ECOLE DE CHEFS D'EXPLOITATION

ARC JURASSIEN



B71 Accueil, service et prestations spécifiques dans l'agrotourisme

Public cible Le module s'adresse à des agriculteurs et à des paysannes qui

offrent des prestations agro-touristiques ou qui souhaitent en proposer. La fréquentation préalable du module agriculture et tourisme est recommandée. Les niveaux de compétences acquises dans les modules B1 et B2 sont un prérequis à la fréquentation du

présent module.

Objectifs Au terme du module, l'apprenant-e est capable de/d' :

1. Choisir, planifier et offrir des prestations adaptées à son exploitation, en tenant compte des conditions cadres et des

bases légales en vigueur.

2. Proposer un service et une hospitalité professionnels.

3. Gérer le personnel nécessaire de manière adéquate.

Contenu A. Prédispositions personnelles et conditions initiales de

l'exploitation

B. Conditions cadres et législation

C. Prestations diverses

D. Formes, techniques et règles du serviceE. Engagement et gestion de personnel

F. Planification et mise en œuvre

G. Développement et gestion de la qualité
H. Calcul de prix pour des offres concrètes

I. Prise en charge et fidélisation de la clientèle dans des situations

concrètes

Niveau Brevet fédéral de paysanne / Examen professionnel supérieur

Brevet fédéral d'agriculteur / Examen professionnel supérieur

Forme et durée 30 heures d'enseignement

20 heures de travail personnel

Evaluation Examen écrit (1h), basé sur des études de cas.

Reconnaissance Module capitalisable pour l'obtention du brevet fédéral de paysanne

et pour le brevet fédéral d'agriculteur. Base pour le label de qualité

Q1 du tourisme suisse niveau 1.

Coût Fr. 210.- (sans matériel de cours et taxes d'examens)

Renseignements

et inscriptions Fondation Rurale Interjurassienne, CP 65, Courtemelon, 2852

Courtételle, tél. 032 420 74 20, pierre-andre.odiet@frij.ch

ECOLE DE CHEFS D'EXPLOITATION ARC JURASSIEN



Objectifs détaillés

Au terme du module, l'apprenant(e) est capable de/d'

- A1 Evaluer ses prédispositions personnelles et les conditions initiales de l'exploitation pour l'offre de prestations et de services agro-touristiques.
- A2 Prendre conscience de l'importance de l'hospitalité et en déduire les mesures concrètes à appliquer.
- B1 Appliquer les principales bases légales concernant les prestations agro-touristiques.
- C1 Décrire diverses prestations agro-touristiques et les transposer sur l'exploitation, respectivement évaluer leur adéquation à l'exploitation.
- C2 Décrire les produits régionaux et les conditions requises pour leur reconnaissance.
- D1 Décrire et appliquer de manière professionnelle les différentes formes, techniques et règles du service pour les repas et les boissons.
- E1 Engager et gérer le personnel nécessaire en respectant les droits et devoirs y relatifs.
- F1 Etablir un plan de mise en œuvre pour des prestations concrètes et vérifier la faisabilité.
- G1 Décrire et mettre en œuvre les lignes directrices et les outils du self contrôle applicables dans la restauration.
- G2 Utiliser les instruments du label de qualité Q1 du tourisme suisse.
- H1 Décrire les différents facteurs, outils et références applicables dans le calcul de prix et déterminer le prix de diverses prestations.
- 11 Développer des mesures pour la prise en charge et la fidélisation de la clientèle pour ses propres prestations.

	2	
-	J	-