

MCCC 2025/2026 - LICENCE PROFESSIONNELLE METIERS DU TOURISME : COMMERCIALISATION DES PRODUITS TOURISTIQUES / PCG					Les modalités du RSE avec aménagement d'examens sont applicables uniquement pour les étudiants relevant du RSE et après validation de leur demande par les services compétents de l'établissement. Les étudiants disposant d'une reconnaissance de leur situation de handicap par les services compétents de l'établissement pourront se voir notifier individuellement des aménagements dérogatoires aux présentes MCCC. Validations : DATE CFVU : 19/09/2025 COMMENTAIRE : Pas de modification par rapport à l'année 2024-2025					
SEMESTRE 5		SESSION INITIALE							SECONDE CHANCE	
		ASSIDUITÉ					DISPENSE		ASSIDUITÉ ET DISPENSE	
	Coefficient	Noté ou non noté (SUIV)	Type de contrôle CC ou CT	Nb épreuves	Type d'épreuve	Durée de l'épreuve	Type d'épreuve pour dispensés d'assiduité	Durée de l'épreuve	Type d'épreuve	Durée de l'épreuve
UE CADRES										
35BTFA01 TD Economie du tourisme										
	1	Noté	CC	2	1) Travail de groupe 2) Evaluation écrite	1) 20 min 2) 1h				
35BTFA02 TD Agriculture en transition et circuits courts										
	1	Noté	CC	2	1) Travail de groupe 2) Evaluation écrite	1) 20 min 2) 1h				
35BTFA03 TD Activité et ressources du monde rural										
	1	Noté	CC	2	1) Travail de groupe 2) Evaluation écrite	1) 20 min 2) 1h				
UE DES TERROIRS AUX PRODUITS										
35BTFB01 TD Connaissance des produits										
	1	Noté	CC	2	1) Travail de groupe 2) Evaluation écrite	1) 20 min 2) 1h				
35BTFB02 TD Biologie agroalimentaire										
	1	Noté	CC	2	1) Travail de groupe 2) Evaluation écrite	1) 20 min 2) 1h				
35BTFB03 TD Signes et labels de qualité										
	1	Noté	CC	2	1) Travail de groupe 2) Evaluation écrite	1) 20 min 2) 1h				
35BTFB04 TD Secteurs del a production et de la transformation										
	1	Noté	CC	2	1) Travail de groupe 2) Evaluation écrite	1) 20 min 2) 1h				
UE PRODUCTION CULINAIRE, VINS ET GASTRONOMIE										
35BTFC01 TD Vins et boissons										
	1	Noté	CC	2	1) Travail de groupe 2) Evaluation écrite	1) 20 min 2) 1h				
35BTFC02 TD Produits et qualité										
	1	Noté	CC	2	1) Travail de groupe 2) Evaluation écrite	1) 20 min 2) 1h				
35BTFC03 TD Transformation et dégustation										
	1	Noté	CC	2	1) Travail de groupe 2) Evaluation écrite	1) 20 min 2) 1h				
35BTFC04 TD Commercialisation client										
	1	Noté	CC	2	1) Travail de groupe 2) Evaluation écrite	1) 20 min 2) 1h				
UE UNIVERS DE LA CONSOMMATION										
35BTFD01 TD Cultures et gastronomies										
	1	Noté	CC	2	1) Travail de groupe 2) Evaluation écrite	1) 20 min 2) 1h				
35BTFD02 TD Sociologie de la consommation alimentaire										
	1	Noté	CC	2	1) Travail de groupe 2) Evaluation écrite	1) 20 min 2) 1h				
35BTFD03 TD Goût et produits										
	1	Noté	CC	2	1) Travail de groupe 2) Evaluation écrite	1) 20 min 2) 1h				
35BTFD04 TD Tourisme et gastronomie										
	1	Noté	CC	2	1) Travail de groupe 2) Evaluation écrite	1) 20 min 2) 1h				
UE EXPLOITATION ET VALORISATION										
35BTFE01 TD Marketing des produits du terroir										

	1	Noté	CC	2	1) Travail de groupe 2) Evaluation écrite	1) 20 min 2) 1h				
35BTFE02 TD Patrimoine gastronomique et animation du terroir										
	1	Noté	CC	2	1) Travail de groupe 2) Evaluation écrite	1) 20 min 2) 1h				
35BTFE03 TD Réseaux et distribution										
	1	Noté	CC	2	1) Travail de groupe 2) Evaluation écrite	1) 20 min 2) 1h				
35BTFE04 TD Marketing relationnel										
	1	Noté	CC	2	1) Travail de groupe 2) Evaluation écrite	1) 20 min 2) 1h				
35BTFE05 TD Contraintes règlementaires de la production agro-alimentaire										
	1	Noté	CC	2	1) Travail de groupe 2) Evaluation écrite	1) 20 min 2) 1h				
35BTFE06 TD Initiation à l'entrepreneuriat										
	1	Noté	CC	2	1) Travail de groupe 2) Evaluation écrite	1) 20 min 2) 1h				
35BTFE07 TD Droit d'exploitation touristique et d'activité hôtelière										
	1	Noté	CC	2	1) Travail de groupe 2) Evaluation écrite	1) 20 min 2) 1h				
UE OUTILS										
35BTFF01 TD Montage de projet										
	1	Noté	CC	2	1) Travail de groupe 2) Evaluation écrite	1) 20 min 2) 1h				
35BTFF02 TD Anglais										
	1	Noté	CC	2	1) Travail de groupe 2) Evaluation écrite	1) 20 min 2) 1h				
35BTFF03 TD Outils informatiques										
	1	Noté	CC	2	1) Travail de groupe 2) Evaluation écrite	1) 20 min 2) 1h				
35BTFF04 TD Gestion et comptabilité										
	1	Noté	CC	2	1) Travail de groupe 2) Evaluation écrite	1) 20 min 2) 1h				
35BTFF05 TD Marketing digital										
	1	Noté	CC	2	1) Travail de groupe 2) Evaluation écrite	1) 20 min 2) 1h				

SEMESTRE 6		SESSION INITIALE							SECONDE CHANCE	
		ASSIDUITÉ					DISPENSE		ASSIDUITÉ ET DISPENSE	
	Coefficient	Noté ou non noté (SUIV)	Type de contrôle CC ou CT	Nb épreuves	Type d'épreuve	Durée de l'épreuve	Type d'épreuve pour dispensés d'assiduité	Durée de l'épreuve	Type d'épreuve	Durée de l'épreuve
UE PROJETS TUTEURES										
36BTFA01 PR Projets tuteurés										
	1	Noté	CC	2	1) Epreuve orale 2) Epreuve orale	1) 20 min 2) 30 min				
UE PROFESSIONNALISATION										
36BTFB01 ST Stage										
	1	Noté	CT	1	1) oral	1) 1h				
36BTFB02 ST Suivi projet professionnel et recherche stage										
	1	Non noté								
UE PROJETS TUTEURES										
36BTFA01 PR Projets tuteurés										
	1	Noté	CC	2	1) Epreuve orale 2) Epreuve orale	1) 20 min 2) 30 min				
UE PROFESSIONNALISATION										
36BTFD01 AL Suivi alternance et souteance										
	1	Noté	CC	2	1) Mémoire 2) Soutenance	2) 1h				