

DELIBERATION CA028-2018

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 27 mars 2018.

Objet de la délibération Convention UFR ESTHUA Tourisme et Culture / Chambre de Commerce et d'Industrie du Maine-et-Loire

Le conseil d'administration réuni le 03 avril 2018 en formation plénière, le quorum étant atteint, arrête :

La convention de partenariat relative à la Licence Sciences sociales parcours « Tourisme, hôtellerie, restauration, événementiel option gastronomie et cuisine » est approuvée.
Cette décision est adoptée à l'unanimité avec 23 pour.

Fait à Angers, le 05 avril 2018

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 : **16 avril 2018**

CONVENTION DE FORMATION

UNIVERSITE D'ANGERS –

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE D'ANGERS

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

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 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 les formations suivantes :

- la licence domaine « Sciences Humaines et Sociales », mention « Sciences Sociales » parcours type « Tourisme, hôtellerie restauration, évènementiel » option « gastronomie et cuisine » ;
- la licence professionnelle mention métiers des arts culinaires et des arts de la table parcours Création et Reprise d'un Restaurant, parcours Métiers de la Gastronomie, parcours Métiers de l'Évènementiel en Restauration.

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 « Sciences Sociales » parcours type « Tourisme, hôtellerie restauration, événementiel » option « gastronomie et cuisine ». Cette formation 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 l'établissement Chambre de Commerce et d'Industrie du Maine et Loire. Par ailleurs, la convention précise les partenariats pour la mise en œuvre de la licence professionnelle mention « métiers des arts culinaires et des arts de la table ».

Article 2 : Coordination générale des formations

Les formations concernées par la présente convention sont rattachées 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.

2.1 Licence mention « Sciences Sociales » parcours type « Tourisme, hôtellerie restauration, événementiel » option « gastronomie et cuisine »

Pour cette formation, 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 chacune des formations 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.

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).

2.2 Licence professionnelle mention métiers des arts culinaires et des arts de la table

Pour la licence professionnelle mention métiers des arts culinaires et des arts de la table, l'organisation des enseignements, le choix des programmes et des enseignants sont assurés uniquement par la composante de rattachement. Les articles 3 à 9 ne s'appliquent pas à la licence professionnelle mention métiers des arts culinaires et des arts de la table.

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 ce qui concerne les matières dispensées 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. 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 de la formation en partenariat.

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

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

Dans le cadre de ce partenariat, la composante de rattachement assure les démarches d'affiliation des étudiants à la sécurité sociale étudiante.

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 Sécurité sociale étudiante

Les étudiants recrutés s'acquittent directement auprès de la composante de rattachement du montant des droits de sécurité sociale étudiante.

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, SUMPPS) dans les mêmes conditions que les autres étudiants de l'Université d'Angers.

Les aides à la mobilité des étudiants dans le cadre de leur apprentissage (2^{ème} et 3^{ème} année) seront assurées par l'établissement partenaire à travers le soutien de la région des Pays de la Loire.

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 de la formation en partenariat, un comité de suivi pédagogique et un conseil de perfectionnement sont mis en place.

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 mention « Sciences Sociales » parcours type « Tourisme, hôtellerie restauration, évènementiel » option « gastronomie et cuisine » est proposée en apprentissage en 2^{ème} et 3^{ème} année.

7.2 Formation continue

La formation n'est pas proposée en formation continue.

Article 8 : Communication

L'établissement partenaire et l'Université d'Angers s'engagent à faire mention du partenariat entre eux 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 de licence mention « Sciences Sociales » parcours type « Tourisme, hôtellerie restauration, évènementiel » option « gastronomie et cuisine »

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 :

Les étudiants de la CCI acquittent les droits de scolarité à taux plein fixés chaque année par arrêté ministériel ainsi qu'un droit de médecine préventive.

2) Le montant des frais de gestion :

L'établissement partenaire verse chaque année un montant forfaitaire de 500 € par étudiant à l'Université d'Angers, en plus de droits de scolarité. Ce montant peut être réévalué chaque année par voie d'avenant. 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 Gestion des étudiants de licence professionnelle mention « métiers des arts culinaires et des arts de la table » parcours « métiers de l'évènementiel »

Pour les étudiants inscrits en licence professionnelle mention métiers des arts culinaires et des arts de la table, parcours métiers de l'évènementiel, le partenaire facture à la composante de rattachement un montant forfaitaire de 80€ TTC par étudiant. Ce montant correspond à l'achat de matières premières effectué par le partenaire dans le cadre des enseignements qu'il assure dans ses locaux. Il sera réévalué de 2% chaque année.

Les charges d'enseignement des enseignants de l'établissement partenaire recrutés par l'établissement partenaire pour assurer les enseignements de l'unité d'enseignement « compétences professionnelles » sont intégralement à la charge de l'Université d'Angers. Une facture sera transmise par l'établissement partenaire à l'université d'Angers, au plus tard le 31 août de chaque année, sur la base du coût de

l'heure de travaux dirigés conforme à l'arrêté du 6 novembre 1989 fixant les taux de rémunération des heures complémentaires.

10.3 Heures d'enseignement pour la Licence mention Sciences sociales parcours Tourisme, Hôtellerie, Restauration et Événementiel option Cuisine et Gastronomie

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 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 et la composante de rattachement pour ce qui les concerne.

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

Article 11 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. Cette disposition s'applique à :

- la licence la licence domaine « Sciences Humaines et Sociales », mention « Sciences Sociales » parcours type « Tourisme, hôtellerie restauration, événementiel » option « gastronomie et cuisine » ;
- la licence professionnelle mention métiers des arts culinaires et des arts de la table parcours Création et Reprise d'un Restaurant, parcours Métiers de la Gastronomie, parcours Métiers de l'Événementiel en Restauration.

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 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 soit le 31 mai.

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 de Maine et Loire

Le Président

Eric GRELIER

Annexe 1 – a) Maquette de formation de licence

Semestre 1 CCI	CM	TD	TP	
UE1 Compétences transversales en LE et en Français	0,0	80,0	0,0	
Anglais		32,0		cci
LV2 Espagnol		32,0		cci
Techniques d'expression écrite		16,0		cci
UE2 Compétences disciplinaires économie sciences gestion	48,0	16,0	0,0	
Concepts fondamentaux de l'économie	16,0			UA
Connaissance des entreprises et des organisations	16,0			UA
Institutions de la commune à l'UE	16,0			UA
Méthodologies du travail universitaire		16,0		UA
UE3 Compétences disciplinaires en SHS	48,0	16,0	0,0	
Histoire sociale du tourisme, des loisirs et de la culture	16,0			UA
Approches Sociologiques du tourisme et de la gastronomie	16,0			cci
Médiation, Interprétation et Animation	16,0			UA
Méthodologies d'analyse des documents		16,0		cci
UE4 Compétences préprofessionnelles	34,0	101,0	65,0	
UEL		16,0		UA
Bilan personnel		12,0		cci
Découverte du secteur professionnel	16,0			cci
Informatique		16,0		cci
Conférences professionnelles	18,0			cci
Génie culinaire		57,0	65,0	cci
Stage optionnel				
Total Semestre Impair	130,0	213,0	65,0	
Semestre 2 cci				
	0,0	80,0	0,0	
Anglais		32,0		cci
LV2 Espagnol		32,0		cci
Pratique théâtrale maîtrise expression orale et du corps		16,0		cci
UE2 Compétences disciplinaires économie sciences gestion	32,0	40,0	0,0	
Analyse de la relation de service	16,0	8,0		UA
Connaissance des entreprises et des organisations		16,0		cci
Bases du droit	16,0			UA
Principes et mécanismes comptables		16,0		cci
UE3 Compétences disciplinaires en SHS	48,0	32,0	0,0	
Espaces et sociétés de la France	16,0			UA
Influences régionales	16,0	8,0		cci
Influences européennes	16,0	8,0		cci
Analyse statistique		16,0		cci
UE4 Compétences préprofessionnelles	48,0	108,0	65,0	
UEL		16,0		UA
3 Pe et Méthodologie de la recherche de stage et d'emploi		16,0		cci
Relations interculturelles et accueil	16,0			UA
Informatique		16,0		cci

Conférences professionnelles	16,0			cci
Génie culinaire		52,0	65,0	cci
Cuisine, terre et mer	16,0	8,0		cci
Stage optionnel				
Total Semestre pair	128,0	260,0	65,0	
Semestre 3 cci				
UE1 Compétences transversales en LE et en Français	0,0	48,0	0,0	
Anglais		16,0		cci
LV2 Espagnol		16,0		cci
Communication		16,0		cci
UE2 Compétences disciplinaires économie sciences gestion	0,0	27,0	0,0	
Comptabilité générale		16,0		cci
Gestion de projet entrepreneuriat		11,0		cci
UE3 Compétences disciplinaires en SHS	24,0	0,0	0,0	
Approche sociologique de la cuisson	8,0			cci
Influences du monde, hémisphère nord	8,0			cci
Influences du monde, hémisphère sud	8,0			cci
UE4 Compétences préprofessionnelles	28,0	90,0	28,0	
Projet professionnel		6,0		cci
Informatique		16,0		cci
Conférences professionnelles	12,0			cci
Génie culinaire		19,0	28,0	cci
Sciences de la cuisine		27,0		cci
Nutrition		11,0		cci
Management de la cuisine	16,0	11,0		cci
Total Semestre Impair	52,0	165,0	28,0	
Semestre 4 cci				
UE1 Compétences transversales en LE et en Français	0,0	32,0	0,0	
Anglais		16,0		cci
LV2 Espagnol		16,0		cci
UE2 Compétences disciplinaires économie sciences gestion	48,0	11,0	0,0	
Obligations, contrat, responsabilités	16,0			UA
Théorie générale du marketing	16,0			UA
Droit du travail	16,0			UA
Gestion de projet entrepreneuriat		11,0		cci
UE3 Compétences disciplinaires en SHS	32,0	8,0	0,0	
Analyse sociologique	16,0			UA
Méthodes de recherche en sciences sociales	16,0	8,0		cci
UE4 Compétences préprofessionnelles	32,0	22,0	25,0	
Projet professionnel		6,0		cci
Mutations économiques sectorielles (participative, numérique...)	16,0			UA
Tourisme et restauration	16,0			UA
Génie culinaire		16,0	25,0	cci
UE5 Stage	0,0	0,0	0,0	
Stage				
Suivi de stage				

Bilan expérientiel				
Rapport de stage				
Total Semestre pair	112,0	73,0	25,0	
Semestre 5 cci				
UE1 Compétences transversales en LE et en Français	0,0	44,0	0,0	
Anglais		16,0		cci
LV2 Espagnol		12,0		cci
Communication		16,0		cci
UE2 Compétences disciplinaires économie sciences gestion	21,0	56,0	0,0	
Management d'équipe		16,0		cci
Comportement du consommateur	16,0			cci
Négociation	5,0	8,0		cci
Coût, budget et contrôle de gestion		16,0		cci
Management de l'entreprise		16,0		cci
UE3 Compétences disciplinaires en SHS	0,0	42,0	7,0	
Marketing et prospective appliquées à la restauration commerciale		16,0		cci
Label potager bio et développement durable		8,0	7,0	cci
Concept d'accueil et international		18,0		cci
UE4 Compétences préprofessionnelles	4,0	36,0	35,0	
Projet professionnel		10,0		cci
Génie culinaire		10,0	35,0	cci
Informatique		16,0		cci
Conférences professionnelles	4,0			cci
Total Semestre Impair	25,0	178,0	42,0	
Semestre 6 cci				
UE1 Compétences transversales en LE et en Français	0,0	26,0	0,0	
Anglais		16,0		cci
LV2 Espagnol		10,0		cci
UE4 Compétences préprofessionnelles	6,0	123,0	55,0	
Projet professionnel		70,0		cci
Conférences professionnelles	6,0			cci
Nutrition appliquée à la restauration commerciale		7,0	5,0	cci
Pratique et connaissance de la pâtisserie et du traiteur		12,0	24,0	cci
Ingénierie des normes, sécurité, maintenance et implantation		24,0		cci
Accord mets et boissons		10,0	26,0	cci
UE5 Stage	0,0	0,0	0,0	
Stage				
Suivi de stage				
Bilan expérientiel				
Rapport de stage				
Total Semestre pair	6,0	149,0	55,0	

Paraphes

--	--

Annexe 1 – b) Maquette de formation de licence professionnelle

Intitulés de l'élément	Heures CM	Heures TD	Enseignant
UE1 - Compétences transversales (langues, comm...)		27	
Anglais de la restauration		15	UA
Communication et savoir-être		12	UA
UE2 - Compétences en sciences de gestion	78,6	28	
Aspects financiers de la création d'entreprises		24	UA
Analyse d'une situation de travail et gestion des conflits	4	4	UA
Management des ressources humaines	16		UA
Normes comptables internationales	9,3		UA
Marketing de la restauration	14,7		UA
Nouvelles tendances marketing en restauration	14,7		UA
Gestion financière du restaurant	14,7		UA
Développement durable de la restauration	5,3		UA
UE3 - Compétences en sciences et/ou en SHS	73,3		
Histoire de la cuisine et de la gastronomie française	16		UA
Géographie des restaurants	8		UA
Connaissance de la vaisselle, de la verrerie...	12		UA
Usages et manières de table	12		UA
Socio-économie de la restauration	16		UA
Systèmes alimentaires et filières d'approvisionnement	9,3		UA
UE4 - Compétences professionnelles ou préprofessionnelles	192,3	44	
Méthodologie du projet professionnel	24		UA
Option Création /Reprise d'un Hôtel-Restaurant			
Concepts de l'accueil			UA
Gérer une cave	9,3		UA
Créer et reprendre un restaurant	24		UA
De la structure interne au classement d'un hôtel	12		UA
Resp. jurid. et sociales hôtels/restaurants	12		UA
Management des services des étages	5,3		UA
Management des services externalisés de l'hôtel	5,3		UA
Option Métiers de la gastronomie			
Concepts culinaires	6		ESTHUA
Accords mets et vins	18		ESTHUA
Design culinaire	9,3		ESTHUA
Le sucré : aspects théoriques	8		ESTHUA
Le sucré : aspects pratiques		12	ESTHUA
Cuisine, le geste et le feu		16	ESTHUA
Usages des épices		6	ESTHUA
Option Métiers de l'événementiel en restauration			
Produire et distribuer en événementiel		10	CCI
Gérer un événement	20		CCI
Innover en événementiel : aspects théoriques	6		CCI
Innover en événementiel : aspects pratiques		6	CCI

Maitriser droit du trav. et droit de l'alim.	6		CCI
Manager une équipe	15		ESTHUA
Intégrer les nouvelles tendances sociétales	6		CCI
UE5 - Projet			
Rapport			
Soutenance			
UE6 - Stage			
Note de formation accompagnée			
Note de stage par le tuteur en entreprise			
Note de rapport de stage			
Note de bilan expérientiel			

Annexe 2 - Organisation administrative

Composition du Conseil de Perfectionnement

Qualité	Nom et prénom
<u>Président :</u> Responsable de la mention de la licence	REY Anne
Représentant établissement(s) partenaire(s)	DOURNEAU Sylvain
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	REY Anne
Responsables d'UE établissement partenaire	DOURNEAU Sylvain

NB : Tableau à compléter autant que nécessaire