



CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS ALIMENTATION, GOÛT, TOURISME

Territoire

Bourgogne-Franche-Comté

Secteurs professionnels

- Tourisme
- Hôtellerie et restauration-alimentaire
- Agroalimentaire

Filières de formation

Viticulture, hôtellerie-restauration, agro-alimentaire, tourisme, communication, marketing, commercialisation

Le projet

Objectif 1 : Anticiper l'impact des mutations techniques et réglementaires sur l'évolution des compétences de nouvelles réponses sont à apporter aux besoins et modes de consommations en matière de qualité, goût et santé. Les technologies évoluent rapidement, notamment en lien avec le numérique.

Les partenaires (par exemple Vitagora) travaillent en continu à l'analyse des besoins en compétences des entreprises. Il s'agira donc de mutualiser les informations issues des différents acteurs scientifiques et industriels ainsi que des dispositifs de la relation emploi formation pour mieux connaître les besoins des entreprises en personnels qualifiés, en termes de contenu des formations, de flux de diplômés et de statuts associés.

Cette veille permanente permettra de prévoir les plans d'accompagnement pour des formateurs experts mais aussi de définir les stratégies d'adaptation des plateaux techniques utilisés pour la formation et le transfert de technologie.

Objectif 2 : Contribuer à l'évolution de l'offre de formation professionnelle

Les besoins des entreprises sont réels et ne sont pas tous pourvus.

Le Campus sera le lieu privilégié de la réflexion pour une meilleure contribution à l'évolution de la carte régionale des formations afin de favoriser les complémentarités entre les territoires et répondre au mieux et plus vite aux besoins des entreprises.

Cette réponse passera par :

- la mise en place de formations qualifiantes ou certifiantes adaptées en termes de délai, statut des apprenants, ingénierie et équipement en lien avec l'opérateur compétent ;
- la valorisation de parcours cohérents et ambitieux pour les apprenants.

Les actions concourant au développement de l'apprentissage seront également favorisées afin de proposer des parcours associant les différents statuts (scolaire/apprentissage/stagiaire de la formation continue).



Objectif 3 : Contribuer par une meilleure connaissance des enjeux économiques, technologiques et des métiers à favoriser des orientations positives dans les secteurs d'activité du campus

Les filières du Campus seront un terrain privilégié pour la mise en œuvre de l'expérimentation visant à l'affectation d'élèves de bac pro en BTS par l'établissement d'origine.

Les nouvelles relations créées au sein du Campus permettront :

- de renforcer et compléter les actions déjà mises en place par le Conseil relation école-entreprise
- (ex. Carrefour jeunes chercheurs entreprises) contribuant ainsi à la consolidation du parcours Avenir ;
- de sensibiliser à l'entrepreneuriat (action déjà engagée avec la CGPME, appui sur la Food Tech, etc.).

Il pourra être proposé des séminaires thématiques. L'utilisation des technologies numériques telle que la Web TV permettra d'organiser une diffusion large de l'information.

Objectif 4 : Renforcer les partenariats entre l'entreprise et les acteurs de la formation

- favoriser l'accueil des stagiaires ou des alternants au sein des entreprises du réseau ;
- engager les entreprises membres/partenaires dans une démarche d'accueil qualitatif et quantitatif accru des publics dans la construction du parcours de formation ;
- développer le parrainage entre des apprenants et des collaborateurs d'entreprise ;
- favoriser auprès des apprenants, et notamment les plus jeunes, le développement des compétences sociales attendues dans les milieux professionnels concernés (le dispositif académique « Talents d'avenir » sera sollicité).

Objectif 5 : Développer des actions renforçant l'appartenance à un réseau

Organisation :

- d'une journée mobilisant les membres du réseau ;
- d'un challenge autour de la réalisation d'un projet en lien avec la valorisation de notre patrimoine gastronomique, touristique, etc.

Membres du réseau

Lycées et lycées agricoles présentant des formations dans les domaines de l'hôtellerie-restauration, l'alimentation, le tourisme :

Académie de Dijon : lycée du Castel de Dijon, lycée Vauban de Auxerre, lycée Dumaine de Macon, lycée Mitterrand de Château-Chinon et Pierre Gilles de Gennes de Cosne sur Loire, lycée privé Saint-Bénigne de Dijon, lycée privé Les Arcades de Dijon, cité scolaire de Louhans, lycée Wittmer de Charolles, lycées agricoles de Quétigny et Plombières, Chatillon-sur-Seine, Auxerre et lycée viticole de Beaune, lycée Clos Maire de Beaune.

Académie de Besançon : lycée Condé (lycée des métiers des services et des soins à la personne et de l'hôtellerie-restauration), lycée Friant de Poligny (lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration), Enil-bio de Poligny, CFPPA Besançon.

Les plateformes technologiques : PFT agroéquipements et agriculture durable, PFT innov@lim.

Centres de formation d'apprentis : Ifria, CFA agricole, CIFA Marzy, CIFA Auxerre, CFA la Noue, CIFA Lamelloise, CFPPA de Chateaufarine.

Centres de formation continue : réseau des Greta, Sefca.



Région : **Bourgogne-Franche-Comté**
Académie : **Dijon**



Universités : université de Bourgogne / École doctorale E2S (Environnement santé), masters, licences professionnelles et DU.

IUT : Dijon, Le Creusot.

Écoles d'ingénieurs : Agrosup, Enil.

Laboratoires de recherches : UB, AgroSup, CNRS, Institut universitaire de la vigne et du vin, Jules Guyot, Ceseo (Cellule d'expertise scientifique en œnologie), Centre européen des sciences du goût et de l'alimentation (Inra/CNRS/UB).

Entreprises : SEB, Dijon Céréales,

Organisations professionnelles : GIP vignes et vins, Comité régional du tourisme, Vitagora, UMIH, BIVB (Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne), CIVJ (Comité interprofessionnel des vins du Jura), CRT (Comité régional du tourisme) et CDT (Comités départementaux du tourisme).

Contact (établissement support)

GIP Créativ'

17 avenue Champollion
Immeuble Bougainville
21000 DIJON
<http://www.creativ21.fr/>

Directeur du GIP Créativ' :

Fabrice REY
Téléphone : 03 80 73 06 26
Portable : 06 79 39 94 81
frey@creativ21.fr
direction-agt@cmq-bfc.org

Directrice opérationnelle du Campus :

Auréliе GIMBERT
Portable : 06 26 75 84 78
agimbert@creativ21.fr
agt@cmq-bfc.org

Site web : www.creativ21.fr