

DELIBERATION CA090-2017

Vu le décret 71-871 du 25 octobre 1971 portant création de l'Université d'Angers
Vu les articles L123-1 à L123-9 du code de l'éducation
Vu le livre VII du code de l'éducation et notamment son article L719-7
Vu le code des statuts et règlements de l'Université d'Angers

Vu les convocations envoyées aux membres du conseil d'administration le 18 octobre 2017.

Objet de la délibération Convention UFR ESTHUA/CCI du Vaucluse

Le conseil d'administration réuni le 26 octobre 2017 en formation plénière, le quorum étant atteint, arrête :

La convention de partenariat pour la LP mention Métiers des arts culinaires et des arts de la table parcours cultures culinaires et savoirs gastronomiques méditerranéens est approuvée.

Cette décision est adoptée à l'unanimité avec 25 voix pour.

Fait à Angers, le 27 octobre 2017

Christian ROBLÉDO

Président de l'Université d'Angers

Pour le président et par délégation,
Le directeur général des services

Olivier HUISMAN

La présente délibération est immédiatement exécutoire. 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. 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 : **06 novembre 2017** / mise en ligne le : **06 novembre 2017**

CONVENTION DE FORMATION

UNIVERSITE D'ANGERS – ECOLE HOTELIERE D'AVIGNON DE LA CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DU VAUCLUSE

Entre :

L'Université d'Angers, 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 "la composante" ou "la composante de rattachement"

Et

SIRET n°

L'Ecole Hôtelière d'Avignon de la Chambre de Commerce et d'Industrie du Vaucluse

Représenté par son Président, Monsieur Bernard VERGIER

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

Vu le Code de l'éducation ;

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 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 décident à l'occasion du contrat quinquennal 2017-2021 d'actualiser leur partenariat concernant la licence professionnelle mention métiers des arts culinaires et des arts de la table parcours cultures culinaires et savoirs gastronomiques méditerranéens.

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 professionnelle mention métiers des arts culinaires et des arts de la table parcours Cultures Culinaires et Savoirs Gastronomiques Méditerranéens accréditée pour la période 2017-2021 à l'Université d'Angers par arrêté du Ministère en charge de l'Enseignement Supérieur et faites en partenariat avec l'établissement Ecole Hôtelière d'Avignon de la Chambre de Commerce et d'Industrie du Vaucluse.

Article 2 : Coordination générale des formations

Chaque 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 chaque formation est transmise à 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 et en partie par des chargés d'enseignement recrutés par l'établissement partenaire.

Les enseignements sont assurés en totalité dans les locaux de l'établissement partenaire.

Chaque année avant le 15 septembre, l'établissement partenaire transmet à la composante de rattachement la liste de l'ensemble de chargés d'enseignement et de leur titre ou diplôme, précisant les matières enseignées et les volumes horaires associés.

Lorsque la formation implique des heures d'enseignement réalisées par des enseignants et enseignants-chercheurs de l'Université d'Angers, il est établi chaque année un décompte des heures effectuées. Ce décompte s'exprime en heures « Equivalent Travaux Dirigés » -ETD (1 heure de cours magistraux (CM) est égale à 1,5 heures ETD).

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.

Pour les licences professionnelles, le jury comprend pour au moins un quart et au plus la moitié, des professionnels des secteurs concernés par la licence professionnelle, conformément aux dispositions de l'article 11 de l'arrêté du 17 novembre 1999.

Le calendrier des examens et des dates de jury (session 1 et session 2) est défini conjointement par la composante de rattachement et par l'établissement partenaire avant le 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 la composante de rattachement et 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.

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

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 professionnelle.

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 conformément 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 et modalités d'inscription 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.

L'Université d'Angers donne mandat à l'établissement partenaire pour percevoir les droits d'inscription auprès des étudiants recrutés.

L'établissement partenaire 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 15 étudiants.

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.

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.

4.2 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 inter ministériel et le droit de médecine préventive dont le montant est fixé chaque année par décret.

4.3 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, 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 Directeur de la composante de rattachement ou son représentant. Il est composé du président du jury, du responsable de l'établissement partenaire et des enseignants issus de l'établissement partenaire et participant aux enseignements de la formation.

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

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, par le directeur adjoint à la pédagogie de la composante de rattachement. 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 l'établissement partenaire.

Il se réunit annuellement en présentiel ou en visioconférence.

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 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 professionnelle mention métiers des arts culinaires et des arts de la table parcours cultures culinaires et savoirs gastronomiques méditerranéens n'est pas proposée en

apprentissage.

7.2 Formation continue

Les stagiaires relevant de la formation continue sont accompagnés par le service de formation continue de l'établissement partenaire.

L'établissement partenaire fournit à l'Université d'Angers, chaque année, la liste des stagiaires relevant de la formation continue inscrits dans une formation relevant de la présente convention.

Article 8 : Communication

L'établissement partenaire s'engage à faire mention du partenariat avec l'Université d'Angers dans toute communication relative à la formation concernée 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 :

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 et acquittement du droit de médecine préventive ;
- Etudiants boursiers : exonération des droits de scolarités ministériels et acquittement du droit de médecine préventive.

2) Le montant lié aux stagiaires relevant de la formation continue :

L'établissement partenaire verse une contribution aux frais pour chaque stagiaire relevant de la formation continue. Cette contribution est fixée à 200€ par stagiaire.

3) Le montant des frais de gestion :

L'établissement partenaire verse chaque année une somme forfaitaire de 12 000€ et une somme variable de 120€ par étudiant 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 heures d'enseignement sont à la charge de l'établissement partenaire qui rémunère directement les enseignants-chercheurs et les enseignants de l'Université d'Angers qui assurent des enseignements pour la formation concernée par la présente convention. Les enseignants-chercheurs et enseignants concernés devront effectuer les formalités de demande de cumul de rémunération auprès de l'Université d'Angers.

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.

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 2017 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.

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 l'Ecole Hôtelière d'Avignon de la Chambre
de Commerce et d'Industrie du Vaucluse

Le Président

Bernard VERGIER

Annexe 2 – Maquettes des formations

Intitulés de l'élément	Heures CM	Heures TD	Enseignant
UE1 - Compétences transversales (langues, comm...)	0,0	27,0	
Anglais de la restauration		15,0	CCI
Communication et savoir-être		12,0	CCI
UE2 - Compétences en sciences de gestion	102,7	4,0	
Aspects financiers de la création d'entreprises	24,0		CCI
Analyse d'une situation de travail et gestion des conflits	4,0	4,0	CCI
Management des ressources humaines	16,0		CCI
Normes comptables internationales	9,3		CCI
Marketing de la restauration	14,7		CCI
Nouvelles tendances marketing en restauration	14,7		CCI
Gestion financière du restaurant	14,7		CCI
Développement durable de la restauration	5,3		CCI
UE3 - Compétences en sciences et/ou en SHS	73,3	0,0	
Histoire de la cuisine et de la gastronomie française	16,0		ESTHUA
Géographie des restaurants	8,0		ESTHUA
Connaissance de la vaisselle, de la verrerie...	12,0		ESTHUA
Usages et manières de table	12,0		ESTHUA
Socio-économie de la restauration	16,0		ESTHUA
Systèmes alimentaires et filières d'approvisionnement	9,3		CCI
UE4 - Compétences professionnelles ou prépro	24,0	0,0	
Méthodologie du projet professionnel	24,0		ESTHUA
Option Gastronomie Méditerranéenne			
Histoires des cult. Culin. méditerranéennes			CCI
Histoires des cult. Culin. méditerranéennes			CCI
Grandes figures et savoirs gastr. en Méditer.			CCI
Grandes figures et savoirs gastr. en Méditer.			CCI
Tech. culin., sav. faire et recet. typiques méd.			CCI
Vins et alcools méd. et arts des tables méd.			CCI
Vins et alcools méd. et arts des tables méd.			CCI
Produits et habitudes alim. en Méd.			CCI
Goût sucré et art des pâtiss. en Méd.			CCI
Méthodes de conserv. trad. des aliments en méd.			CCI
UE5 - Projet	0,0	2,0	
Rapport			CCI/ESTHUA
Soutenance		2,0	CCI/ESTHUA
UE6 - Stage			
Note de formation accompagnée			
Note de stage par le tuteur en entreprise			
Note de rapport de stage			
Note de bilan expérientiel			

Paraphes

--	--

Annexe 3 - Organisation administrative

Composition du Conseil de Perfectionnement

Qualité	Nom et prénom
<u>Président :</u> Responsable de la mention de la licence professionnelle	ETCHEVERRIA Olivier
Représentant établissement(s) partenaire(s)	HERODOTE Philippe
1 Représentant Professionnel	
1 Représentant étudiant/groupe TD	

NB : Tableau à compléter autant que nécessaire

Composition du Comité de suivi Pédagogique

<u>Président :</u> Directeur de la composante ou son représentant	VIOLIER Philippe
Président de jury de la mention de licence	ETCHEVERRIA Olivier
Responsables d'UE établissement partenaire	HERODOTE Philippe

NB : Tableau à compléter autant que nécessaire