

DELIBERATION CFVU 111-2019

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 ;

Vu les convocations envoyées aux membres de la Commission de la formation et de la vie universitaire le 5 décembre 2019.

Objet de la délibération Convention de partenariat entre l'Université d'Angers et la Chambre de commerce et d'industrie - UFR ESTHUA, Tourisme et Culture

La commission de la formation et de la vie universitaire réunie le 16 décembre 2019 en formation plénière, le quorum étant atteint, arrête :

La convention est approuvée.

Cette décision est adoptée à l'unanimité avec 24 voix pour.

Fait à Angers, le 16 décembre 2019

Sabine MALLET

*Vice-présidente Formation et vie universitaire
de l'Université d'Angers*

Signé

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.

Affiché et mis en ligne le : 20 décembre 2019

CONVENTION DE FORMATION

UNIVERSITE D'ANGERS – C.C.I DU MAINE ET LOIRE

Entre :

L'Université d'Angers, 40 rue de Rennes – BP 73532 – 49035 Angers Cedex 01

Représentée par son Président, Monsieur Christian ROBLEDO

Ci-après désignée par les termes "l'Université" ou "la composante" ou "la composante de rattachement"

Et

La Chambre de Commerce et d'Industrie Maine-et-Loire, 8 boulevard du roi René - CS 51030 - 49015
- Angers cedex 01

SIRET n°

Représentée par son Président, Monsieur Éric GRELIER

Ci-après désigné par les termes "l'établissement", "le partenaire" ou "l'établissement partenaire"

Vu le Code de l'éducation ;

Vu l'arrêté du 17 novembre 1999 relatif à 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 ;

Vu les accréditations ministérielles pour les formations concernées ;

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 l'établissement partenaire ont signé, à l'occasion du contrat quinquennal 2017-2021, une convention de formation, en 2017, concernant la formation de la licence domaine « Sciences Humaines et Sociales », mention « Sciences Sociales » parcours type « Tourisme, hôtellerie restauration, évènementiel » option « gastronomie et cuisine ». Par ailleurs, le Campus de la Gastronomie créé le 22 mai 2019 par l'université d'Angers, la Chambre de Commerce et d'Industrie du Maine et Loire et l'École Supérieure d'Agricultures d'Angers, membres fondateurs, a vocation à proposer des formations diplômantes.

L'Université d'Angers et la Chambre de Commerce et d'Industrie collaborent à la mise en place de l'option « food and beverage » proposée dans l'offre de formation du Campus de la Gastronomie.

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 d'un programme d'enseignement dispensé conjointement par l'université et par le partenaire et permettant l'obtention de la licence domaine « Sciences Humaines et Sociales », mention « Sciences Sociales » parcours type « Tourisme, hôtellerie restauration, évènementiel »

La formation de licence est accréditée pour la période 2017-2021 à l'Université d'Angers par arrêté du Ministère en charge de l'Enseignement Supérieur et faite en partenariat avec et faite en partenariat avec l'établissement Chambre de Commerce et d'Industrie du Maine et Loire

La présente convention a également pour objet de préciser les dispositions financières relatives au partenariat entre les deux établissements.

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'UFR ESTHUA Tourisme et Culture.

L'organisation des enseignements, le choix des programmes et des enseignants sont assurés conjointement par l'établissement partenaire et la composante de rattachement. Les enseignements se déroulent conformément aux modalités définies dans le dossier d'accréditation pour la période 2017-2021. La maquette de la formation est transmise par l'établissement partenaire et figure en annexe 1.

Les enseignements sont assurés en partie par des enseignants-chercheurs ou des enseignants de la composante de rattachement, en partie par des chargés d'enseignement recrutés par la Chambre de Commerce et d'Industrie et en partie par l'Ecole Supérieure d'Agricultures.

Les enseignements sont assurés dans les locaux de la composante de rattachement et de l'établissement partenaire.

Les modalités d'intervention des enseignants de l'université doivent être envisagées en concertation avec le service planning de la composante de rattachement et arrêtées en juin pour le premier semestre et en novembre pour le second semestre.

Chaque année avant le 15 juin, l'établissement partenaire transmet à la composante de rattachement 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

Le président de l'Université d'Angers arrête annuellement la composition des jurys d'examens des formations concernées par la présente convention. Les jurys d'examens sont présidés par un enseignant ou un enseignant-chercheur de l'Université d'Angers.

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 de l'établissement partenaire. Le président du jury a voix prépondérante.

Le calendrier des examens et des dates de jury (session 1 et session 2) est défini conjointement par l'établissement partenaire et la composante de rattachement. Ce calendrier est transmis à la composante de rattachement de la formation en début d'année universitaire.

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 la composante de rattachement. La liste d'émargement précise la date, le lieu et la durée du jury.

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 validées par la Commission de la Formation et de la Vie Universitaire.

L'organisation de ce contrôle (choix des sujets, correction des épreuves, gestion des résultats et organisation matérielle) est assurée par l'établissement partenaire, en conformité avec les règles décrites dans la charte des examens de l'Université d'Angers qui est communiquée au partenaire.

Les sujets d'examen sont proposés par l'établissement partenaire et validés par le président du jury 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.

3.3 Délivrance des diplômes

Les résultats aux examens sont communiqués à 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 licence. En revanche, l'option n'est pas mentionnée sur le diplôme.

L'établissement partenaire 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'établissement partenaire donne lieu à la signature de la convention de stage conforme à la réglementation nationale.

Le suivi des étudiants en stage est du ressort de l'établissement partenaire 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

Afin de permettre à l'Université d'Angers de remplir ses obligations légales en matière du suivi des étudiants, l'établissement partenaire 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 des formations concernées par la présente convention.

Article 4 : Organisation administrative

4.1 Conditions d'admission des étudiants

Les étudiants sont admis à s'inscrire sous réserve de remplir les conditions d'accès à la formation et après le processus d'admission organisé conjointement par l'établissement partenaire et la composante de rattachement.

4.2 Modalités d'inscription des étudiants

L'établissement partenaire effectue les démarches administratives nécessaires à l'inscription de ses étudiants auprès de l'Université d'Angers.

L'établissement partenaire veille à informer ses étudiants de l'obligation de s'acquitter de la contribution vie étudiante et des campus avant toute inscription à l'Université d'Angers.

L'acquittement de cette contribution se fait individuellement, sur le téléservice dédié.

Les apprentis sont également soumis à l'acquittement de cette contribution.

Les étudiants sont inscrits par la composante de rattachement après transmission des dossiers d'inscription par le partenaire. Le dossier doit comporter la fiche d'inscription individuelle de chaque étudiant, ainsi que les pièces justificatives. Le paiement se fait par voie de facturation à l'établissement partenaire.

L'établissement partenaire s'assure que les documents d'inscription transmis comportent bien le justificatif d'acquittement de la contribution vie étudiante et de campus.

Aucune inscription ne pourra être faite si l'étudiant ne fournit pas le justificatif d'acquittement de la contribution vie étudiante et des campus ou si l'établissement partenaire ne fournit pas le numéro d'acquittement de la contribution vie étudiante et de campus.

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 à l'établissement partenaire. Ce calendrier fixe notamment les dates limites d'inscription dans une formation, les dates limites d'annulation ou de modification des inscriptions.

4.3 Droits de scolarité

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

4.4 Droits et obligations des étudiants

Les étudiants inscrits à l'Université d'Angers dans le cadre du présent partenariat ont accès aux services communs (SCDA, SUAPS, SUIO-IP et SUMPPS) dans les mêmes conditions que les autres étudiants de l'Université d'Angers.

Les aides à la mobilité étudiante sont assurées par l'établissement partenaire.

Les étudiants de l'établissement partenaire, 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 R712-10 du Code de l'éducation.

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.

Article 5 : Modalités de suivi des formations

Pour assurer l'administration et la gestion des formations concernées par la présente convention, un comité de suivi pédagogique et un conseil de perfectionnement sont mis en place pour chacune d'entre elles.

Leur composition est actualisée annuellement selon le modèle en annexe 2 et transmise au Directeur de la composante de rattachement.

5.1 Le comité de suivi pédagogique

Le comité suivi est présidé par le président du jury et composé des enseignants issus de l'établissement partenaire et participant aux enseignements de la formation.

Il se réunit au moins deux fois par an.

Un compte rendu des échanges et des préconisations est transmis au Directeur de la composante de rattachement de la formation, 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 définir les conditions de recrutement et d'accès aux formations concernées ;
- de sélectionner les dossiers de candidature aux formations concernées ;
- de valider les documents destinés à la communication externe.

5.2 Le conseil de perfectionnement

Le conseil de perfectionnement est présidé par le responsable de la mention de licence, de licence professionnelle ou de master ou par le directeur des études. Il est composé au minimum du responsable de formation de l'établissement partenaire, d'un professionnel et d'un étudiant inscrit dans la formation. Ses membres sont proposés par le président du jury de la formation.

Il se réunit annuellement.

Un compte rendu des échanges et des préconisations est transmis au Directeur de la composante de rattachement de la formation, à l'issue de chaque réunion.

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.

5.3 Evaluation des formations

Une évaluation des formations et des enseignements est notamment organisée au moyen d'enquêtes régulières auprès des étudiants, sous la responsabilité de l'établissement partenaire. 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 professionnel 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 et selon le calendrier fixé par l'Université d'Angers.

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

7.1 Apprentissage

La formation de licence mention « Sciences Sociales » parcours type « Tourisme, hôtellerie restauration, évènementiel » option « food and beverage » est proposée en apprentissage en 2ème et 3ème années. 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 calendrier de la formation doit être transmis à l'université d'Angers dès le mois de mai de l'année qui précède l'ouverture. Ce calendrier doit être cohérent avec celui de l'université d'Angers pour mettre en place les enseignements mutualisés.

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

7.2 Formation continue

La formation n'est pas proposée en formation continue.

Article 8 : Communication

L'établissement partenaire s'engage à faire mention du partenariat avec l'Université d'Angers dans toute communication relative aux formations concernées par la présente convention.

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 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

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

1) Le montant des droits de scolarité

Les étudiants de la CCI acquittent les droits de scolarité à taux plein fixés chaque année par arrêté ministériel (voir article 4.1)

2) Le montant des frais de gestion

L'établissement partenaire verse chaque année une somme forfaitaire de 300€ par étudiant inscrit à l'Université d'Angers, en plus de droits de scolarité. Cette somme couvre les frais relatifs à la gestion administrative et pédagogique de l'établissement partenaire par l'Université d'Angers.

Ces montants sont réévalués chaque année de 2%.

10.2 Heures d'enseignement

Les charges d'enseignement des enseignants de l'Université d'Angers et des chargés d'enseignement vacataires recrutés par l'Université d'Angers sont intégralement à la charge de l'Université d'Angers.

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

10.3 Frais de missions

Les frais de missions (transport, restauration, hébergement) concernant les déplacements des enseignants, enseignants-chercheurs et le cas échéant vacataires de l'Université d'Angers pour assurer les enseignements et pour participer aux recrutements des étudiants, aux jurys, aux conseils de perfectionnement, aux comités de suivi pédagogique, aux soutenances... sont directement pris en charge par l'établissement partenaire.

Les éventuels frais de missions des étudiants sont à la charge de l'établissement partenaire.

10.4 Mise à disposition des locaux

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

Article 11 : Durée de la convention et dénonciation

La présente convention est conclue pour la durée d'accréditation des formations dans le cadre du contrat quinquennal 2017-2021. Elle entre en vigueur le 1er septembre 2020 et prend fin au terme de l'année universitaire 2021-2022.

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.

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.

Fait à Angers, en deux exemplaires originaux,

Le

Le

Pour l'Université d'Angers Le Président Christian ROBLEDON	Pour la Chambre de Commerce et d'Industrie Le Président
------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------

Annexe 1 – Maquettes de la formation

Intitulés de l'élément	Nombre d'heures			
	CM	TD	TP	Enseignant
	Total Nombre d'Heures	Total Nombre d'Heures	Total Nombre d'Heures	
Semestre 1				
UE1 Compétences transversales en LE et en Français	0,0	68,0	0,0	
Anglais	0,0	26,0	0,0	cci
LV2	0,0	16,0	0,0	cci
Techniques d'expression écrite	0,0	16,0	0,0	cci
Savoir-être et image de soi	0,0	10,0	0,0	cci
UE2 Compétences disciplinaires économie sciences gestion	48,0	16,0	0,0	
Concepts fondamentaux de l'économie	16,0	0,0	0,0	ua
Connaissance des entreprises et des organisations	16,0	0,0	0,0	ua
Institutions de la commune à l'UE	16,0	0,0	0,0	ua
Analyse statistique	0,0	16,0	0,0	cci
UE3 Compétences disciplinaires en SHS	32,0	32,0	0,0	
Histoire sociale du tourisme, des loisirs et de la culture	16,0	0,0	0,0	ua
Approches Sociologiques du tourisme et de la gastronomie	0,0	16,0	0,0	cci
Médiation, Interprétation et Animation	16,0	0,0	0,0	ua
Méthodologies du travail universitaire	0,0	16,0	0,0	ua
UE4 Compétences préprofessionnelles	8,0	140,0	76,0	
3 Pe et Méthodologie de la recherche de stage et d'emploi	0,0	6,0	0,0	cci
Découverte du secteur professionnel	0,0	0,0	4,0	cci
Bilan personnel	0,0	18,0	0,0	cci
Informatique	0,0	16,0	0,0	cci
Conférences professionnelles	8,0	0,0	0,0	cci
initiation culinaire	0,0	8,0	8,0	cci
Maîtrise technique des produits au service du dégustateur	0,0	30,0	0,0	esa
Connaissance des boissons et produits génériques du Bar	0,0	8,0	0,0	cci
Connaissance des vins	0,0	12,0	0,0	cci
Ingénierie du restaurant	0,0	42,0	64,0	cci
Stage optionnel				
Total Semestre Impair	88,0	256,0	76,0	
Semestre 2				
UE1 Compétences transversales en LE et en Français	0,0	58,0	0,0	
Anglais	0,0	26,0	0,0	cci
LV2	0,0	16,0	0,0	cci
Savoir-être et expression (orale et corporelle)	0,0	16,0	0,0	cci
UE2 Compétences disciplinaires économie sciences gestion	32,0	40,0	0,0	
Analyse de la relation de service	16,0	8,0	0,0	ua/cci
Connaissance des entreprises et des organisations	0,0	16,0	0,0	cci
Bases du droit	16,0	0,0	0,0	ua
Principes et mécanismes comptables	0,0	16,0	0,0	cci
UE3 Compétences disciplinaires en SHS	16,0	40,0	0,0	
Espaces et sociétés de la France	16,0	0,0	0,0	ua
Analyse sociologique du management à l'international	0,0	20,0	0,0	cci
Influence internationale dans l'acte de vente	0,0	20,0	0,0	cci

UE4 Compétences préprofessionnelles	20,0	146,0	68,0	
3 Pe et Méthodologie de la recherche de stage et d'emploi	0,0	18,0	0,0	cci
Bilan personnel	0,0	6,0	0,0	cci
Relations interculturelles et accueil	16,0	12,0	4,0	ua/cci
Informatique	0,0	16,0	0,0	cci
Conférences professionnelles	4,0	0,0	0,0	cci
initiation culinaire	0,0	8,0	8,0	cci
Maîtrise technique des produits au service du dégustateur	0,0	30,0	0,0	esa
Connaissance des boissons et produits génériques du Bar	0,0	8,0	0,0	cci
Connaissance des vins	0,0	10,0	0,0	cci
Ingénierie du restaurant	0,0	38,0	56,0	cci
Stage optionnel				
Total Semestre pair	68,0	284,0	68,0	
Semestre 3				
UE1 Compétences transversales en LE et en Français	0,0	56,0	0,0	
Anglais	0,0	16,0	0,0	cci
LV2	0,0	12,0	0,0	cci
Communication digitale et réseaux sociaux	0,0	12,0	0,0	cci
Communication orale et éloquence	0,0	16,0	0,0	cci
UE2 Compétences disciplinaires économie sciences gestion	0,0	27,0	0,0	
Comptabilité générale	0,0	16,0	0,0	cci
Gestion de projet entrepreneuriat	0,0	11,0	0,0	cci
UE3 Compétences disciplinaires en SHS	8,0	8,0	5,0	
Analyse sociologique des groupes internationaux	8,0	0,0	0,0	cci
Influences internationales et attentes clients	0,0	8,0	5,0	cci
UE4 Compétences préprofessionnelles	8,0	68,0	48,0	
Projet professionnel	0,0	10,0	0,0	cci
Initiation culinaire	0,0	0,0	12,0	cci
Maîtrise technique des produits au service du dégustateur	0,0	30,0	0,0	esa
Connaissance des boissons et produits génériques du Bar	0,0	12,0	0,0	cci
Connaissance des vins	0,0	16,0	0,0	cci
Ingénierie du restaurant	0,0	0,0	36,0	cci
Conférences professionnelles	8,0	0,0	0,0	cci
Total Semestre Impair	16,0	159,0	53,0	
Semestre 4 cci				
UE1 Compétences transversales en LE et en Français	0,0	28,0	0,0	
Anglais	0,0	16,0	0,0	cci
LV2 Espagnol	0,0	12,0	0,0	cci
UE2 Compétences disciplinaires économie sciences gestion	48,0	11,0	0,0	
Obligations, contrat, responsabilités	16,0	0,0	0,0	UA
Théorie générale du marketing	16,0	0,0	0,0	UA
Droit du travail	16,0	0,0	0,0	UA
Gestion de projet entrepreneuriat	0,0	11,0	0,0	cci
UE3 Compétences disciplinaires en SHS	20,0	12,0	0,0	
Analyse sociologique	16,0	0,0	0,0	UA
Méthodes de recherche en sciences sociales	4,0	12,0	0,0	UA / cci
UE4 Compétences préprofessionnelles	36,0	36,0	36,0	
Projet professionnel	0,0	6,0	0,0	cci
Mutations économiques sectorielles (participative, numérique...)	16,0	0,0	0,0	UA
Tourisme et restauration	16,0	0,0	0,0	UA
Maîtrise technique des produits au service du dégustateur	0,0	30,0	0,0	esa
Ingénierie du restaurant	0,0	0,0	36,0	cci
Conférences professionnelles	4,0	0,0	0,0	cci

UE5 Stage	0,0	0,0	0,0	
Stage				cci
Suivi de stage				cci
Bilan expérimentiel				cci
Rapport de stage				cci
Total Semestre pair	104,0	87,0	36,0	
Semestre 5 cci				
UE1 Compétences transversales en LE et en Français	0,0	44,0	0,0	
Anglais	0,0	16,0	0,0	cci
LV2 Espagnol	0,0	12,0	0,0	cci
Communication & éloquence	0,0	16,0	0,0	cci
UE2 Compétences disciplinaires économie sciences gestion	21,0	80,0	0,0	
Management d'équipe	0,0	24,0	0,0	cci
Comportement du consommateur	16,0	0,0	0,0	cci
Négociation	5,0	16,0	0,0	cci
Coût, budget et contrôle de gestion	0,0	16,0	0,0	cci
Gestion de projet entrepreneuriat	0,0	24,0	0,0	cci
UE3 Compétences disciplinaires en SHS	0,0	10,0	0,0	
Marketing et tendances de la restauration	0,0	10,0	0,0	cci
Innovation et concepts entrepreneuriat	0,0	6,0	0,0	
UE4 Compétences préprofessionnelles	0,0	52,0	36,0	
Projet professionnel	0,0	10,0	0,0	cci
Initiation culinaire	0,0	0,0	6,0	cci
Maîtrise technique des produits au service du dégustateur	0,0	30,0	0,0	esa
Connaissance des boissons et produits génériques du Bar	0,0	4,0	0,0	cci
Connaissance des vins	0,0	8,0	0,0	cci
Ingénierie du restaurant	0,0	0,0	30,0	cci
Total Semestre Impair	21,0	186,0	36,0	
Semestre 6 cci				
UE1 Compétences transversales en LE et en Français	0,0	60,0	0,0	
Anglais	0,0	16,0	0,0	cci
LV2 Espagnol	0,0	12,0	0,0	cci
Communication & éloquence	0,0	16,0	0,0	cci
Savoir-être & gestion du stress	0,0	16,0	0,0	cci
UE3 Compétences disciplinaires en SHS	0,0	12,0	0,0	
Concept d'accueil et international	0,0	12,0	0,0	cci
Concept d'accueil et profils clients	0,0	6,0	0,0	
UE4 Compétences préprofessionnelles	12,0	70,0	46,0	
Projet professionnel	0,0	18,0	0,0	cci
Initiation culinaire	0,0	0,0	6,0	cci
Maîtrise technique des produits au service du dégustateur	0,0	30,0	0,0	esa
Connaissance des boissons et produits génériques du Bar	0,0	4,0	0,0	cci
Connaissance des vins	0,0	8,0	0,0	cci
Accords mets et boissons	0,0	10,0	10,0	cci
Ingénierie du restaurant	0,0	0,0	30,0	cci
Conférences professionnelles	12,0	0,0	0,0	cci
UE5 Stage	0,0	0,0	0,0	
Stage				cci
Suivi de stage				cci
Bilan expérimentiel				cci
Rapport de stage				cci
Total Semestre pair	12,0	142,0	46,0	

Paraphes

--	--

Annexe 2 - Organisation administrative

Composition du Conseil de Perfectionnement

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

NB : Tableau à compléter autant que nécessaire

Composition du Comité de suivi Pédagogique

<u>Président :</u> Licence : Responsable de la Licence - enseignant à l'UA	Anne REY
Responsables d'UE établissement partenaire/co-habilité	Sylvain DOURNEAU
Responsable d'UE de licence UA	Jean-René MORICE

NB : Tableau à compléter autant que nécessaire