

Diplôme	Licence Professionnelle Produits du Terroir, Circuits courts et Gastronomie	
Mention	Commercialisation des produits touristiques	
Numéro d'accréditation	20160372	
Etablissements co-accrédités	<input type="checkbox"/> Université Claude Bernard Lyon 1 <input type="checkbox"/> Université Lumière Lyon 2 <input type="checkbox"/> Université Jean Moulin Lyon 3 <input type="checkbox"/> Université Jean Monnet <input type="checkbox"/> Ecole Normale Supérieure de Lyon <input type="checkbox"/> Ecole Centrale de Lyon <input type="checkbox"/> INSA Lyon <input type="checkbox"/> Vetagro Sup <input type="checkbox"/> ENTPE	<input type="checkbox"/> ENSSIB <input type="checkbox"/> ENSAL <input type="checkbox"/> ENSASE <input type="checkbox"/> Institut Mines Telecom <input type="checkbox"/> Université Savoie Mont Blanc <input type="checkbox"/> IOGS Paris-Saclay
Schéma des parcours	Bac+2 (dans les domaines du tourisme, de l'hôtellerie restauration, urbanisme et aménagement du territoire, techniques de commercialisation) + LP Liste des parcours diplômants (ceux qui sont proposés au titre de la dernière année du cursus). Préciser architecture M1-M2, le cas échéant, M1 portails ou années communes ou majeures/mineures, ... Possibilité d'insérer un schéma, si celui-ci reste lisible.	

Objectifs et finalité de la formation (secteurs d'activité et métiers visés)
<p>La Licence Professionnelle Produits du Terroir, Circuits courts et Gastronomie vise à former des managers spécialisés dans l'encadrement et l'animation d'initiatives de développement local et de promotion touristique des produits alimentaires et gastronomiques. Les compétences acquises couvrent notamment une expertise approfondie des produits dans les secteurs de la cuisine, du traiteur événementiel et des services de restauration. Les participants apprendront également à fournir des conseils et un service personnalisé aux clients dans le cadre de la restauration gastronomique et locale. De plus, ils acquerront une maîtrise avancée de la connaissance des produits alimentaires et de leur utilisation en cuisine. La gestion du commerce de produits de qualité au sein d'épiceries fines et similaires sera également abordée. Enfin, les étudiants seront formés à l'organisation efficace des activités, à la mise en valeur des productions locales, et à l'animation touristique pour favoriser leur promotion.</p>

Points forts¹	Points faibles¹
<ul style="list-style-type: none"> • Expertise diversifiée : La formation couvre une large gamme de compétences, allant de l'expertise en produits gastronomiques à la gestion de projets de développement local. • Formation en alternance : Le programme offre une alternance entre cours et expérience en entreprise, permettant aux étudiants d'acquérir des compétences pratiques et théoriques. • Partenariat solide : Collaboration avec le CFA François Rabelais, reconnu pour 	<ul style="list-style-type: none"> • Durée de la formation : La formation est relativement courte (9 à 12 mois), ce qui peut limiter la profondeur des connaissances acquises. • Exigence de pré-requis : La nécessité d'avoir un Bac+2 dans des domaines spécifiques peut restreindre l'accès à la formation. • Charge de travail : L'alternance entre cours et entreprise peut être intense et exigeante pour certains étudiants. • Localisation : Les cours sont dispensés sur plusieurs sites, ce qui peut poser des

<p>son expertise en hôtellerie et restauration.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Débouchés variés : Les diplômés peuvent accéder à divers métiers tels que chargé de mission, conseiller en agritourisme, responsable d'achats, et créateur de TPE. • Approche multidisciplinaire : La formation inclut des cours sur l'économie du tourisme, la sociologie de la consommation alimentaire, et le marketing des produits du terroir. 	<p>problèmes logistiques pour certains étudiants.</p>
Opportunités¹	Menaces¹
<ul style="list-style-type: none"> • Croissance des circuits courts : La demande croissante pour les produits locaux et les circuits courts offre des opportunités de développement et d'innovation. • Valorisation du terroir : L'intérêt accru pour la gastronomie et les produits du terroir peut renforcer la pertinence de la formation et ouvrir de nouvelles perspectives professionnelles. • Développement durable : L'accent mis sur l'agriculture en transition et les pratiques durables peut attirer des étudiants et des partenaires intéressés par ces enjeux. • Expansion du marché : La popularité croissante des produits du terroir et des circuits courts peut conduire à une augmentation des débouchés professionnels. 	<ul style="list-style-type: none"> • Concurrence : La présence d'autres formations similaires dans la région peut représenter une concurrence pour attirer les étudiants. • Évolution des réglementations : Les changements fréquents dans les réglementations agroalimentaires peuvent nécessiter des adaptations constantes du programme. • Fluctuations du marché : Les variations économiques et les crises peuvent affecter la demande pour les produits du terroir et les circuits courts. • Défis logistiques : La gestion de l'alternance entre cours et entreprise peut être complexe et poser des défis organisationnels. • Baisse des aides liées à l'alternance : La réduction des subventions peut mettre en péril les formations en alternance, même dans une grande ville comme Lyon

<p>Inscription de la formation dans les orientations pédagogiques et les priorités thématiques de l'établissement</p> <p>La licence Produits du Terroir, Circuits courts et Gastronomie de Lyon 2 s'intègre parfaitement dans la vision stratégique de l'université, qui met l'accent sur le développement durable, la responsabilité sociétale et l'engagement avec la société. Voici quelques points clés :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Développement durable et responsabilité sociétale : La formation met en avant les pratiques agricoles durables et les circuits courts, alignés avec l'engagement de Lyon 2 pour un futur plus soutenable. • Cela répond à l'axe de développement de l'université visant à structurer son engagement en matière de sciences et société. • Valorisation du patrimoine et des savoirs : En se concentrant sur les produits du terroir et la gastronomie, la formation contribue à la valorisation du patrimoine culturel et gastronomique local. Cela s'inscrit dans la mission de l'université de partager et faire vivre les savoirs pour toutes et tous de manière émancipatrice. • Innovation et interdisciplinarité : La licence favorise l'innovation en explorant de nouveaux modèles économiques et en intégrant des approches multidisciplinaires, telles que l'économie, la sociologie

¹ Pour rappel, 4 domaines : politique et caractérisation, organisation pédagogique, attractivité/performance et pertinence, pilotage et amélioration continue

et le marketing. Cela correspond à l'objectif de Lyon 2 d'inventer de nouveaux liens entre savoirs pratiques, professionnels, techniques et scientifiques.

- Partenariats et collaborations : La collaboration avec le CFA François Rabelais et d'autres acteurs locaux renforce les liens entre l'université et la société civile, un aspect crucial de la stratégie de Lyon 2 pour amplifier et structurer son rayonnement.

Parcours des étudiants en amont et en aval de la formation

Parcours en amont :

Formations BAC

1. **BAC Général** - Spécialités recommandées : Sciences économiques et sociales, Histoire-géographie, Géopolitique et sciences politiques.
2. **BAC Technologique** - STMG (Sciences et Technologies du Management et de la Gestion) ou STAV (Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant)
3. **BAC Professionnel** - BAC Pro Cuisine ; BAC Pro Commercialisation et Services en Restauration ; BAC Pro Métiers de l'Hôtellerie

Formations BAC+2

1. **BTS** : BTS Tourisme ; BTS Management en Hôtellerie-Restauration; BTS Agricole (Analyse et Conduite des Systèmes d'Exploitation)
2. **DUT** : DUT Techniques de Commercialisation ; DUT Gestion des Entreprises et des Administrations (GEA)
3. **DEUST** : DEUST Tourisme et Loisirs ; DEUST Métiers de la Restauration

Parcours en aval :

Insertion sur le marché du travail (salariat ou entrepreneuriat)

- Animateur(rice) territorial(e)
- Traiteur événementiel
- Chargé(e) d'étude « tourisme et promotion »
- Chargé(e) de mission économique
- Chargé(e) de mission filières et qualité
- Chargé(e) de mission marketing et communication
- Chargé(e) de mission régional
- Conseiller(e) en développement local
- Conseiller(e) en agritourisme
- Responsable d'achats
- Créateur(rice) de TPE

Formations Bac+5

1. **Master en Tourisme** (Spécialisations possibles : Management des destinations touristiques, Tourisme durable, Marketing touristique.)
2. **Master en Management de l'Hôtellerie** (Spécialisations possibles : Gestion des établissements hôteliers, Stratégies de développement hôtelier.)
3. **Master en Gastronomie et Management Culinaire** (Formation axée sur la gestion et le développement de projets gastronomiques.)
4. **Master en Développement Local et Aménagement du Territoire** (Formation pour travailler sur des projets de développement local, incluant la valorisation des produits du terroir.)
5. **MBA en Management du Tourisme** (Formation internationale pour accéder à des postes de direction dans le secteur du tourisme.)
6. **Master en Marketing et Communication** (Spécialisations possibles : Marketing des produits alimentaires, Communication touristique.)

7. Master en Sciences de l'Alimentation (Formation pour approfondir les connaissances en production et valorisation des produits alimentaires.)

Dont le cas échéant :

- les formations et diplômes sous-jacents, recommandés ou constatés pour l'accès à la formation ;
- les options et les parcours personnalisés proposés aux étudiants ;
- les poursuites d'études possibles, recommandées ou constatées.

Articulation et passerelles avec les formations voisines du même cycle et des cycles antérieur et/ou supérieur

La licence Produits du Terroir, Circuits courts et Gastronomie de Lyon 2 en partenariat avec François Rabelais s'intègre harmonieusement avec plusieurs formations voisines, offrant des passerelles intéressantes pour les étudiants :

- **Licence Professionnelle Métiers du Tourisme** : Cette formation partage des objectifs similaires en termes de développement local et de promotion touristique, permettant des échanges de compétences et de savoir-faire.
- **Licence Professionnelle Commercialisation des Produits Touristiques** : Les étudiants peuvent bénéficier des techniques de commercialisation spécifiques aux produits touristiques, renforçant leur capacité à promouvoir les produits du terroir.

Ces articulations et passerelles permettent aux étudiants de construire un parcours académique cohérent et enrichissant, en tirant parti des compétences acquises à chaque étape de leur formation. Cela favorise une spécialisation progressive et une intégration fluide dans le secteur du tourisme et de la gastronomie.

Evolution des intitulés de la formation (accréditée et parcours diplômants) pendant la période de référence

RAS

Le cas échéant changement d'intitulé de la mention (en 2022), évolutions des parcours entre 2019 et 2024

Perspectives de restructuration envisagées pour le prochain contrat

RAS