LICENCE PROFESSIONNELLE METIERS DU TOURISME : COMMERCIALISATION DES PRODUITS TOURISTIQUES / PCG

- LICENCE PROFESSIONNELLE METIERS DU TOURISME : COMMERCIALISATION DES PRODUITS TOURISTIQUES / PCG

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

Présentation

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.

Admission

Candidature

Modalités de candidature

Les candidatures sont à déposer sur la plateforme eCandidat selon le calendrier de candidature

Modalités de candidature spécifiques

La recherche d'entreprise doit être effectuée en parallèle de la candidature à l' Université.

Infos clés et site web

Lieu de la formation

- Lycée François Rabelais & GRETA CFA HRA, 3 chemin du Dodin, 69570 Dardilly
- Université Lumière Lyon 2, Campus Porte des Alpes, 5 avenue Pierre Mendès France, 69500 Bron

Public

Niveau(x) de recrutement

- BAC+2

Public ciblé

Être recruté(e) par une entreprise en contrat de professionnalisation ou d' apprentissage;

Durée de la formation

formation continue 400

Discipline(s)

- Géographie Urbanisme Aménagement Environnement Tourisme

Responsable(s) de la formation

Nicolas MOURGEON
Iris SIRET
Sébastien BLANDON

Contact secrétariat

Et après ?

Niveau de sortie

- Licence Professionnelle

Activités visées / compétences attestées

- Expertise produits dans les métiers de la cuisine, traiteur événementiel et des services en restauration;
- Expertise auprès des clients en restauration gastronomique et locale;
- Expertise dans la connaissance des produits en cuisine;
- Commerce de produits de qualité dans les épiceries fines;
- Organisation et gestion des activités, valorisation des productions, médiation et animation touristiques.

Insertion professionnelle

Métiers préparés :

- 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 régionale
- Conseiller(e) en développement local
- Conseiller(e) en agritourisme
- Responsable d'achats
- Créateur(rice) de TPE
- ...

Lycée François Rabelais : 04 78 66 88 88 | greta-cfa.hra@ac-lyon.fr
Université Lumière Lyon 2 : 04 78 77 24 02 | lp.cpt.tt@univ-lyon2.fr

Formation continue

Coût de la formation

Le montant d'inscription à l' Université Lumière Lyon 2 est composé des droits d' inscription nationaux, plus la contribution Vie Etudiante et de Campus (CVEC). Plus d'informations sur cette page.