par le tuteur en entreprise			10	1											
Note de rapport de stage			10	3	rapport				rapport						
Note de bilan expérientiel			10	2	oral				oral						
Total Semestre 3			30	1											
Semestre 4															
UEF1- Langages, informations et communication			6	2											
Analyse et traitement des données			3	1	100% CC		écrit 1h30		écrit 1h30 ou oral			16	16	cci	
Informatique			3	1	100% CC		oral		oral			16	16	cci	
Anglais			3	1	100% CC		oral		oral			32	32	cci	
UEF2 - Economie et management des organisations			8	3											
Obligations, contrat, responsabilités (2)			3	3	100% ET (1h30)		écrit 1h30		écrit 1h30 ou oral			16	16	esthua	
Droit du travail (1)			3	3	100% ET (1h30)		écrit 1h30		écrit 1h30 ou oral			16	16	esthua	
Comptabilité générale (2)			5	5	25% CC 75% ET (1h30)		écrit 1h30		écrit 1h30 ou oral		16	16	16	cci	
Théorie générale du marketing (2)			5	5	25% CC 75% ET (1h30)		écrit 1h30		écrit 1h30 ou oral		16	16	16	esthua	
Veille économique et analyse sectorielle (1)			5	5	25% CC 75% ET (1h30)		écrit 1h30		écrit 1h30 ou oral		16	16	16	esthua	
UEF3-Projet individuel de formation			4	1											
3PE Orienter son projet professionnel			2	1	100% CC		oral		écrit 1h30 ou oral			12	12	cci	
Conférences professionnelles			2	1	100% CC		oral		écrit 1h30 ou oral		12	12	12	cci	
UE libre			2	1	100% CC		oral		écrit 1h30 ou oral			16	16	ua	
UEC2- Sciences sociales			6	2											
Sociologie			3	1	25% CC 75% ET (1h30)	3	écrit 1h30		écrit 1h30 ou oral			16	16	esthua	
Méthodologies des sciences sociales			3	1	25% CC 75% ET (1h30)	1	écrit 1h30		écrit 1h30 ou oral		12	8	20	esthua/cci	
Approche sociologique de la cuisson			3	1	100% ET (1h30)		écrit 1h30		écrit 1h30 ou oral		8		8	cci	
Influences du monde, hémisphère nord			3	1	100% ET (1h30)		écrit 1h30		écrit 1h30 ou oral		16		16	cci	
Influences du monde, hémisphère sud			3	1	100% ET (1h30)		écrit 1h30		écrit 1h30 ou oral		16		16	cci	
UEC C -Métier			6	1											
LV2			3	1	100% CC		oral		oral			32	32	cci	
Tourisme et restauration			3	1	100% ET (1h30)		oral		oral		16		16	esthua	
Génie culinaire			3	1	100% ET (1h30)		écrit 1h30		écrit 1h30 ou oral			16	72	88	
Sciences de la cuisine			3	1	100% ET (1h30)		écrit 1h30		écrit 1h30 ou oral			11	11	cci	
Nutrition			3	1	100% ET (1h30)		écrit 1h30		écrit 1h30 ou oral			11	11	cci	
Management de la cuisine			3	1	100% ET (1h30)		écrit 1h30		écrit 1h30 ou oral			11	11	cci	
Total Semestre 4			30	9							160	197	72	429	

Règles de validation du semestre

LICENCE SCIENCES SOCIALES

Parcours Tourisme, hôtellerie restauration, événementiel Option Gastronomie et cuisine

V.D.I. : code / version

V.E.T. : code

Année universitaire 2016/2017

Intitulés de l'U.E.	Code Apogée		ECTS	Coef.	Session 1				Session 2		Nbre d'heures				Enseignants
	ELP	Épreuve			Assidu		Dispensé assiduité		MCC ou report	Coef.	CM	TD	TP	Total	
					MCC	Coef.	MCC	Coef.							
Semestre 5															
UEF4-Stage et projet			30												
Note de stage par le tuteur en entreprise			10	1											
Note de rapport de stage			10	3	rapport				rapport						
Note de bilan expérientiel			10	2	oral				oral						
Total Semestre 5			30	1											
Semestre 6															
UEF1- Langages, informations et communication			6	2											
Informatique											16	16		cci	
Communication			3	1	100% CC		écrit 1h30		écrit 1h30 ou oral		12	12	12	esthua	
Animation de réseaux											8	8	8	esthua	
Anglais			3	1	100% CC		oral		oral			32	32	cci	
UEF2 - Economie et management des organisations			8	3											
Analyse financière et comptable			3	3	25% CC 75% ET (1h30)	2	écrit 1h30		écrit 1h30 ou oral			12	12	cci	
Coût, budget et contrôle de gestion						1						12	12	cci	
Gestion de la relation avec clients et fournisseurs						2						12	12	esthua	
Négociation commerciale			5	5	25% CC 75% ET (1h30)	2	écrit 1h30		écrit 1h30 ou oral		5,33	8	13	esthua/cci	
Comportement du consommateur						1					12		12	esthua	
UEF3-Projet individuel de formation			4	1											
3PE Orienter son projet professionnel			2	2	100% CC		oral		écrit 1h30 ou oral			44	44	cci	
Conférences professionnelles											12		12	cci	
UE libre			2	1	100% CC							16	16	ua	
UEC2- Sciences sociales			6	2											
Management de l'entreprise												16	16	cci	
Manager l'équipe de cuisine			3	1	25% CC 75% ET (1h30)		écrit 1h30		écrit 1h30 ou oral			12	12	cci	
Marketing et perspective appliquées à la restauration commerciale												16	16	cci	
Label potager bio et développement durable												8	8	cci	
Concept d'accueil et international			3	1	100% ET (1h30)		écrit 1h30		écrit 1h30 ou oral			10	10	cci	
UEC C -Métier			6	2											
LV2			3	1	100% CC		oral		oral			32	32	cci	
Nutrition appliquée à la restauration commerciale												7	5	12	
Pratique et connaissance de la pâtisserie et du traiteur												12	24	36	
Ingénierie des normes, sécurité, maintenance et implantation			3	1	100% ET (1h30)		écrit 1h30		écrit 1h30 ou oral			24	24	cci	
Génie culinaire												10	35	45	
accord mets et boissons												11	15	26	
Total Semestre 6			30	10							61,33	298	79	438,33	

Règles de validation du semestre

Annexe 2 - Organisation administrative

Composition du Conseil de Perfectionnement

Qualité	Nom et prénom
<u>Président :</u> Responsable de la mention de la licence OU	REY Anne
Représentant établissement(s) partenaire(s)	DOURNEAU Sylvain
1 Représentant Professionnel	A désigner
1 Représentant étudiant/groupe TD	A désigner

Composition du Comité de Pilotage Pédagogique

<u>Président :</u> Licence : Président de jury de la mention	REY Anne
Responsables d'UE à l'UA	GARNIER Stéphane MISSIR Marie-Claude MISSIR Pascal VIOLIER Philippe
Responsables d'UE établissement partenaire/co-habilité	DOURNEAU Sylvain JURADEAU Murielle SALLESE Mathias