



LICENCE PROFESSIONNELLE AGRONOMIE

# Parcours Terroirs, territoires, gastronomies

Composante

**Sciences Humaines et Arts**

# Programme

## Parcours Terroirs, territoires, gastronomies

### Semestre 5

UE1 : Positionner une structure dans ses milieux professionnels et au sein des territoires 6 crédits

Acteurs du territoire, structures privées ou publiques, outils.  
Echelles de force de proposition, de décision, missions et obligations.  
Code rural et droit du travail  
Adapter sa proposition au contexte : marché, entreprise

UE2 : Faire un diagnostic de territoire et évaluer les enjeux d'un projet (économiques, sociaux, écologiques...) 6 crédits

Démarche de diagnostic  
Intégrer les enjeux agricoles  
Enjeux des agricultures et de la ruralité  
Diagnostic global d'entreprise

UE 3 : Méthodes et outils. 3 crédits

Maîtrise de l'écrit et de l'oral, de la Création visuelle  
Compétences transversales des métiers.  
développer savoir-faire et savoir-être

UE 4 : Langue vivante 3 crédits

UE5 : Parcours Terroirs, Territoires, Gastronomies 6 crédits

Valorisation, traçabilité, qualité des produits en circuit court  
Analyser la demande du consommateur et ses pratiques alimentaires

UE6 : Projet Tuteuré 6 crédits

### Semestre 6

EU 7 : Apprentissage 30 crédits