

Convention de partenariat régissant les relations entre l'Université Lumière Lyon 2, le C.F.A Public François Rabelais Lyon Dardilly et l'UFA Licence Universitaire Professionnelle VGTPTG "VALORISATION ET GESTION TOURISTIQUE DES PRODUITS DES TERROIRS ET DE LA GASTRONOMIE"
Durée de la maquette 2018-2020

La LP "Valorisation et Gestion Touristique des Produits de Terroirs et de la Gastronomie" (LP VGTPTG) est en convention de partenariat avec le CFA F. RABELAIS (BP 24 – 69571 DARDILLY CEDEX) et renouvelable par tacite reconduction jusqu'en 2020 (date à laquelle il faudra renouveler le dossier auprès de la région Auvergne-Rhône-Alpes).

Convention de partenariat pour l'apprentissage :

La présente convention est établie dans le cadre de la mise en place d'une formation par l'apprentissage entre l'Université de Lyon 2 et le CFA public François Rabelais Lyon Dardilly spécialisé dans les métiers de l'hôtellerie, de la gastronomie et des métiers de bouche.

Elle est conclue entre :

L'Université LUMIERE LYON 2, agissant au nom et pour le compte de l'UFR Temps et Territoires, ci-après dénommée « l'Université »

Représentée par :

Nathalie DOMPNIER, Présidente de l'Université Lumière Lyon 2

D'une part,

Et

Le CFA Public de l'Hôtellerie, de la gastronomie et des métiers de bouche François Rabelais

Chemin Le Dodin, BP 24 69570 Dardilly, ci-après dénommé « le CFA »

Représentée par :

Daniel Gorrindo président de l'organisme gestionnaire et Corine PERRARD-MOREL, Directrice du CFA

Il est convenu ce qui suit :

ARTICLE 1 : Objet de la convention

L'objet de la présente convention est d'établir un partenariat entre les organismes précités afin d'assurer le développement et le fonctionnement de la Licence Professionnelle "Valorisation et gestion touristique des produits des terroirs et de la gastronomie" par la voie de l'apprentissage (ci-après dénommée « LP VGTPTG »). Cette formation est mise en œuvre conjointement par l'UFA département tourisme LPVGTPTG de l'UFR Temps et Territoires rattachée à l'Université Lyon 2, et le CFA du lycée François Rabelais.

L'apprentissage est mis en œuvre en application des articles L 6231-3 et L 6232-8 du code du travail et dans le cadre du CPRDFP Auvergne Rhône Alpes qui a octroyé pour les années 2017-2020 un flux conventionné entre 6 et 12 apprentis. A ces étudiants en apprentissage, peuvent s'ajouter plusieurs étudiants en formation initiale sans contrat d'apprentissage (entre 12 et 18).

La présente convention précise l'organisation pédagogique, administrative et financière de la licence professionnelle VGTPTG ainsi que les engagements respectifs de chacune des parties.

ARTICLE 2 : Organisation pédagogique de la formation

La formation et l'organisation pédagogique seront assurées conjointement par l'Université Lyon 2, Le Département tourisme de l'UFR Temps et Territoires et le CFA François Rabelais.

Le diplôme est délivré par cette même Université.

La licence professionnelle est structurée en 8 unités d'enseignement (UE) qui regroupent différents modules :

- Unité d'Enseignements UE1 à UE6 de 400 heures conformément à la réglementation nationale en vigueur ;
- Pour les étudiants en formation initiale 16 semaines minimum de stage en entreprise, minimum conformément à la réglementation nationale en vigueur.
- Des périodes de formation en entreprise pour les apprentis selon le calendrier de l'alternance

La formation et répartition des cours sur les différents lieux de formation : la formation se déroulera pour l'Université sur les sites de Porte des Alpes (UFR Temps et Territoires). Pour le CFA François Rabelais (cf. calendrier joint en annexe) une partie de la formation se déroule au CFA de l'hôtellerie, de la Gastronomie et des métiers de bouche François Rabelais à Lyon Dardilly. L'Université de Lyon 2 pour l'ensemble des autres semaines. En fonction des compétences disponibles dans chacun des établissements, une répartition des modules est faite entre les partenaires à chaque rentrée dans le respect des quotités réglementaires.

Les contractants mettent à disposition de la formation les moyens en locaux, aménagements et laboratoire dans les domaines qui les concernent.

Les enseignements seront assurés par :

- les enseignants de l'Université (titulaires ou vacataires) et des professionnels du secteur ;
- les enseignants du CFA des métiers de l'Hôtellerie, de la gastronomie et des métiers de bouche François Rabelais.

Pour répondre au cahier des charges des licences professionnelles, plus de 25% de ces enseignements, y compris ceux effectués au CFA et devra être assuré par des professionnels, des institutions et collectivités, associations ou des services choisis pour leur compétence et leur expérience.

Les étudiants en parcours classique effectueront un projet tuteuré de 120h (un projet minimum par étudiant) et un stage en entreprise de 16 semaines minimum. Les apprentis effectueront également le projet tuteuré mais seront dispensés du stage, remplacé par des périodes en entreprise (cf. annexe 1/calendrier).

L'alternance est prévue sur la base des calendriers universitaires, calendrier du CFA et en concertation avec les entreprises ayant signé les contrats d'apprentissage pour les apprentis :

Pour la rentrée 2018 :

- calendrier en annexe

Le calendrier est concerté chaque année sur la base de cette formule d'alternance.

Un suivi régulier des apprenants sera réalisé par les enseignants et formateurs de l'Université pour l'ensemble des apprenants.

Un suivi régulier des apprenants sera réalisé par les enseignants et formateurs du CFA pour les 6 à 12 apprentis.

Un livret de l'apprenti, documents de liaison entre l'entreprise, et le CFA, permettra d'assurer un suivi efficace des apprentis au sein de leur entreprise.

ARTICLE 3 : Organisation administrative de la formation

La responsabilité du diplôme universitaire sera assurée à l'Université Lyon2 par Julia CSERGO, enseignante de l'Université Lumière-Lyon2. La responsabilité pédagogique de la licence sera assurée de façon concertée par l'Université et le CFA : Julia CSERGO (Université, UFA), Corine PERRARD-MOREL (CFA).

Convention de partenariat régissant les relations entre l'Université Lumière Lyon 2, le C.F.A Public François Rabelais Lyon Dardilly et l'UFA Licence Universitaire Professionnelle VGTPTG "VALORISATION ET GESTION TOURISTIQUE DES PRODUITS DES TERROIRS ET DE LA GASTRONOMIE"
Durée de la maquette 2018-2020

L'Université et le CFA assurent de manière concertée le recrutement des étudiants. L'Université assure plus spécifiquement le recrutement des étudiants hors apprentissage, et le CFA, le recrutement des apprentis.

L'Université assurera :

- La communication sur les modalités d'inscription via son site internet ;
- le traitement administratif des dossiers d'inscription ;
- les inscriptions administratives ;
- la saisie des emplois du temps ;
- la gestion administrative de ses enseignants vacataires ;
- la collecte des absences pour les cours à Lyon2 ; et la transmission des informations relatives aux apprentis au CFA pour informer les entreprises
- l'organisation et l'animation des jurys ;
- l'édition des notes ;
- l'édition des procès-verbaux et des diplômes.

Le CFA assurera, en concertation avec l'Université :

- la prospection/recherche de contrats d'apprentissage ;
- le suivi des absences pour les cours sur son site ;
- la centralisation de l'assiduité des apprentis et la communication des absences à la Région et aux entreprises ;
- la gestion administrative de ses enseignants vacataires ;
- la transmission des notes aux entreprises et à l'Université ;
- le suivi et coordination des contrats et relations avec les entreprises.
- la mise en place du livret d'apprentissage

La coordination et la gestion des relations avec les entreprises et les collectivités, assurée actuellement par Corine PERRARD-MOREL (CFA), et comprendra :

- le conseil et l'aide aux entreprises/collectivités qui désirent engager un apprenti ;
- la prospection/recherche de contrats en partenariat avec l'Université ;
- la coordination des contrats.

Un comité de pilotage de la licence sera mis en place pour assurer le dialogue de gestion. Il sera présidé par le responsable de la formation. Il sera constitué :

- des responsables pédagogiques de la formation à l'Université, des référents de chaque site, d'un ou deux représentants de l'organisme gestionnaire du CFA, des gestionnaires de la formation à l'Université ; de la responsable de l'UFA LP VGTPTG (actuellement Julia CSERGO).

Ce comité de pilotage se réunira une fois par an pour :

définir les moyens mis à disposition par chaque établissement ; valider des documents de communication externe ; régler les problèmes administratifs et financiers liés au partenariat ; préparer l'organisation des séquences en entreprise.

Afin d'assurer un lien étroit entre les acteurs de la formation et les entreprises il sera mis en place un Comité de Coordination. Ce comité de Coordination se réunira aux moins une fois par année universitaire.

Sur le plan pédagogique, le comité de coordination définira chaque année :

- une stratégie de formation en concertation avec les besoins de professionnels ;
- les modifications pédagogiques (création de cours, formation à des outils..) à apporter à la formation en lien étroit avec l'évolution des métiers ;
- les modalités d'évaluation des différentes UE/ENS ;
- le calendrier et les lieux de la formation au regard des contraintes des entreprises et des établissements de formation ;
- les modalités de suivi individualisé des apprentis en entreprise/collectivité et les relations avec les maîtres d'apprentissage ;
- le livret de liaison ;
- le livret de compétence ;
- le livret d'apprentissage
- la politique de recrutement.

Le comité de coordination sera constitué :

- des responsables pédagogiques de la formation à l'Université, du CFA François Rabelais ainsi que du responsable des relations entreprises ;
- des enseignants de l'équipe pédagogique ;
- des enseignants responsables des UE ;
- des représentants des entreprises/collectivités d'accueil des apprentis ;
- des représentants de la profession concernée ;
- du gestionnaire de la formation à l'Université ;
- du responsable de l'UFA LP VGTPTG.
- un représentant étudiant-apprentis

ARTICLE 4 : Gestion financière et comptable

La gestion financière de la formation sera traitée à la fois par l'Université et l'organisme gestionnaire du CFA François Rabelais en lien directe. Le financement de la formation est assuré conjointement par l'Université et le CFA François Rabelais

Les volumes horaires sont définis à minima par l'habilitation du diplôme et le dossier retenu par la région Auvergne Rhône-Alpes. La répartition et la prise en charge des enseignements sont spécifiées au sein de l'annexe pédagogique et financière.

Le coût horaire des vacataires sera identique pour les deux organismes partenaire de l'apprentissage (CFA François Rabelais et l'Université Lyon 2), assurant ainsi une équité de traitement entre les intervenants extérieurs.

Le CFA s'engage à payer les enseignants en fonction des heures réalisées dans les cours attribués au CFA François Rabelais

Convention de partenariat régissant les relations entre l'Université Lumière Lyon 2, le C.F.A Public François Rabelais Lyon Dardilly et l'UFA Licence Universitaire Professionnelle VGTPG "VALORISATION ET GESTION TOURISTIQUE DES PRODUITS DES TERROIRS ET DE LA GASTRONOMIE"
Durée de la maquette 2018-2020

ARTICLE 5 : Durée, résiliation et défaillance

La présente convention est signée pour l'année universitaire 2018-2019, durée du cycle de la formation. Sa durée de validité va du 1er septembre 2018 au 31 décembre 2020.

Elle est renouvelable chaque année par voie d'avenant.

Pendant toute la durée de la convention, les deux parties s'engagent à se donner les moyens de mener à son terme tout cycle de formation commencé.

Chacune des deux parties peut mettre fin à la présente convention par simple lettre recommandée avec accusé de réception, à l'attention des deux autres parties, adressé trois mois avant la fin d'un cycle de formation.

Annexes :

- Calendrier de la formation
- Répartition des enseignements et prise en charge

Fait à Lyon, le

La Présidente de l'Université Lumière Lyon 2

Nathalie DOMPNIER

Le Président de l'Organisme Gestionnaire, Proviseur
du lycée

Daniel GORRINDO

code diplôme :
NPBT324 - 161
BT324 - 161

Mention : MÉTIERS DU TOURISME : COMMERCIALISATION DES PRODUITS TOURISTIQUES
Parcours : VALORISATION ET GESTION TOURISTIQUE DES PRODUITS DES TERROIRS ET DE LA GASTRONOMIE

RÉPARTITION DES HEURES						RÉPARTITION DES COUTS	
SEMESTRE 5 -30ECTS							
TRONC COMMUN	H/E	PARCOURS CLASSIQUE	H/E	PARCOURS APPRENTISSAGE	H/E	Lyon 2	Lycée F. Rabelais
UE1 CADRES - 4 ECTS							
Connaissance des activités agricoles - TD	12					12	
Activités et ressources du monde rural -TD	15					15	
		Économie du tourisme -TD	18				18
UE2 DES TERROIRS AUX PRODUITS – 4 ECTS							
Connaissance des produits - TD	12					12	
Biologie agroalimentaire - TD	12					12	
Soignes et labels de qualité - TD	12					12	
Terroir et gastronomie - TD	12						12
Secteurs de la production et de la transformation - TD	18					18	
UE3 CADRES RÉGLEMENTAIRES ET LÉGISLATIFS – 4 ECTS							
Droit d’exploitation touristique et d’activité hôtelière - TD	18						18

		Droit privé et public - TD	12			12	
		Droit rural - TD	12			12	
		Contraintes réglementaires de la production agro-alimentaire - TD	12				12
UE 4 UNIVERS DE LA CONSOMMATION – 4 ECTS							
Cultures et gastronomies - TD	18					18	
Sociologie de la consommation alimentaire - TD	12					12	
Goût et produits - TD	15					15	
Tourisme et gastronomie – TD	18					18	
UE5 EXPLOITATION ET VALORISATION – 7 ECTS							
Réseaux de distribution - TD	18						18
Marketing des produits du terroir - TD	18						21
		Partenaires et stratégies - TD	24			24	
		Patrimoine gastronomique et animation du territoire - TD	18			18	
UE 6 OUTILS – 7 ECTS							
Médias et supports de communication - TD	18						18
Outils informatiques - TD	18						18
		Montage de projets – TD	18			15	

		Gestion et comptabilité - TD	12			12	
		Anglais- TD	24	Anglais	30	24	30
Ss total	249	Ss total	141	Ss total	30		
SEMESTRE 6 - 30 ECTS UE PROJET TUTEURÉ - 10 ECTS							
		Projet tuteuré (10h X4)	100			40	
UE STAGE 20 ECTS/ UE APPRENTISSAGE - 20 ECTS							
		Stage (2hX15)				30	
				Apprentissage			50
		TOTAL HEURES PARCOURS CLASSIQUE 249+141+100	490				
				TOTAL HEURES PARCOURS APPRENTISSAGE 249+ 30	279		
TOTAL RÉPARTITION DES COÛTS						331	209

2018 2019

2018								2019																
septembre		octobre		novembre		décembre		janvier		février		mars		avril		mai		juin		juillet				
sam 01		lun 01		jeu 01	<i>Toussaint</i>	sam 01		mar 01	jour de l'an	ven 01		ven 01		lun 01		mer 01	Fête du travail	sam 01		lun 01		jeu 01		
dim 02		mar 02		ven 02		dim 02		mer 02		sam 02		sam 02		mar 02		jeu 02		dim 02		mar 02		ven 02		
lun 03		mer 03		sam 03		lun 03		jeu 03		dim 03		dim 03		mer 03		ven 03		lun 03	mer 03	sam 03				
mar 04		jeu 04		dim 04		mar 04		ven 04		lun 04		lun 04		jeu 04		sam 04		mar 04	jeu 04	dim 04				
mer 05		ven 05		lun 05		mer 05		sam 05		mar 05		mar 05		ven 05		dim 05		mer 05	ven 05	lun 05				
jeu 06		sam 06	mar 06		jeu 06	dim 06			mer 06	mer 06		sam 06			lun 06	jeu 06	sam 06		mar 06					
ven 07		dim 07		mer 07		ven 07		lun 07		jeu 07		jeu 07			dim 07		mar 07	ven 07	dim 07		mer 07			
sam 08		lun 08	jeu 08		sam 08	mar 08		ven 08		ven 08		lun 08			mer 08		sam 08		lun 08		jeu 08			
dim 09		mar 09	ven 09		dim 09	mer 09		sam 09		sam 09		mar 09			jeu 09		dim 09	mar 09	ven 09					
lun 10		mer 10	sam 10		lun 10	jeu 10		dim 10				dim 10				mer 10	ven 10	lun 10	mer 10		sam 10			
mar 11		jeu 11	dim 11		mar 11	ven 11		lun 11		lun 11		jeu 11			sam 11		mar 11	jeu 11	dim 11					
mer 12		ven 12		lun 12		mer 12		sam 12		mar 12		mar 12		ven 12		dim 12		mer 12			ven 12		lun 12	
jeu 13		sam 13		mar 13		jeu 13		dim 13				mer 13		sam 13				lun 13		jeu 13	sam 13			mar 13
ven 14		dim 14		mer 14		ven 14		lun 14		jeu 14		jeu 14		dim 14				mar 14		ven 14	dim 14		Fête Nationale	mer 14
sam 15		lun 15		jeu 15		sam 15		mar 15		ven 15		ven 15		lun 15		mer 15		sam 15			lun 15			jeu 15
dim 16		mar 16	ven 16	dim 16	mer 16	sam 16		sam 16		mar 16	jeu 16	dim 16	mar 16	ven 16										
lun 17		mer 17	sam 17		lun 17		jeu 17	dim 17		dim 17		mer 17	ven 17		lun 17	mer 17	sam 17							
mar 18		jeu 18	dim 18		mar 18		ven 18	lun 18	lun 18	jeu 18	sam 18		mar 18	jeu 18	dim 18									
mer 19		ven 19	lun 19		mer 19			sam 19		mar 19		mar 19		ven 19		dim 19		mer 19		ven 19		lun 19		
jeu 20		sam 20	mar 20		jeu 20			dim 20		mer 20		sam 20				lun 20		jeu 20		sam 20			mar 20	
ven 21	dim 21	mer 21	ven 21		lun 21	jeu 21		jeu 21		dim 21				mar 21		ven 21		dim 21				mer 21		
sam 22		lun 22	jeu 22		sam 22	mar 22		ven 22		ven 22		lun 22		mer 22		sam 22				lun 22			jeu 22	
dim 23		mar 23	ven 23	dim 23		mer 23	sam 23		sam 23		mar 23	jeu 23	dim 23	mar 23	ven 23									
lun 24		mer 24	sam 24		lun 24		jeu 24	dim 24		dim 24		mer 24	ven 24		lun 24	mer 24	sam 24							
mar 25		jeu 25	dim 25		mar 25		ven 25	lun 25	lun 25	jeu 25	sam 25		mar 25	jeu 25	dim 25									
mer 26		ven 26	lun 26		mer 26		Noël	sam 26		mar 26		mar 26		ven 26		dim 26		mer 26		ven 26			lun 26	
jeu 27		sam 27	mar 27		jeu 27			dim 27	mer 27	mer 27		sam 27				lun 27		jeu 27		sam 27			mar 27	
ven 28	dim 28	mer 28	ven 28		lun 28	jeu 28		jeu 28	dim 28			mar 28		ven 28		dim 28				mer 28				
sam 29		lun 29	jeu 29		sam 29			mar 29		ven 29				lun 29				mer 29				sam 29		lun 29
dim 30		mar 30	ven 30	dim 30		mer 30	sam 30			mar 30	jeu 30		dim 30		mar 30		ven 30							
		mer 31		lun 31		jeu 31	dim 31				ven 31			mer 31			jeu 31							

- Cursus commun aux étudiants (apprentissage/hors apprentissage)
- Cours hors tronc commun pour étudiants hors apprentissage ET Période en entreprise pour les apprentis
- Période en entreprise pour l'ensemble des étudiants (apprentissage/hors apprentissage)

aout	septembre	
	dim 01	
	lun 02	
	mar 03	
	mer 04	
	jeu 05	
	ven 06	
	sam 07	
	dim 08	
	lun 09	Examen
	mar 10	A la discrétion de
	mer 11	la faculté
	jeu 12	
	ven 13	
	sam 14	
	dim 15	
	lun 16	
	mar 17	
	mer 18	
	jeu 19	
	ven 20	
	sam 21	
	dim 22	
	lun 23	
	mar 24	
	mer 25	
	jeu 26	
	ven 27	
	sam 28	
	dim 29	
	lun 30	
	mar 01	