



CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS

ALIMENTATION, GOÛT, TOURISME

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

Territoire

Région Bourgogne-Franche-Comté

Secteurs professionnels

- Agriculture
- Agroalimentaire
- Hôtellerie-restauration / tourisme

Filière(s) de formation

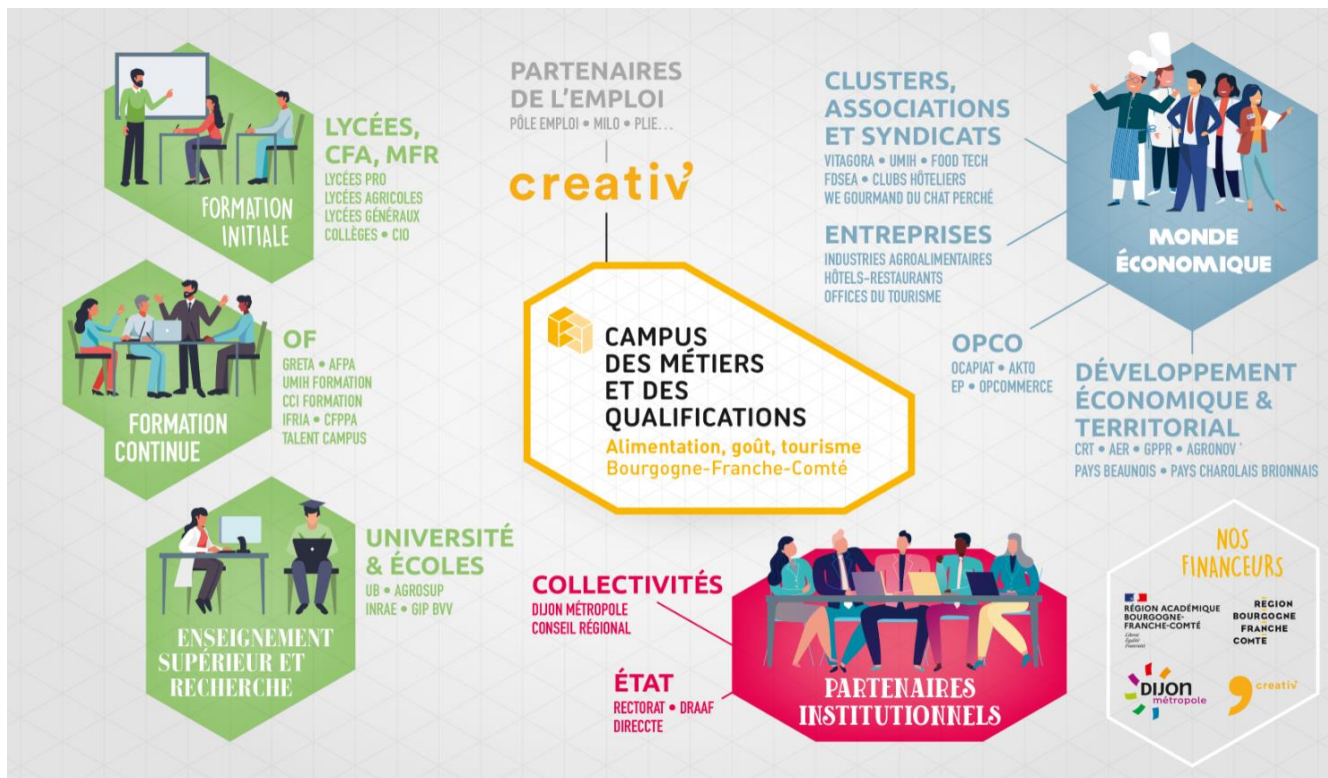
- Production agricole pour l'alimentation
- Transformation agroalimentaire
- Hôtellerie-restauration / tourisme

Le projet

Qu'est-ce que le Campus des Métiers et des Qualifications Alimentation, goût, tourisme ?

- Un réseau d'établissements de formation (lycées professionnels, CFA, organismes de formation continue, établissements de l'enseignement supérieur et de la recherche) de la région Bourgogne-Franche-Comté qui vise :
 - Le développement des filières **agricole, agroalimentaire, hôtellerie-restauration et tourisme structurantes pour l'économie régionale et l'emploi**
 - La promotion de l'enseignement professionnel,
 - La facilitation de l'insertion professionnelle des apprenants,
 - Le développement de la mobilité internationale,
 - Et les coopérations entre le système éducatif et le monde économique.

Le réseau des acteurs :



Philosophie et méthode :

- Appui sur les démarches territoriales et acteurs locaux pour faire du Campus un espace ressource pour les enseignants, les professionnels des branches agricoles, agroalimentaires, hôtellerie-restauration tourisme et les apprenants pour faire évoluer l'offre de formation et favoriser l'attractivité des métiers via:
 - La valorisation de bonnes pratiques,
 - Les apports d'expertises extérieures,
 - L'expérimentation d'outils et de méthodes innovantes.

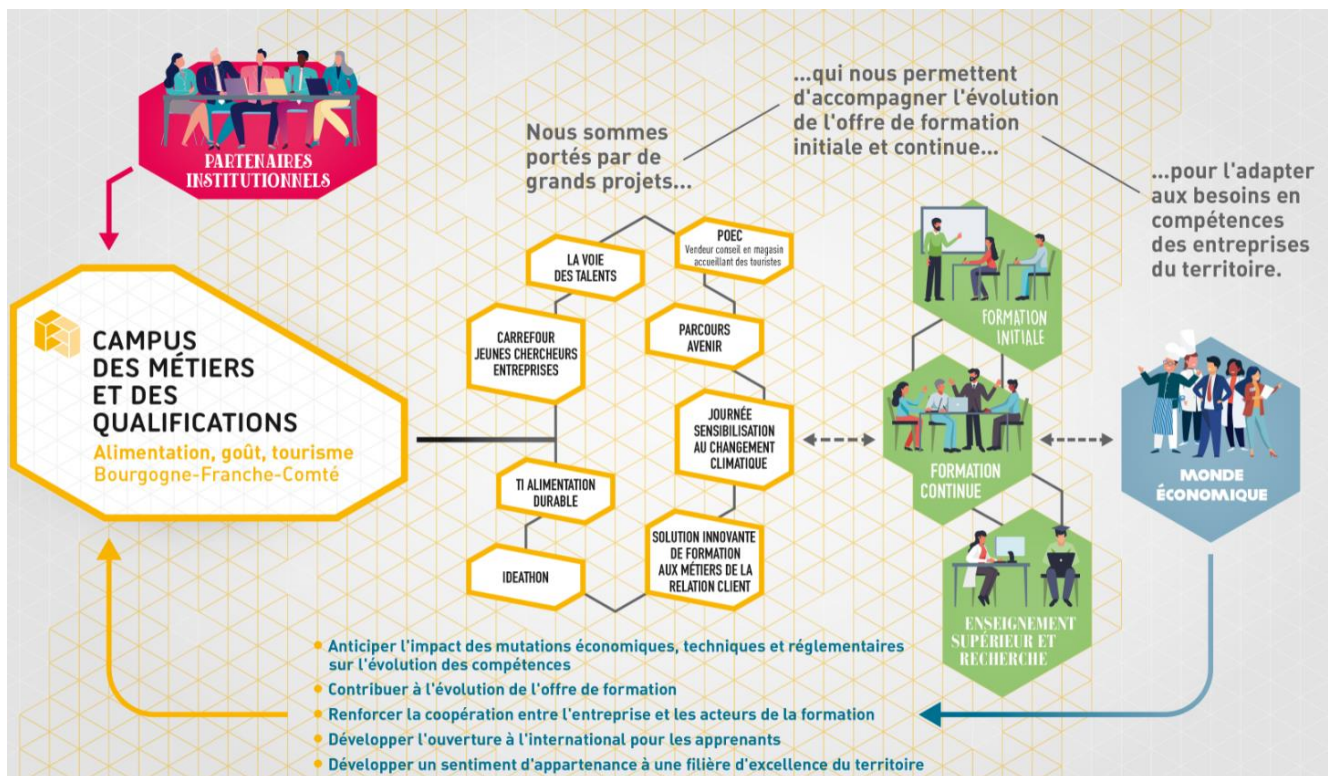
Les axes stratégiques :

- L'alimentation durable de la production à la consommation des produits ;
- La relation client dans une économie de services tournée vers le tourisme avec un enjeu de commercialisation du territoire et de ses atouts ;
- Le numérique qui bouleverse de manière transversale les métiers ciblés.

Les axes de travail :

- Identifier **les mutations** techniques, économiques, réglementaires et sociales en cours et repérer en quoi elles impactent les métiers et les compétences
- **Analyser et comparer** les besoins en compétences avec le contenu de l'offre de formation territoriale, initiale et continue
- **Proposer et expérimenter** de nouvelles modalités pédagogiques, colorations de formation, ouverture de formations
- **Diffuser et essaimer** les expérimentations réussies sur toute la région Bourgogne- Franche-Comté
- Travailler sur **l'attractivité des métiers et des formations**

Les principaux projets :



Membres du réseau

Lycées :

Lycée agricole Félix Kir (21), Lycée agricole Olivier de Serres (21), Lycée viticole de Beaune (21), Lycée agricole Granvelle (25), Lycée agricole Edgar Faure (39), Lycée polyvalent Lumière (70), Lycée polyvalent Julien Wittmer (71), Lycée viticole Lucie Aubrac (71).

Lycée polyvalent Anna Judic (21), Lycée polyvalent Le Castel (21), Lycée privé Saint Bénigne (21), Lycée professionnel Mandela (25), Lycée professionnel Condé (25), Lycée Toussaint Louverture (25), Lycée polyvalent Friant (39), Lycée Nodier (39), Lycée des métiers François Mitterrand (58), Lycée professionnel Pontarcher (70), Lycée des métiers Dumaine (71), Lycée des métiers Vauban (89).

Centres de formation d'apprentis :

IFRIA Bourgogne-Franche-Comté, Ecole des Métiers (21), CFA Quetigny-Plombières (21), CFA agricole du Doubs (25), CFA du Pays de Montbéliard (25), CFA du Jura Gevingey (39), CFA polyvalent de Marzy (58), CIFA Jean Lameloise (71).

Autres centres de formation :

ENIL Besançon Mamirolle (25), ENIL Bio (39), MFR de Beaune Granchamp (21), MFR de Mazille (71), MFR de Villevallier (89).

Formation continue : AFPA, Greta, Manzalab, LAAB, Umih Formation.

Université : Université de Bourgogne

École d'ingénieur : Agrosup.

Laboratoires de recherche : UMR agroécologie / INRAE, Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation / Université de Bourgogne / CNRS / INRAE, UMR Procédés alimentaires et Microbiologiques / agrosup / Université de Bourgogne.

Coopération technologique : Hall de Technologie Alimentaire, Plateforme technologique du Charolais, Plateforme technologique Innovalim.

Clusters : Pôle de compétitivité Vitagora, Food Tech.

Organisations professionnelles : Umih Bourgogne, Umih Franche-Comté, Club hôtelier de Dijon et de Beaune, Vitagora, Comité Gastronomie et Promotion des Produits Régionaux.

Autres partenaires : Agence Economique Régionale, Comité Régional du Tourisme, Pays Beaunois, Pays Charolais-Brionnais.

Contact établissement support

Créativ'

17 avenue Champollion

21000 Dijon

Téléphone : 03 80 28 03 20

Site web : <https://www.creativ21.fr>

Directrice opérationnelle du campus :

Aurélie GIMBERT

agimbert@creativ21.fr

agt@cmq-bfc.org

Portable : 06 26 75 84 78

Directeur du campus Créativ' :

Fabrice REY

frey@creativ21.fr

direction-agt@cmq-bfc.org

Téléphone : 03 80 73 06 26

Portable : 06 79 39 94 81

Site web du campus : <https://www.creativ21.fr/campus/a-propos-du-campus>