

DA08 - DOSSIER D'ACCRÉDITATION FICHE DE PRÉSENTATION D'UNE FORMATION DE TYPE LICENCE, LICENCE PROFESSIONNELLE OU MASTER

CAMPAGNE D'ÉVALUATION 2019-2020
VAGUE A

Établissement demandant l'accréditation : Université Lumière – Lyon 2

La formation	
Intitulé (préciser le cas échéant si l'intitulé est hors nomenclature) :	Métiers du tourisme : commercialisation des produits touristiques
Niveau (L, grade L, LP, M, grade M, autre) :	Licence professionnelle
Origine de la formation (préciser et détailler si nécessaire s'il s'agit d'un renouvellement à l'identique, d'un renouvellement avec restructuration, d'une création issue d'une restructuration ou d'une création ex-nihilo. En cas de création ex-nihilo, argumenter en quelques phrases cette création) :	<p>Renouvellement avec restructuration :</p> <ul style="list-style-type: none"> fusion des parcours Alternance et FI création d'un nouveau parcours ex-nihilo en 2020 (parcours Négociation/commercialisation des prestations touristiques spécialisées) – Forte demande côté étudiants puisque nous avons reçu 150 candidatures sans avoir fait de la publicité ; forte demande des entreprises avant Covid (malgré la situation sanitaire actuelle, en février 2021, 9 étudiants ont trouvé une alternance dans le secteur et 7 ont trouvé des stages)
Champ de formations (indiquer le champ principal dans lequel s'inscrit cette formation. Préciser le cas échéant s'il y a un champ secondaire)	Champ B : « Temps, espaces et sociétés »
Etablissements (indiquer les établissements qui demandent une co-accréditation) :	
Parcours (préciser et détailler si nécessaire les différents parcours prévus dans la formation, y compris le parcours d'accès santé (L. AS)) :	<p>2 parcours :</p> <ul style="list-style-type: none"> (porté par l'UFR Temps et Territoires) : Produits du terroir, Circuits courts et Gastronomie (actuellement parcours FA et parcours FI).

	<p>Évolution du nom du parcours, anciennement « Valorisation et gestion touristique des produits des terroirs et de la gastronomie ». Autre évolution : fusion des parcours FI et FA.</p> <ul style="list-style-type: none"> (porté par l'UFR Langues) : Négociation/commercialisation des prestations touristiques spécialisées
Lieux de la formation (préciser le cas échéant les délocalisations) :	<p>Université Lumière Lyon 2 : Campus Berges du Rhône (BDR) - 18 quai Claude Bernard - 69007 Lyon</p> <p>Université Lumière Lyon 2 : Campus Porte des Alpes (PDA) - 5 avenue Pierre Mendès France - 69500 Bron</p> <p>Lycée CFA Hôtelier François Rabelais - Chemin du Dodin - 69570 Dardilly</p>
Modalités d'enseignement (préciser si la formation est faite en apprentissage, en contrat de professionnalisation; à distance, etc.) :	Possibilité FI, FA, CP.
Volume horaire de la formation (indiquer aussi la part d'enseignement en langues étrangères) :	<p><u>Parcours Produits du terroir, Circuits courts et Gastronomie</u> 426h dont 21h d'Anglais pour le parcours</p> <p><u>Parcours Négociation/commercialisation des prestations touristiques spécialisées</u> 810 heures dont</p> <ul style="list-style-type: none"> 150h de projet tutoré 200h de suivi stages/alternances 60h d'autoformation 400h de TD ou CM dont 62h en langues étrangères (42h en présentiel et 20h à distance en autonomie) <p>25 semaines de stages/alternances</p>
Effectifs attendus :	<p><u>Parcours Produits du terroir, Circuits courts et Gastronomie</u> 8 alternants et 10 FI</p> <p><u>Parcours Négociation/commercialisation des prestations touristiques spécialisées</u> 29 étudiants en 2020 L'admission sera limitée à 15 étudiants en 2021</p>
Partenariat avec un autre (ou d'autres) établissement d'enseignement supérieur public :	<p><u>Parcours Produits du terroir, Circuits courts et Gastronomie</u> CFA Rabelais Lyon Dardilly</p> <p><u>Parcours Négociation/commercialisation des prestations touristiques spécialisées</u> Partenariat avec la Maison Familiale Rurale de St Laurent de Chamousset (69) (projet en cours)</p>

Accords internationaux particuliers :	
Conventionnement avec une institution privée française :	
<p>On trouvera ici :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit les éléments supplémentaires permettant d'apprécier les évolutions et/ou améliorations par rapport à la précédente période lors d'un renouvellement, <i>notamment les éléments en réponse aux recommandations de l'évaluation Hcéres du bilan</i> - soit les éléments permettant d'apprécier la demande de création de formation (contenus, débouchés professionnels, poursuites d'études, équipe pédagogique...). <p>Augmentation du nombre d'alternants. Accroissement de l'insertion professionnelle des étudiants. Augmentation du nombre d'intervenants relevant du statut d'enseignant-chercheur. Intégration plus importante de professionnels praticiens. Renforcement de l'attractivité de la formation.</p> <p><u>Parcours Produits du terroir, Circuits courts et Gastronomie</u> : Les 2 parcours FA et FI ont fusionné afin de rendre le contenu des UE plus cohérent et faciliter la gestion des effectifs (éviter un nombre trop faible d'étudiants au sein d'un parcours).</p> <p><u>Parcours Négociation/commercialisation des prestations touristiques spécialisées</u> : Il s'agit d'un nouveau parcours sélectif qu'a ouvert l'UFR Langues en septembre 2020. Malgré une forte demande sur e-candidat, nous envisageons limiter de moitié le nombre de propositions pour septembre 2021. En effet, on craint que certains étudiants de la première promotion ne valident pas leur année puisqu'ils n'ont pas encore trouvé de stage/alternance. Par ailleurs, selon les prévisions, le secteur du tourisme ne se relancera pas avant 2022, donc les perspectives pour l'emploi semblent limitées. En 2021, il est prévu que le nombre d'alternants soit plus important, mais tout dépendra de la situation sanitaire. Le nombre de semaines travaillées sera également réduite pour prendre en considération la situation instable du secteur (25 semaines d'alternance/stage dans la maquette – on prévoit de réduire à 20 semaines).</p>	
<p>Si la présente mention comprend une option « accès santé » (L.AS), décrire succinctement le dispositif :</p> <p>Non concerné</p>	