

M.C.C.C. 2022/2023 LICENCE PROFESSIONNELLE METIERS DU TOURISME : COMMERCIALISATION DES PRODUITS DU TOURISTIQUES / PCG		Remplissage libre obligatoire	Cellules grisées : menu déroulant	Validations : Date CPVU : 30/09/2022								Semestres compensés	UE Compensées
Semestre 5				MODALITES CLASSIQUES								Semestre 1	
				SESSION 1				DISPENSE ASSIDUITÉ		SESSION 2			
				ASSIDUITÉ				ASSID ET DISP.					
	COEFF	Noté ou non noté (SUIV)	Type de contrôle cc ou ct	Nb épreuves	Type d'épreuves	A distance ou sur site	Durée de l'épreuve	Type d'épreuve pour dispensés	Durée de l'épreuve	Type d'épreuve	Durée de l'épreuve		

UE CADRES													
35BTA01	CM	Economie du tourisme	1	Noté	CC	2	Dossier	2	1h	Dossier	1h	Ecrit	1h
35BTA02	CM	Connaissance des activités agricoles	1	Noté	CC	2	Dossier	Dossier	20 min	Dossier	1h	Ecrit	20 min
35BTA03	CM	Activités et ressources du monde rural	1	Noté	CC	2	Dossier	Dossier	20 min	Dossier	1h	Ecrit	20 min
UE DES TERROIRS AUX PRODUITS													
35BTAB01	TD	Connaissance des produits	1	Noté	CC	2	Dossier	Dossier	1h	Dossier	1h	Ecrit	1h
35BTAB02	TD	Biologie agroalimentaire	1	Noté	CC	2	Dossier	Dossier	1h	Dossier	1h	Ecrit	1h
35BTAB03	TD	Signes et labels de qualité	1	Noté	CC	2	Dossier	Dossier	20 min	Dossier	1h	Ecrit	20 min
35BTAB04	TD	Terroir et gastronomie	1	Noté	CC	2	Dossier	Dossier	1h	Dossier	1h	Ecrit	1h
35BTAB05	TD	Secteurs de la production et de la transformation	1	Noté	CC	2	Dossier	Dossier	20 min	Dossier	1h	Ecrit	20 min
UE UNIVERS DE LA CONSOMMATION													
35BTAC01	TD	Cultures et gastronomies	1	Noté	CC	2	Dossier	Dossier	1h	Dossier	1h	Ecrit	1h
35BTAC02	CM	Sociologie de la consommation alimentaire	1	Noté	CC	2	Dossier	Dossier	20 min	Dossier	1h	Ecrit	20 min
35BTAC03	TD	Goût et produits	1	Noté	CC	2	Dossier	Dossier	1h	Dossier	1h	Ecrit	1h
35BTAC04	TD	Tourisme et gastronomie	1	Noté	CC	2	Dossier	Dossier	20 min	Dossier	1h	Ecrit	20 min
UE EXPLOITATION ET VALORISATION													
35BTAD01	TD	Marketing des produits du terroir	1	Noté	CC	2	Dossier	Dossier	1h	Dossier	1h	Ecrit	1h
35BTAD02	TD	Patrimoine gastronomique et animation du terroir	1	Noté	CC	2	Dossier	Dossier	1h	Dossier	1h	Ecrit	1h
35BTAD03	TD	Réseaux de distribution	1	Noté	CC	2	Dossier	Dossier	20 min	Dossier	1h	Ecrit	20 min
35BTAD04	CM	Droit d'exploitation touristique et d'activité hôtelière	1	Noté	CC	2	Ecrit	Ecrit	1h	Dossier	1h	Ecrit	1h
35BTAD05	TD	Marketing relationnel	1	Noté	CC	2	Ecrit	Dossier	20 min	Dossier	1h	Ecrit	20 min
35BTAD06	TD	Contraintes réglementaires de la production agro-alimenta	1	Noté	CC	2	Dossier	Dossier	1h	Dossier	1h	Ecrit	1h
UE OUTILS													
35BTAE01	TD	Montage de projet	1	Noté	CC	2	Dossier	Dossier	1h	Dossier	1h	Ecrit	1h
35BTAE02	TD	Anglais	1	Noté	CC	2	Oral	Dossier	1h	Dossier	1h	Ecrit	1h
35BTAE03	TD	Médias et supports de communication	1	Noté	CC	2	Dossier	Dossier	20 min	Dossier	1h	Ecrit	20 min
35BTAE04	TD	Outils informatiques	1	Noté	CC	2	Dossier	Dossier	1h	Dossier	1h	Ecrit	1h
35BTAE05	TD	Gestion et comptabilité	1	Noté	CC	2	Dossier	Dossier	1h	Dossier	1h	Ecrit	1h

MODALITES CLASSIQUES													
				SESSION 1				DISPENSE ASSIDUITÉ		SESSION 2			
				ASSIDUITÉ				ASSID ET DISP.					
	COEFF	Noté ou non noté (SUIV)	Type de contrôle cc ou ct	Nb épreuves	Type d'épreuves	A distance ou sur site	Durée de l'épreuve	Type d'épreuve pour dispensés	Durée de l'épreuve	Type d'épreuve	Durée de l'épreuve		
UE PROJETS TUTEURÉS													
36BTA01	TD	Projets tuteurés (3 projets)	1	Noté	CT	1	Oral	Sur site	20 min	Dossier	1h	Dossier	1h
UE STAGE													
36BTAB01	TD	Stage (4 mois)	1	Noté	CT	1	Dossier+oral	Sur site	20 min	Dossier	1h	Dossier	1h
36BTAB02	TD	Suivi Projet professionnel et recherche stage (12 étudiant)		Non noté (SUIV)	VALIDE EN TD - SUIV	0							
36BTAB03	TD	Suivi Stage (12 étudiants)	1	Non noté (SUIV)	VALIDE EN TD - SUIV	0							
UE PROJETS TUTEURÉS													
36BTAC01	TD	Projets tuteurés (3 projets)	1	Noté	CT	1	Oral	Sur site	20 min	Dossier	1h	Dossier	1h
UE ALTERNANCE/ALTERNANCE													
36BTAD01	TD	Soutenance	1	Noté	CT	1	Oral	Sur site	20 min	Dossier	1h	Dossier	1h