

Niveau :	MASTER					année
Domaine :	Arts, Lettres, Langues					M2
Mention :	Langues Etrangères Appliquées					
Parcours :	Commerce et Affaires (marchés de la gastronomie et de l'agroalimentaire)					120 ECTS
Volume horaire étudiant :	48 h	135 h	0 h	0 h	50 h	405 h
	cours magistraux	travaux dirigés	travaux pratiques	cours intégrés	stage ou projet	total
Formation dispensée en :	<input checked="" type="checkbox"/> français		<input checked="" type="checkbox"/> anglais		Aux 48h de cours magistraux, 135h de travaux dirigés et 50h de projet s'ajoutent des travaux d'encadrement et de recherche (62h), des soutenances (36h), des conférences et bilans d'expérience (48h), tutorat personnalisé (5h) et un séminaire (21h)	

PARCOURS ALTERNANCE « APPRENTISSAGE »

Contacts :

Responsable de formation	Scolarité – secrétariat pédagogique
Alix Meyer Maître de conférences Alix.meyer@u-bourgogne.fr	Secrétariat pédagogique : Céline DEFAUT Bureau 166B ☎ 03 80 39 56 11 secretariat.lea.master@u-bourgogne.fr Responsable de scolarité : Sylvie MAUHAR Bureau 166A ☎ 03.80.39.56.74 scolarite.lea@u-bourgogne.fr
Composante(s) de rattachement :	UFR Langues et Communication

Objectifs de la formation et débouchés :

■ Objectifs :

Le **Master Langues Etrangères Appliquées au Commerce et aux Affaires (marchés de la gastronomie et de l'agroalimentaire)** est un master professionnel pour des **spécialistes de langues** (deux langues parlées couramment : l'anglais comme langue obligatoire et une langue B qui peut être l'allemand, l'espagnol, l'italien ou le russe). Il forme de futurs cadres qui se destinent à une **carrière internationale dans le domaine du commerce**

ou des affaires, en particulier dans les secteurs de la gastronomie et de l'agroalimentaire. Grâce à des cours de langues (techniques de négociation, communication professionnelle) et des cours enseignés en langues étrangères (intelligence économique, médiation interculturelle) ainsi qu'en français (gestion analytique et financière, cultures alimentaires, techniques de commerce international, commerce en ligne, marketing, communication web 2.0...), les diplômés LEACA développent, à la fois, une **vision stratégique de décideur**, une **maîtrise des principaux outils techniques** liés au métier, et des **compétences de médiateur interculturel qui reposent sur des connaissances et une sensibilité profondes des cultures, des langues et des marchés étrangers sur lesquels ils travaillent.**

■ **Débouchés du diplôme (métiers ou poursuite d'études) :**

Tout métier qui nécessite la maîtrise de deux langues étrangères, et plus particulièrement le domaine du commerce international et des affaires dans les secteurs de la gastronomie et de l'agroalimentaire : acheteur international, attaché commercial en transport-logistique, cadre moyen ou supérieur des organismes internationaux ou européens, chargé de mission aux relations internationales, chargé d'expansion commerciale d'enseigne, chef de produit à l'international, commissionnaire en douane, courtier affrètement maritime, gestionnaire administratif douane, responsable administratif dans un organisme de l'Union Européenne, responsable commercial export, responsable contrôle de gestion internationale, responsable du développement commercial, responsable e-commerce, assistant ou responsable marketing...

■ **Compétences acquises à l'issue de la formation :**

Maîtrise professionnelle de deux langues vivantes parmi les suivantes : l'allemand, l'anglais, l'espagnol, l'italien et le russe (lues, écrites, parlées, avec un minimum de 4 mois passés à travailler dans chaque langue, en entreprise, à l'étranger). Techniques de négociation en langues étrangères, rédaction de documents professionnels....

Gestion de projet (missions professionnelles commanditées par des entreprises partenaires) et gestion d'une proto-entreprise (la Junior Agence LEACA, association étudiante dirigée par un Bureau composé d'étudiants de M1 et M2 LEACA) ; techniques de commerce international ; compétences de médiation interculturelle, d'intelligence économique, et de planning stratégique ; connaissances en interculturalité de l'alimentation.

Modalités d'accès à l'année de formation :

Capacité d'accueil à 24 étudiants (formation initiale et alternance).

L'étudiant devra avoir un niveau minimum C1 dans les deux langues étrangères ainsi qu'en français. L'anglais est obligatoire dans toutes les combinaisons de langue.

■ **de plein droit :**

L'étudiant qui aura validé le Master 1 LEACA (marchés de la gastronomie et de l'agro-alimentaire) sera accepté en Master 2 LEACA (marchés de la gastronomie et de l'agroalimentaire).

■ **sur dossier (formation initiale) :**

Les étudiants titulaires d'une première année de Master mention LEACA (marchés de la gastronomie et de l'agro-alimentaire), LEA, LLCER ou Sciences du langage/Information Communication pourront candidater sous

réserve d'un niveau de langues actif suffisant dans au moins 2 des langues étrangères proposées et de connaissances suffisantes du domaine de la spécialité.

■ par validation d'acquis ou équivalence de diplôme

en formation initiale : s'adresser à la scolarité organisatrice de la formation

en formation continue : s'adresser au service de formation continue de l'université (03.80.39.51.80)

Organisation et descriptif des études :

Tableau de répartition des enseignements et des contrôles de connaissances assortis

SEMESTRE 1

UE1	Discipline	CM	TD	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾	coeff CT	coeff CC	total coef
ANGLAIS obligatoire	Enseignement sectoriel (agroalimentaire et gastronomie) en anglais		6	6		CC		1	
	Communication professionnelle du secteur agroalimentaire (anglais)		9	9		CC		1	
	Argumentation commerciale et techniques de négociation en anglais (cours mutualisé avec Master ICM)		12	12		CC		1	
TOTAL UE			27	27	6				1

(1) CC : contrôle continu - CT : contrôle terminal

UE2 Langue B	Discipline	CM	TD	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾	coeff CT	coeff CC	total coef
Allemand, espagnol, italien, russe	Enseignement sectoriel (agroalimentaire et gastronomie) en langue B		9	9		CC		1	
	Communication professionnelle du secteur agroalimentaire (langue B)		9	9		CC		1	
	Argumentation commerciale et techniques de négociation en langue B		9	9		CC		1	
TOTAL UE			27	27	6				1

UE3	Discipline	CM	TD	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾	coeff CT	coeff CC	total coef
Connaissance du secteur et insertion professionnelle	Junior Agence LEACA : mise en situation professionnelle		12	12		Restitution de missions professionnelles		1	
TOTAL UE			12	12	6				1

UE4	Discipline	CM	TD	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾	coeff CT	coeff CC	total coef
Outils, Savoirs et techniques	Gestion analytique et financière	6	6	12		CC		1	
	Médiation interculturelle	12		12		CC		1	
	Intelligence économique	9		9		CC		1	

	Communication des entreprises et web 2.0		6	6		CC		1	
	Stratégies d'entreprise		12	12		CC		1	
	Techniques de commerce international		12	12		CC		1	
TOTAL UE		27	36	63	6				1

UE5	Discipline	CM	TD	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾	coeff CT	coeff CC	total coef
Spécialisation : marchés de la gastronomie et de l'agroalimentaire	Commerce en ligne		9	9		CC		1	
	Droit et éthique des affaires	9		9		CC		1	
	Marketing international	6	6	12		CC		1	
	Cultures alimentaires		12	12		CC		1	
	Approche sectorielle : Connaissance des marchés / Economie des marchés / Satisfaction relation client / Connaissance du produit	6	6	12		CC		1	
TOTAL UE		21	33	54	6				1

TOTAL S1	48	135	183	30				1
-----------------	-----------	------------	------------	-----------	--	--	--	----------

SEMESTRE 2

Présence en entreprise

Parcours alternance :

Les alternants réintègrent l'entreprise selon les modalités définies dans le calendrier d'alternance. L'entreprise concernée appartient au secteur des marchés de la gastronomie et de l'agroalimentaire.

Mémoire d'alternance

Le mémoire s'attachera à analyser l'environnement professionnel dans lequel l'alternant a travaillé, et les missions principales qui lui ont été confiées. Il aura pour objectif de témoigner de la capacité d'analyse critique de l'alternant, face à son travail.

Soutenance

La soutenance aura lieu devant un jury d'au moins deux universitaires. Le tuteur en entreprise y sera également convié.

TOTAL S2	30		1
-----------------	-----------	--	----------

Concernant l'organisation de la formation en alternance et pour les personnes relevant de la formation continue :

Les enseignements du tronc commun sont complétés par des apports spécifiques destinés aux stagiaires de la formation continue. Les stagiaires de la formation initiale sont autorisés à suivre ces enseignements.

Aux 48h de cours magistraux et 135h de travaux dirigés s'ajoutent 62h concernant des travaux d'encadrement et de recherches supervisés par un enseignant, 50 heures de stage et projet, 48h de conférences et bilans

d'expérience et 36h d'examens et 5 heures de tutorat personnalisé. Les stagiaires devront également participer à un séminaire international de 21h afin d'approfondir les enseignements généraux de la formation.

■ Modalités de contrôle des connaissances :

Les règles applicables aux études LMD sont précisées dans le Référentiel commun des études mis en ligne sur le site internet de l'Université

<https://www.u-bourgogne.fr/images/stories/odf/ODF-referentiel-etudes-lmd.pdf>

● **Sessions d'examen**

- Les dates et modalités de contrôle sont fixées en fonction de chaque cours. Les dossiers et autres éléments demandés sont à rendre à une date à définir par l'enseignant.
- Les soutenances des rapports de stage devront avoir lieu en juin. Elles pourront avoir lieu en septembre sur dérogation obtenue auprès de l'équipe de direction.
- Redoublement autorisé uniquement sur proposition du jury de délibération.
- **Pas de session de rattrapage**

● **Règles de validation et de capitalisation :**

Principes généraux :

COMPENSATION : Une compensation s'effectue au niveau de chaque semestre. La note semestrielle est calculée à partir de la moyenne des notes des unités d'enseignements du semestre affectées des coefficients. Le semestre est validé si la moyenne générale des notes des UE pondérées par les coefficients est supérieure ou égale à 10 sur 20.

CAPITALISATION : Chaque unité d'enseignement est affectée d'une valeur en crédits européens (ECTS). Une UE est validée et capitalisable, c'est-à-dire définitivement acquise lorsque l'étudiant a obtenu une moyenne pondérée supérieure ou égale à 10 sur 20 par compensation entre chaque matière de l'UE. Chaque UE validée permet à l'étudiant d'acquérir les crédits européens correspondants. Si les éléments (matières) constitutifs des UE non validées ont une valeur en crédits européen, ils sont également capitalisables lorsque les notes obtenues à ces éléments sont supérieures ou égales à 10 sur 20.

Précisions :

- L'anglais est obligatoirement l'une des deux langues de travail.
- **Présence obligatoire à tous les cours. Deux absences injustifiées par matière et par semestre font perdre le bénéfice du contrôle continu. Le candidat sera déclaré défaillant et aucun calcul de note ne sera fait.**