

**Extrait des délibérations
de la Commission de la Formation et de la Vie Universitaire du Conseil Académique
de l'Université Grenoble Alpes
Séance plénière du jeudi 14 mai 2020**

D05_140520

L'an deux mil vingt, le quatorze mai à seize heures, la Commission de la Formation et de la Vie Universitaire du Conseil Académique de l'Université Grenoble Alpes était rassemblée en séance plénière, au moyen d'une visioconférence, sous la présidence de Caroline BERTONECHE, Présidente du Conseil Académique.

Point à l'ordre du jour : Approbation des demandes de création, suppression et modification des formations non accréditées ainsi que des règlements des études et des modalités de contrôle des connaissances associés

- Suppression du DU International Tourism Management, French Art de Vivre in the Rhône Valley
- Création du DU Business Management option Wine, Food and Heritage Tourism

Présidente de séance : Caroline BERTONECHE

Membres présents : Florence CHARBONNIER, Virgile CHASSAGNON, Nicolas DOUAY, Pascale HOFFMANN, Véronique MOLINARI, Zineb SIMEU-ABAZI, Jean BRETON, Bernard BRUNET, Jennifer BUYCK, Fanny COULOMB, Gwenaël DELAVAL, Fabienne HANS, Sylvie MARTIN-MERCIER, Laurence VIANES, Virginie ZAMPA, Jacky CUVEX-COMBAZ, Karine HERTZLER, Souad HOUAMA, Cédric LAURENT, Antonin BECKER, Séverin CONSTANT-MARMILLON, Yasmine TOUHAMI, Noémie DUTILLEUL, Alexis FAYOLLE, Mathis MORIN, Emmy MARC, Loona MOURENAS, Olivier OCCELLO, Hugo PREVOST, Raphaël PUYGRENIER, Nicolas TERZI.

Membres représentés : Sophie LAMBERT-LACROIX (procuration à Jacky CUVEX-COMBAZ), Richard MONVOISIN (procuration à Virginie ZAMPA), Didier PINEL (procuration à Sylvie MARTIN-MERCIER), Elsa DURIEZ (procuration à Loona MOURENAS), Sacha GOUILLET-VEUX (procuration à Séverin CONSTANT-MARMILLON), Nathan JAEGER (procuration à Noémie DUTILLEUL), Elise PAUCOD (procuration à Alexis FAYOLLE), Marie-Carmen MOLINA (procuration à Cédric LAURENT).

Membres absents ou excusés : tous les autres membres.

Rapporteur : Caroline BERTONECHE, Présidente du Conseil Académique.

La suppression du DU International Tourism Management, French Art de Vivre in the Rhône Valley est soumise au vote.

Le résultat est le suivant :

Membres en exercice (dont président de séance)	47
Membres présents (dont président de séance)	32
Membres représentés	8
Nombre de votants	40
Voix favorables	39
Voix défavorables	0
Abstentions ou refus de prendre part au vote	1

Après en avoir délibéré, la commission de la formation et de la vie universitaire approuve à la majorité de ses membres présents et représentés, la suppression du DU International Tourism Management, French Art de Vivre in the Rhône Valley.

La création du DU Business Management option Wine, Food and Heritage Tourism est soumise au vote.

Le résultat est le suivant :

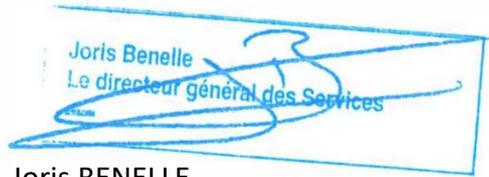
Membres en exercice (dont président de séance)	47
Membres présents (dont président de séance)	32
Membres représentés	8
Nombre de votants	40
Voix favorables	33
Voix défavorables	4
Abstentions ou refus de prendre part au vote	3

Après en avoir délibéré, la commission de la formation et de la vie universitaire approuve à la majorité de ses membres présents et représentés, la création du DU Business Management option Wine, Food and Heritage Tourism.

Fait à St Martin d'Hères, le 26 mai 2020

Le Directeur général des services

Joris Benelle
Le directeur général des Services



Joris BENELLE

Publié le : 19/06/2020

Transmis au Rectorat le : 19/06/2020

**ANNEXES DE L'EXTRAIT DES
DÉLIBÉRATIONS
N°D05_140520**

Année universitaire concernée : 2020-21 Date de la demande 26 novembre 2019

Composante : IUT VALENCE

Département (le cas échéant) :

Responsable pédagogique : Nicolas Robert

Référent administratif : Françoise Cogne

Domaine de la formation SHS

Type de formation : DU

Intitulé de la formation : Business Management option Wine, Food and Heritage Tourism

Etablissement(s) partenaire(s) : Karelia University of applied sciences, Joensuu Finlande
Université du Monténégro, faculté de tourisme à Kotor

Régime (FI/FC) : X FI X FC

Modalités : Présentiel

Effectif prévisionnel formation initiale : 10

Effectif prévisionnel formation continue (y compris contrat pro) : 2

Date validation en Conseil de composante 24/03/2020

(Préalable obligatoire avant passage en CFVU) Fournir l'extrait du relevé de décision

Présentation générale de la formation

Définition et objectifs de la formation :

- **Motivations et positionnement au regard de l'offre de formation existante (locale et nationale)**

Le Diplôme Universitaire Business Management option Wine, Food and Heritage Tourism (DU BM option WFHT) remplace le DU FAV qui était proposé jusqu'en 2019 à l'IUT de Valence. Cette formation qui était trop orientée sur le tourisme peinait à recruter des étudiants étrangers. Son utilité consiste à proposer une formation totalement enseignée en anglais (seule formation de la sorte à Valence) ce qui contribue à l'internationalisation de l'IUT de Valence et permet une réciprocity des accords d'échange (les étudiants ERASMUS sont de plus en plus désireux de pouvoir étudier en anglais, plutôt qu'en Français)

Un tel DU au niveau L3 en anglais est très peu représenté dans l'offre d'études supérieures en France

Le nouveau DU BM option WFHT prévoit une mutualisation de certains cours avec la licence de Management de l'IAE de Grenoble (proposée sur le campus de Valence) pour profiter de l'orientation internationale de cette formation (Certification EPAS en cours) dont une large partie des cours sont dispensés en anglais

Le futur DU contribue à former des profils internationaux sur des postes intermédiaires en management, avec une orientation vers la gestion des ressources touristiques et patrimoniales qui sont des marqueurs de la région Auvergne-Rhône Alpes.

- **Objectifs pédagogiques et compétences à acquérir**

Le but est de former des étudiants au management en général et plus particulièrement au management des activités oenotouristiques, gastronomiques et patrimoniales. La focalisation du DU sur ces secteurs peut aussi bien servir de simple champ d'application pour les connaissances et compétences transmises dans la formation que comme une spécialisation pour des étudiants qui voudraient se spécialiser dans le management du secteur du tourisme et des loisirs.

Les compétences acquises lors du DU relèvent principalement des champs suivants (entre autres) :

- Analyser les besoins du client
- Recueillir et analyser les informations relatives à un marché
- Analyser les données socio-économiques d'un territoire
- Élaborer un projet de développement local
- Réaliser un plan marketing
- Réaliser une étude technique et commerciale
- Élaborer le plan média de mise sur le marché d'un produit
- Concevoir des supports de promotion des produits
- Animer une réunion / Piloter un groupe de travail

Le public visé

Des étudiants étrangers et français ayant déjà validé 120 ECTS et pouvant attester d'un niveau B1 en anglais (certification demandée)

- **Débouchés professionnels (exemples)**

Les débouchés de cette formation courte dépendront des complémentarités du DU avec le socle de compétences déjà détenu par l'étudiant.

D'une manière générale, le DU ouvre à toute une palette de métiers dans les domaines suivants (+ références aux fiches ROME) :

- Le support à l'entreprise : Management et gestion d'enquêtes (M1404), Assistanat de direction (M1604), Assistanat technique et administratif (M1605), Direction de petite ou moyenne entreprise (M1302)
- Stratégie commerciale, marketing et supervision des ventes : Administration des ventes (M1701), Management et gestion de produit (M1703), Management relation clientèle (M1704), Marketing (M1705) Assistanat commercial (D1401)
- Service à la personne et à la collectivité : Développement local (K1802)

- Hôtellerie-Restauration, Tourisme, Loisirs et Animation : Accueil touristique (G1101), Promotion du tourisme local (G1102), Conception de produits touristiques (G1301), Réception en hôtellerie (G1703)

Organisation des enseignements

Période de la formation : de janvier à avril inclus en présentiel, jurys 5 semaines après la fin des cours.

Durée de la formation : 4 mois + 3 semaines de stage possibles en mai.

Formation semestrialisée : Non

Volume horaire de la formation : Entre 242 et 246 heures de présentiel selon le cours électif choisi

La formation compte 150 h d'enseignement spécifique au DU, le reste étant mutualisé avec la L3 Management de l'IAE de Grenoble.

Nombre d'ECTS : 30. Les ECTS qui ne relèvent pas de la formation mutualisée avec la Licence 3 en Management, ne présentent pas les garanties de reconnaissance automatique qui s'attachent aux crédits classiques. Pour autant, l'organisation des enseignements du DU répond aux mêmes exigences que toutes les autres formations universitaires délivrées au sein de l'IUT.

STAGES:

Oui

Durée : 3 semaines

Période : Avril - mai

L'équipe pédagogique se réserve la possibilité de prolonger cette durée en fonction de la pertinence du projet de stage.

Modalité de stage : Stage, éventuellement remplaçable au choix de l'étudiant, par la rédaction d'un rapport d'étude sur une problématique liée au tourisme (**voir la rubrique Mémoire du RDE**)

Le choix de l'étudiant devra être notifié à l'équipe pédagogique (responsable de la formation + gestionnaire de scolarité) au plus tard 15 jours avant la date de début théorique du stage.

Tout stage fait l'objet d'une convention. En fonction de la durée, du lieu de stage et de la nature de l'établissement, il donne éventuellement lieu à gratification par application des dispositions légales et réglementaires en cours.

Conditions d'accès

Recevabilité des candidatures : selon motivation et cohérence du projet professionnel.

Pour qu'une candidature à l'entrée à cette formation soit recevable, les étudiants doivent justifier :

- soit d'un diplôme national sanctionnant deux années d'enseignement supérieur validées (DEUG, DUT, BTS, BTSA, DEUST) dans un domaine de formation compatible avec celui du DU BM WFHT
- soit, dans les mêmes conditions, de la validation de 120 crédits ECTS dans le cadre d'un cursus de licence en France ou à l'étranger ;
- soit, dans les mêmes conditions, d'un diplôme ou titre homologué par l'Etat au niveau V¹ ou reconnu, au même niveau, par une réglementation nationale ;
- soit de l'une des validations des acquis de l'expérience ou d'une validation des acquis professionnels

Conditions d'admission : 120ECTS dans les domaines des langues, du tourisme et de la gestion au sens large) + 600 au TOEIC

Partenariat / Internationalisation de la formation

Partenariat :

Précisez sous quelle forme et avec quel établissement

Partenariat d'enseignement avec l'université Karelia , University of applied sciences,(Joensuu, Finlande)
Et avec l'Université du Monténégro, faculté de Tourisme à Kotor (Monténégro)

Internationalisation de la formation.

Organisation d'une semaine de séminaire au cours duquel 2 enseignants de l'université de Karelia viendront dispenser leurs cours (Finance / Management appliqués à des projets de tourisme)

La DGD RTI devra-t-elle être associée : ? Oui

Droits d'inscription

Joindre l'annexe financière (dgdfvu_annexe_fin_creation_DUDIU_201901)

Tarifs Formation initiale : 1800€

Tarifs Formation continue : 2500 €

Ingénieur conseil DFCA (Pack 2) ou le Référent FC en composante (Pack 1) /

NOM : Deguilhem

PRENOM : Anne

L'avez-vous sollicité pour l'élaboration du tarif défini : OUI

Année universitaire : 2020-2021

Composante : Institut universitaire de technologie Valence (IUT Valence)

Fiche validée : Oui

Statut de la formation : Création

Formation

Intitulé de la formation : Diplôme Universitaire Business Management option Wine, Food and Heritage Tourism

Type de formation : Diplôme d'université (DU)

Date du Conseil d'UFR : 24/03/2020

Date de passage en CFVU : avril 2020

Etablissement partenaire : Un accord existe avec Karelia University of applied Studies (Joensuu, Finlande). Un autre accord est en construction avec la Faculté de Tourisme de l'Université du Monténégro (à Kotor)

Responsable pédagogique : Nicolas ROBERT

Régime : Formation initiale;Formation continue

Modalités : Présentiel

Effectifs réels de l'année en cours et prévisionnels pour l'année à venir

	Effectifs réels de l'année en cours	Effectifs prévisionnels pour l'année à venir
Formation initiale		10
Formation continue		2
Contrat d'apprentissage		
Contrat de professionnalisation		
Formation permanente		

Préciser le niveau de la formation : Niv 6

Répertoire national des certifications professionnelles (RNCP)

Dépôt RNCP : Non

I. Dispositions générales

Article 1 : Définition et objectifs de la formation

Ce Diplôme Universitaire dispensé en anglais propose, en un semestre, de former les étudiants au management avec le tourisme comme domaine d'application

L'industrie touristique s'impose aujourd'hui comme un secteur d'activité majeur en France.

La région Auvergne Rhône-Alpes soutient activement le développement économique du territoire notamment dans les départements de la Drôme et de l'Ardèche qui accueillent de nombreux touristes français et étrangers ; une clientèle attirée par le patrimoine naturel et les attraits dont dispose la région tels que l'œnotourisme, le tourisme gastronomique ou bien encore le patrimoine culturel.

Afin de s'inscrire dans cette double dynamique de valorisation du patrimoine local et de rayonnement international (incarné par la nouvelle marque de territoire : « Vallée de la Gastronomie – France »), l'IUT de Valence souhaite proposer une formation : le diplôme universitaire " Business Management , dont l'appellation anglaise est la suivante : « Diplôme Universitaire Business Management option Wine, Food and Heritage Tourism ».

Cette formation a pour objectif majeur d'offrir à des étudiants des connaissances à la fois théoriques et pratiques en management des organisations avec un domaine d'application privilégié : le secteur touristique et la gastronomie.

Elle permettra aux étudiants de développer des connaissances transversales en s'appuyant sur un socle de matières générales en management, dans le cadre de cours mutualisés avec le Parcours Management de la licence 3 d'Economie-Gestion proposée conjointement par l'IUT de Valence et l'IAE de Grenoble. Elle proposera en outre un ensemble de cours tenant compte de la diversité culturelle des étudiants, pour bien appréhender un secteur où la France dispose d'atouts incontestables : le Tourisme et la Gastronomie. Grâce à ces cours et à un séminaire innovant de deux semaines, les connaissances en management trouveront un terrain d'application stimulant et en résonance avec l'environnement local.

La option du DU permet une ouverture aux problématiques internationales et sectorielles de l'économie touristique grâce à l'étude des entreprises du secteur et de leurs marchés à dimension internationale. C'est le cas d'entreprises emblématiques telles que Chapoutier, Valrhona, Revol, Groupe Pic...

Les grandes questions appréhendées dans le management du tourisme (labélisation qualité, connaissance des différents partenaires internationaux et des cadres légaux afférant aux différents pays) permettront aux étudiants du programme d'affiner leurs compétences en termes d'outils de commercialisation et de management (outils de communication, de négociation, de gestion de projets et d'événementiel)

La dimension internationale sera la clé de voûte de cette formation d'un semestre (12 semaines, hors stage) puisque celle-ci s'adresse essentiellement à un public étranger (non-francophone), de niveau Bac+ 2 au minimum avec des enseignements dispensés exclusivement en langue anglaise (hors cours de FLE). L'intégration du groupe à une classe d'étudiants français pour une large partie des enseignements, permettra aux étudiants du DU d'avoir des échanges avec des français et de collaborer avec eux dans le cadre de travaux de groupe.

Le DU peut aussi bien convenir à un étudiant qui veut suivre une formation générale en management, qu'à des étudiants cherchant à s'orienter dans le tourisme : la spécialité permet de former des profils techniques disposant des qualifications et compétences nécessaires pour occuper des fonctions dans

des entreprises touristiques internationales. Dans cette perspective, la formation entend amener les étudiants à :

- Concevoir, organiser et gérer des produits et services touristiques dans un contexte international.
- Mener des actions d'expertise en management touristique en maîtrisant les outils de management, de gestion et de communication.
- Maîtriser des outils de communication concernant les outils médias et hors médias : savoir mettre en place un plan de communication : communication événementielle et communication via les réseaux sociaux en mettant en place des stratégies de webmarketing.
- Négocier dans un contexte interculturel.

Les métiers visés peuvent être les suivants : responsable clientèle groupe (site de tourisme et de loisirs), chef de marché distributeurs professionnels (autocariste, tour operator, agence de voyage), chef de marché événementiel, agent touristique international, commercial chargé de clientèle internationale.

Article 2 : Conditions d'accès

2.1 Recevabilité des candidatures

Pour qu'une candidature à l'entrée à cette formation soit recevable, les étudiants doivent justifier :

- soit d'un diplôme national sanctionnant deux années d'enseignement supérieur validées (DEUG, DUT, BTS, BTSA, DEUST) dans un domaine de formation compatible avec celui du DU BM WFHT
- soit, dans les mêmes conditions, de la validation de 120 crédits ECTS dans le cadre d'un cursus de licence en France ou à l'étranger ;
- soit, dans les mêmes conditions, d'un diplôme ou titre homologué par l'Etat au niveau VI ou reconnu, au même niveau, par une réglementation nationale ;
- soit de l'une des validations des acquis de l'expérience ou d'une validation des acquis professionnels

2.2 Conditions d'admission

Le recrutement s'effectuera après examen des dossiers, selon le calendrier de candidature défini avec le service scolarité en tenant compte du fait que ce DU se déroule au semestre de printemps (de façon à permettre des inscriptions pendant le premier semestre universitaire)

Les candidats dont l'anglais n'est pas la langue maternelle devront justifier d'un niveau de langue suffisant pour suivre les enseignements exclusivement dispensés en langue anglaise.

Un score TOEIC d'un minimum de 600 points sera exigé, ou équivalent (IELTS=5.5, Cambridge University=FCE, TOEFL, Bulats,...).

II. Organisation des enseignements et des modalités d'examen

Article 3 : Organisation des enseignements

Période de la formation : de janvier à avril inclus en présentiel, jurys 5 semaines après la fin des cours.

Durée de la formation : 4 mois + 3 semaines de stage possibles en mai.

Formation semestrialisée : Non

Volume horaire de la formation : Entre 242 et 246 heures de présentiel selon le cours électif choisi

La formation compte 150 h d'enseignement spécifique au DU, le reste étant mutualisé avec la L3 Management de l'IAE de Grenoble.

Nombre d'ECTS : 30. Les ECTS qui ne relèvent pas de la formation mutualisée avec la Licence 3 en Management, ne présentent pas les garanties de reconnaissance automatique qui s'attachent aux crédits classiques. Pour autant, l'organisation des enseignements du DU répond aux mêmes exigences que toutes les autres formations universitaires délivrées au sein de l'IUT.

Article 4 : Composition des enseignements et modalités d'évaluation

*(Se reporter au **Tableau de Modalités de Contrôle des Connaissances** de la formation)*

Voir le tableau MCC :

Remarques et précisions éventuelles relatives aux MCC :

- Tous les enseignements sont dispensés en anglais
- La 1ère session ne comporte que du contrôle continu
- La 2ème session éventuelle n'est évaluée que par examen terminal

Si la formation comporte des **enseignements mutualisés** avec d'autres formations accréditées ou non accréditées, merci de préciser, les enseignements concernés :

Avec la L3 Management de l'IAE (sur le campus de Valence) : Strategic Management, Corporate Social Responsibility, International Marketing, Business Game, International Business.

Le séminaire final:

Fin avril est organisé un séminaire de 2 semaines, représentant au total 36 heures portant sur les domaines de l'œnotourisme, de la gastronomie et du tourisme patrimonial. Il permet notamment de mener à bien des projets de groupe, de réaliser des sorties sur le terrain.

Le stage

Stage/immersion pratique en milieu professionnel : Oui

Durée du stage : 3 semaines.

L'équipe pédagogique se réserve la possibilité de prolonger cette durée en fonction de la pertinence du projet de stage.

Période du stage : Avril- Mai

Modalité de stage : Stage, éventuellement remplaçable au choix de l'étudiant, par la rédaction d'un rapport d'étude sur une problématique liée au tourisme (voir ci-après la rubrique Mémoire)

Le choix de l'étudiant devra être notifié à l'équipe pédagogique (responsable de la formation + gestionnaire de scolarité) au plus tard 15 jours avant la date de début théorique du stage.

Tout stage fait l'objet d'une convention. En fonction de la durée, du lieu de stage et de la nature de l'établissement, il donne éventuellement lieu à gratification par application des dispositions légales et réglementaires en cours.

Mémoire, rapports, projet tuteuré

Mémoire : Si l'étudiant n'a pas choisi ou trouvé de stage, un rapport d'étude sur une problématique de management du secteur touristique devra être rendu au secrétariat pédagogique de la formation 1 semaine avant la fin de la formation.

Rapport de stage : Si l'étudiant a choisi et trouvé un stage, le rapport de stage devra être rendu informatiquement à l'enseignant responsable du stagiaire dans la semaine suivant la fin du stage.

Projets tuteurés : Non concerné

Modalités d'examen

Assiduité aux enseignements :

La présence à l'ensemble des cours est obligatoire.

Toute absence devra être justifiée.

Absences aux examens :

Pour les absences justifiées :

* si le temps le permet d'ici à la tenue du jury de session 1, une épreuve de rattrapage pourra être proposée aux étudiants concernés.

* si l'absence justifiée court jusqu'après la date du jury de session 1, alors les étudiants concernés se verront attribuer la note 0 dans la matière correspondante pour la session 1.

* si l'absence justifiée court jusqu'après la date du jury de session 2, alors les étudiants concernés seront considérés comme défaillants à la matière, à l'UE et à l'année pour la session 2

Pour les absences injustifiées :

* il n'y aura pas de session de rattrapage et les étudiants concernés seront considérés comme défaillants à la matière, à l'UE et à l'année.

Si le rapport ou le mémoire n'est pas rendu dans les temps (cf Article 4), les étudiants concernés se verront attribuer une note de 0 à la matière "Internship or Industry Research Project" de l'UE 4

III. Résultats

Article 5 : Jury

La composition du jury est déléguée au directeur de la composante par décision du Conseil d'Administration de l'UGA, en date du .

Jury session 1 : 5 semaines après la fin des cours

Jury session 2 : fin juin

Article 6 : Conditions de validation de la formation

Le DU sera délivré si l'étudiant obtient la moyenne générale supérieure ou égale à 10/20.

Toutes les UE peuvent se compenser entre elles sans note éliminatoire.

Les étudiants qui suivront le DU dans le cadre d'un échange universitaire pourront, en accord avec leur université d'origine, utiliser les ECTS acquises dans le cadre du DU pour valider un semestre d'étude au niveau L3 en France.

Article 7 : Redoublement

Il n'y a pas de redoublement possible.

IV. Frais de scolarité

Article 8 : Frais de scolarité

Tarifs Formation initiale : 1800€

Tarifs Formation continue : 2500€

Exonération : Gratuit pour une inscription dans le cadre d'un séjour ERASMUS

V. Dispositions diverses

Article 9 : Dispositions spécifiques à la formation

Année Universitaire : 20-21 Spring semester
IUT VALENCE
Diplôme : Diplôme Universitaire (DU)
Intitulé : Business Management option Wine Food and Heritage Tourism
Responsable pédagogique : Nicolas ROBERT

Nature et Intitulé de l'UE	Année et Intitulé du Parcours de rattachement des UE	NOMBRE D'HEURES			CONTRÔLE DES CONNAISSANCES												
		CM	TD	TP	1ère session					Session de rattrapage							
					Contrôle Continu (CC)	Coef. (1) ou %	Examen Terminal (ET)	Si écrit, durée	Coef. (2) ou %	Contrôle Continu: report	Coef. (1) ou %	Examen terminal	Si écrit, durée	Coef. (2) ou %			
UE1 Mandatory Courses	ECTS																
Strategic Management	2,5	Avec L3		24		100%											
Corporate Social Responsibility	2,5	Avec L3		24	Ecrit et/ou O	100%							Non		Ecrit et/ou Oral		100%
International Marketing	2,5	Avec L3		24	Ecrit et/ou O	100%							Non		Ecrit et/ou Oral		100%
French as a Foreign Language (FLE)	3,5	Etudiants Internationaux		36	Ecrit et/ou O	100%											
Finance	2,0	Etudiants Internationaux		18	Ecrit et/ou O	100%											
Tourism Management	3,5	Etudiants Internationaux		36	Ecrit et/ou O	100%											
Cross Cultural Management	2,5	Etudiants Internationaux		24	Ecrit et/ou O	100%							Non		Ecrit et/ou Oral		100%
UE2 Seminar						100%							Non		Ecrit et/ou Oral		100%
Séminaire Wine, Food & Heritage in Rhône Valley (fin mars)	3,5	Etudiants Internationaux		36	Ecrit et/ou O	100%							Non		Ecrit et/ou Oral		100%
UE3 Elective courses						100%							Non		Ecrit et/ou Oral		100%
Business Game (Seminar in January)	2,5	Avec L3		20													
International business	2,5	Avec L3		24													
UE4 Personal Project																	
Internship or Research Project	5,0	Individuel			Ecrit et/ou O	100%											
Total ECTS / Semestre		27,5ECTS + 2,5 (au choix)		0,00	266,00	0,00											

Indicateurs 2017

COUTS DIRECTS	Enseignement : Coût Heures TD Pondérée (EC-EA-HC-Vacations)	177 €	EC : Enseignant chercheur EA : Autre enseignant
	Heure vacataire chargée	59 €	
	H. enseignant, hors enseignement : Coût Heure TD EC et EA	54 €	

		UGA	DFCA	Composante
COUTS INDIRECTS UGA	Masse salariale BIATOSS fonctions support	1 412 €	1 412 €	
	Fonctionnement	851 €	851 €	

Dotation /étudiant	5 044 €
--------------------	---------

Charges directes DFCA	
Charges directes de masse salariale/stagiaire	114 €
Charges directes de fonctionnement /stagiaire	20 €

Remplir Les cases jaunes en fonction du pack

GRILLE DE CALCUL DU COÛT COMPLET D'UNE ACTION DE FORMATION (Offre non accréditée) (Public MIXTE)

<i>IUT de Valence</i>	<u>Business Management option Wine Food and Heritage Tourism</u>	Nombre de stagiaires	12
		Nombre de FC	2
		Nombre Autres	3
		Nombre d'étudiants Erasmus	7
		Nombre heures apprenants	246
		Tarif fc	2 500
		Tarif autres	1 800
		Tarif Erasmus	0

RECETTE FC	5 000 €
RECETTE FI	5 400 €
AUTRES RECETTES	0 €
CHIFFRE D'AFFAIRE PREVISIONNEL	10 400 €

COÛTS DIRECTS

COÛTS Enseignement Heures de formation	Nombre d'heures de formation	Coût de l'heure	Coût total des heures de formation	
Heures mutualisées IAE (titulaires) (cours en anglais=> coef 1,3)	48	230,10 €	3 644,78 €	1/3 DU 2/3 IAE
Heures mutualisées IAE (vacataires)(cours en anglais=> coef 1,3)	92	77,20 €	2 343,79 €	1/3 DU 2/3 IAE
Heures TD FLE (en français coef 1)	36	59,40 €	2 138,40 €	
Heures TD vacataires spécifiques (en anglais, coef 1,3) finance, séminaire, tourism mgmt	90	77,20 €	6 948,00 €	
CHARGES DIRECTES HORS ENSEIGNEMENT				
Responsabilité pédagogique, encadrement, tutorat				
Heure TD. enseignant, hors enseignement (EC et EA)		54 €	0 €	
Heure TD Enseignant (HC)	51	43 €	2 217 €	15h PRP + (2h suivi +1h de relecture /étudiant)
Heure TD vacataire		59 €	0 €	
Accueil, orientation, accompagnement, ingénierie pédagogique FC				
Heure CAT A par stagiaire		34 €	0 €	
Heure CAT B par stagiaire	10	28 €	3 303 €	
Heure CAT C par stagiaire		23 €	0 €	
Coût moyen Biatos par stagiaire		28 €	0 €	
Autres (honoraires de formation...)			0 €	
Charges directes de la composante (Pack1)				
Charges directes de masse salariale adm et financière		706 €	8 472 €	compté la moitié d'une année
Charges directes de fonctionnement		426 €	5 106 €	compté la moitié d'une année
Autres charges directes DFCA				
Charges directes de masse salariale			0 €	
Charges directes de fonctionnement			0 €	
TOTAL COÛTS DE PERSONNEL FORMATION			28 184 €	

COÛTS SPECIFIQUES

- Frais publicitaires (insertion catalogue, frais de site web, envoi publicitaire, envoi brochures...)	1 000 €	
- Fonctionnement (pochettes stagiaires, reprographie, location de salle, coursier, objets publicitaires...)		
- Restauration (pauses cafés, restaurants, traiteurs...)	2 000 €	
- Déplacements et hébergements des intervenants (trains, hôtels...)	2 000 €	
- Autres frais spécifiques	500 €	(FSDIE, BU, santé,...)
TOTAL COÛTS SPECIFIQUES	5 500 €	

I - TOTAL COÛTS DIRECTS **33 684 €**

MARGE SUR COÛTS directs *(doit être > 0)* **-223,9%** **-23 284 €**

II - TOTAL COÛTS INDIRECTS "FORFAITAIRES" (10% des recettes) **1 040 €**

III - TOTAL COÛTS COMPLETS = TOTAL COÛTS DIRECTS (I) + TOTAL COÛTS INDIRECTS (II) **34 724 €**

MARGE SUR COÛTS COMPLETS <i>(doit être > 0)</i>	-233,9%	-24 324 €
---	----------------	------------------

Chiffes clés / stagiaire

Coûts complets	2 894 €
dont coûts directs	2 807 €
dont coûts indirects	87 €
Coût complets de l'heure de formation	11,76 €
Marge sur coûts directs	-1 940 €
Marge sur coûts complets	-2 027 €

Pour les formations en FI, s'ajouteront les frais systématiques (FSDIE, BU, santé,...)