

# 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**

## Formation uniquement en alternance

Une formation 100 % alternance, pour conjuguer études et expérience concrète en entreprise.

## 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 participantes et participants apprendront également à fournir des conseils et un service personnalisé aux clients dans le cadre de la restauration gastronomique et locale. De plus, les élèves 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'épicerie 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

## 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 recrutée ou recruté 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

## 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.

## 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 :

- Animatrice territoriale et animateur territorial
- Traiteur événementiel
- Chargée et chargé d'étude « tourisme et promotion »
- Chargée et chargé de mission économique
- Chargée et chargé de mission filières et qualité
- Chargée et chargé de mission marketing et communication
- Chargée et chargé de mission régionale
- Conseillère et conseiller en développement local
- Conseillère et conseiller en agritourisme
- Responsable d'achats
- Créatrice et créateur de TPE

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