



Still Tourism Around Yard

STAY

Rapport sur la
proposition de
programme
d'études en
agrotourisme



Co-funded by
the European Union

Projet No: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663

Financé par l'Union européenne. Les points de vue et avis exprimés n'engagent toutefois que leur(s) auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement ceux de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour l'éducation et la culture (EACEA). Ni l'Union européenne ni l'EACEA ne sauraient en être tenues pour responsables.

TABLE DES MATIÈRES

1. MÉTHODOLOGIE	4
2. PROPOSITION DE PROGRAMME D'ÉTUDES	8
3. MODULES	10
1. Introduction à l'agrotourisme (5 CP)	10
2. Aspects commerciaux et juridiques (10 CP)	11
3. Compétences numériques et de communication (8 CP)	12
4. Organisation et opérations commerciales (18 CP)	13
5. Marketing et relations avec la clientèle (17 CP)	15
6. Créer l'offre touristique (10 CP)	16
7. Activités à la campagne (15 CP)*	17
8. Anglais professionnel (8 CP)	19
9. Formation pratique (24 CP)	19
10. Préparation d'un mémoire de recherche (5 CP)	19
4. REPRÉSENTATION GRAPHIQUE DES HEURES EN %	20
5. REPRÉSENTATION GRAPHIQUE DES HEURES	21
6. CONCLUSION	22

Informations sur le projet

Acronyme du projet :

STAY

Titre complet du projet :

STILL TOURISM AROUND YARD

Projet No:

2022-1-SI01-KA220-VET-000087663

Programme de financement :

KA220-VET – Partenariats de coopération dans le domaine de la formation professionnelle
l'éducation et la formation

Coordinateur:

Biotechnical Centre Naklo

Site web du projet:

<https://stay-erasmus.eu/>

Informations sur les documents

Auteurs:

Ce document est le résultat d'un effort commun de tous les partenaires impliqués dans le projet.

Statut:

Version finale

Niveau de diffusion:

Interne

Cette publication a été réalisée dans le cadre du projet Erasmus+ "Still Tourism Around Yard" (STAY) au titre de l'appel KA220-VET 2022. Financé par l'Union européenne. Les points de vue et avis exprimés n'engagent toutefois que leur(s) auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement ceux de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour l'éducation et la culture (EACEA). Ni l'Union européenne ni l'EACEA ne sauraient en être tenues pour responsables.

Numéro de projet: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663.



Conception des programmes d'études

Notre objectif principal est de créer un programme qui couvre au mieux tous les sujets importants pour l'offre d'agrotourisme, qui soit fortement aligné sur le marché du travail, car il est destiné à la formation (directe et indirecte) des agriculteurs vivant dans les zones rurales qui veulent créer et gérer leurs entreprises d'agrotourisme pour compléter leur revenu agricole, de sorte que l'inscription est automatique. En ce qui concerne le programme d'études des organismes de formation professionnelle et des universités, nous avons l'intention d'inclure les sujets les plus pertinents afin de les adapter aux besoins du marché du travail.

Comment nous avons trouvé les bons modules/cours

Chaque pays partenaire a examiné les programmes de formation et d'éducation de son CEC de niveau 5. Nous avons supposé que les pays partenaires qui ont développé une législation sur l'agrotourisme auraient plus de programmes que ceux où l'agrotourisme n'est pas entièrement développé.

Tout d'abord, nous avons recherché des domaines qui couvrent ou sont liés à l'agrotourisme. Une fois que nous avons trouvé une école ou un organisme de formation approprié, nous avons examiné les programmes qu'il proposait et sélectionné ceux qui nous paraissaient pertinents. Sur le site web de chaque école, il est généralement possible de trouver un catalogue de compétences, qui décrit le contenu de chaque module/cours de manière plus détaillée, c'est-à-dire la manière dont il est enseigné, le nombre d'heures, etc.

Les cours correspondant aux critères sélectionnés ont été saisis dans un tableau conçu par le partenaire slovène. Dans ce tableau, nous avons inscrit:

1. Section “Nom du cours”

Nom du cours/module et lien permettant d'accéder à l'établissement d'enseignement où le cours/module est dispensé.

2. Section du contenu

Principaux sujets abordés dans le cours ou principaux objectifs à atteindre par le participant à l'issue du cours/module.

3. Section sur la méthode de diffusion

Méthode de diffusion du contenu (en ligne, face à face, à l'école, sur le terrain, etc.) et durée en heures (si cette information est fournie).

4. Section au niveau du programme

ECTS (European Credit Transfer System) pour chaque programme/module, le cas échéant. Le CEC 5 s'applique aux établissements d'enseignement professionnel.

5. Section d'évaluation

Méthode d'évaluation - tâches à réaliser pour obtenir la note, méthode d'obtention de la note (orale, écrite), et toute tâche supplémentaire que le participant doit réaliser pour obtenir la note finale (examen, exercices de séminaire, visite sur le terrain, etc.)

6. Section groupes cibles

À qui le contenu du cours/module est initialement destiné (éducation des adultes, étudiants, agriculteurs, débutants, etc.)

7. Section sur les méthodes de formation/enseignement

Combien d'heures sont consacrées à chaque partie du cours/module - par exemple, cours magistraux, formation pratique, exercices de séminaire, visites de bonnes pratiques, etc.

Nous avons couvert toutes les options proposées dans les écoles et celles qui sont disponibles gratuitement ou payantes auprès de divers fournisseurs de cours.

Afin de trouver le niveau CEC approprié pour le contenu final et la complexité du programme d'études, chaque pays partenaire a fait une brève présentation du programme d'études dans son pays et, en particulier, nous avons étudié les possibilités et les conditions de l'enseignement secondaire et post-secondaire.

Ces informations étaient le plus souvent fournies sur les sites web des écoles primaires et secondaires. Nous avons veillé à ce que ces informations soient à jour. En principe, ce type d'information est également disponible sur les sites web du gouvernement de chaque pays. Nous avons ensuite répertorié la durée de chaque programme éducatif, les options de formation continue, le niveau CEC de chaque programme académique et l'âge des élèves au moment de l'enseignement secondaire et de la formation continue. Chaque pays partenaire a collecté et communiqué les données sous forme écrite et sous forme d'échantillon mental.



République tchèque



Le système éducatif de la République tchèque comprend : l'enseignement préscolaire pour les enfants, l'enseignement obligatoire (enseignement primaire et secondaire inférieur – 9 ans), l'enseignement secondaire supérieur et l'enseignement supérieur.

Le niveau 5 du CEC en République tchèque est la qualification NSK – Certificate of Professional Qualification Personalista. Le NQF est un cadre commun pour l'éducation initiale et l'éducation des adultes qui reconnaît les résultats de l'apprentissage. Le CNC vous permet de comparer les certifications reconnues en République tchèque avec les certifications reconnues dans d'autres pays européens.

Portugal



L'enseignement secondaire est obligatoire au Portugal. Les élèves peuvent s'inscrire dans un établissement d'enseignement secondaire général, professionnel ou artistique. À partir de l'école secondaire générale, les élèves peuvent s'inscrire dans tous les domaines d'études universitaires.

L'enseignement post-secondaire au niveau 5 du CEC est dispensé dans le cadre de programmes de spécialisation technologique (par exemple, informatique, commerce, électronique et automatisation, tourisme et loisirs), d'une durée de 1 à 1,5 an, dont 30 à 46 % sous la forme d'un apprentissage sur le lieu de travail dans des entreprises ou autres, ainsi que dans le cadre de programmes post-secondaires techniques. Ces programmes sont gérés par des instituts polytechniques et durent deux ans, dont 25 % sont consacrés à l'apprentissage en entreprise. Grâce à des procédures de candidature spéciales, les diplômés de ces programmes peuvent accéder à des programmes d'enseignement supérieur de premier cycle et à des programmes de maîtrise intégrés menant à l'enseignement supérieur.

Italie



En Italie, l'enseignement obligatoire dure 10 ans, c'est-à-dire jusqu'à l'âge de 16 ans. À 14 ans, les élèves choisissent entre l'enseignement général, les écoles et formations professionnelles secondaires et les filières régionales d'enseignement et de formation professionnels.

Au niveau post-secondaire, l'enseignement professionnel comprend des programmes techniques pour les diplômés des lycées de cinq ans ou des programmes IFP de quatre ans qui réussissent les examens d'entrée. Il s'agit notamment de cours non académiques d'un an (CEC 4) menant à un certificat de spécialisation technique supérieure et de programmes d'écoles techniques supérieures (ITS) de deux à trois ans (CEC 5) menant à un diplôme de spécialisation technique supérieure.

Espagne



En Espagne, l'EFP est structuré en différents niveaux : le niveau de base, qui comprend 2 000 heures ; le niveau secondaire, qui comprend 2 à 3 années académiques, dont 25 à 35 % sont des stages ; et le niveau supérieur, qui comprend également 2 à 3 années académiques et le même pourcentage d'heures que le niveau secondaire sont des stages.

En Espagne, les niveaux intermédiaire et supérieur de l'EFP correspondent au niveau 5 du CEC. Ce niveau comprend les critères suivants:

- **Connaissances.** Expertise factuelle et théorique approfondie dans un domaine de travail ou d'étude spécifique, en tenant compte des limites de cette connaissance.
- **Aptitudes.** L'ensemble des compétences cognitives et pratiques nécessaires pour trouver des solutions créatives à des problèmes abstraits.
- **Compétences.**
 - tâches de gestion et d'encadrement dans le contexte d'activités professionnelles ou d'études susceptibles d'évoluer de manière imprévisible.
 - évaluer et développer ses propres performances et celles des autres.

Slovénie



L'enseignement secondaire n'est pas obligatoire en Slovénie. Il se divise en deux parties: l'enseignement général, c'est-à-dire le gymnase, et l'enseignement secondaire professionnel. L'enseignement professionnel inférieur dure 2 à 3 ans et permet d'accéder à des programmes d'enseignement professionnel secondaire ou professionnel. L'enseignement professionnel secondaire dure, en règle générale, 3 ans et permet de s'inscrire aux programmes d'enseignement professionnel et technique correspondants. L'enseignement professionnel secondaire peut être poursuivi dans l'enseignement professionnel-technique, qui dure normalement 2 ans et se termine par le baccalauréat professionnel. Ce dernier permet d'accéder à des programmes d'enseignement professionnel supérieur et, avec la note supplémentaire obtenue au baccalauréat général, à certains programmes universitaires. L'enseignement secondaire professionnel dure généralement 4 ans et se termine par le baccalauréat professionnel. Le baccalauréat professionnel permet d'accéder à des programmes d'enseignement professionnel supérieur et le baccalauréat général permet d'accéder à certains programmes universitaires.

Le niveau 5 du CEC en Slovénie est l'enseignement professionnel supérieur. L'enseignement professionnel supérieur est également connu sous le nom d'enseignement pratique, qui permet aux étudiants d'avoir un contact direct avec les employeurs et d'acquérir une expérience professionnelle pertinente au cours de leurs études. Quarante pour cent de l'ensemble du programme d'études consiste en un stage ou une période de travail dans une entreprise.

2. PROPOSITION DE PROGRAMME D'ÉTUDES



Instructions de lecture

- Une proposition de programme d'études a été élaborée sur la base de la méthodologie décrite ci-dessus. Le projet STAY est un consortium composé d'agriculteurs venant d'Italie, de Belgique, d'Espagne, de République tchèque, du Portugal et de Slovénie, où les systèmes scolaires sont différents. Le programme d'études est basé sur le niveau 5 du CEC et est adapté au programme d'enseignement supérieur slovène en termes de pourcentage et de nombre d'heures. Le programme est conçu comme une proposition de programme d'études qui peut être présentée aux autorités.
- Pour faciliter la compréhension, les crédits et les pourcentages suggérés d'heures nécessaires pour compléter le programme sont indiqués.
- Viennent ensuite les modules et la description des thèmes abordés dans chacun d'entre eux. Le contenu est adapté à la situation (données et situations) de chaque pays.

Programme d'études de l'AGROTOURISME

Les objectifs du programme sont les suivants:

- Comprendre l'environnement économique, social et naturel de l'agrotourisme.
- L'interconnexion des différents domaines et aspects de l'agrotourisme.
- Développement indépendant et travail professionnel.
- Compréhension, analyse et application approfondies des nouvelles méthodes, de l'organisation et de la gestion de l'agrotourisme et des ressources humaines.
- Pensée critique et résolution analytique de problèmes concernant l'agrotourisme.
- Évaluer les décisions entrepreneuriales du point de vue de la responsabilité sociale.
- Coopération, travail d'équipe et acquisition de nouvelles compétences non techniques pertinentes pour l'agrotourisme.
- Comprendre l'utilisation des outils et des compétences numériques dans l'agrotourisme.

Méthodes d'enseignement et d'apprentissage

- Conférences classiques.
- Conférences interactives.
- Présentations multimédias
- Travaux dirigés et discussions sur des études de cas.
- Travaux de séminaire sur des exemples concrets de problèmes réels.
- Travail de projet en groupe.
- Étude individuelle guidée dans la recherche et la préparation d'articles évalués par des pairs.

DURÉE TOTALE

Le programme comprend 120 CP* ou 2875 heures. Ces heures comprennent 1052 (34%) heures de contact (travail organisé des étudiants), y compris les séminaires, les exercices en laboratoire et sur le terrain, suivies de 1223 (42%) heures de travail individuel des étudiants.

*Un CP équivaut à 25 heures. Le programme est divisé en deux années : la première année comprend 61 CP et la deuxième année 59 CP.

Chaque module est soigneusement conçu pour assurer une couverture complète des sujets essentiels, et les unités d'apprentissage sont rédigées de manière à développer progressivement les compétences requises par un responsable de l'agrotourisme. Cette présentation est alignée sur les résultats du niveau 5 du CEC et garantit que les étudiants sont bien préparés à assumer des responsabilités professionnelles dans ce domaine.

1. Introduction à l'agrotourisme (5 CP)

Engagement annuel total
4,2% (125 heures)

Heures de contact
2,2% (65 heures)

Heures individuelles
2,0% (60 heures)

Unité d'apprentissage 1.1: Bases du tourisme et histoire de l'agrotourisme (spécifique à chaque pays)

Unité d'apprentissage 1.2: Tendances actuelles et perspectives d'avenir de l'agrotourisme

Unité d'apprentissage 1.3: Exemples de bonnes pratiques

Unité d'apprentissage 1.1:

Bases du tourisme et histoire de l'agrotourisme (spécifique à chaque pays)

- Tourisme, géographie et histoire de la région.
- Définitions de base de l'agrotourisme, comparaison entre le tourisme et l'agrotourisme (définitions pures).
- Développement de l'agrotourisme au fil du temps.
- Développement historique de l'agrotourisme dans le pays.
- Développement du tourisme régional et national.

Unité d'apprentissage 1.2:

Tendances actuelles et perspectives d'avenir de l'agrotourisme

- Transformation numérique.
- Expériences et personnalisation de l'offre.
- Intégration dans la communauté locale.
- Préserver les pratiques agricoles traditionnelles.
- L'impact de l'agrotourisme sur l'autonomisation des communautés.
- Le développement durable.
- Possibilités d'enseignement et de recherche.

Unité d'apprentissage 1.3:

Exemples de bonnes pratiques

- Un aperçu des bonnes et mauvaises pratiques dans d'autres pays.

2. Aspects commerciaux et juridiques (10 CP)

Engagement annuel total
8,3% (250 heures)

Travail organisé des étudiants
Heures de contact
3,3% (100 heures)

Heures individuelles
+5,0% (150 heures)

Unité d'apprentissage 2.1: Rural development through legislation

Unité d'apprentissage 2.2: Obtaining licences for agrotourism accommodation

Unité d'apprentissage 2.1:

Le développement rural par la législation

- Exigences relatives à l'enregistrement des établissements agricoles et à l'obtention des autorisations nécessaires à la réalisation d'activités d'agrotourisme.
- Règles relatives à l'utilisation des terres agricoles à des fins touristiques, qui peuvent inclure des restrictions sur la construction ou la conversion de bâtiments sur des terres agricoles.
- Exonérations ou obligations fiscales spécifiques pour les activités agrotouristiques.
- Règles et lignes directrices pour la promotion et la vente de produits agricoles locaux aux visiteurs.
- Règles visant à assurer le développement durable et la protection de la nature dans le domaine de l'agrotourisme.
- Règles relatives à l'emploi et aux conditions de travail du personnel employé dans l'agrotourisme.

Unité d'apprentissage 2.2:

Obtenir des licences pour l'hébergement agrotouristique

- Enregistrement des activités.
- Catégorisation des logements.
- Obtention de certificats.
- Comment combiner l'activité agricole et l'activité touristique (réglementation, fiscalité).

3. Compétences numériques et de communication (8 CP)

Engagement annuel total
7,1% (214 heures)

Heures de contact
2,9% (88 heures)

Heures individuelles
4,2% (124 heures)

Unité d'apprentissage 3.1: Techniques avancées de service à la clientèle

Unité d'apprentissage 3.: Outils numériques pour la agrotourisme

Unité d'apprentissage 3.1:

Techniques avancées de service à la clientèle

- Structure des invités (définition exacte des invités).
- Typologie des hôtes/acheteurs.
- Définition précise des quatre types de personnalité selon Carl Jung.
- Les bases de la communication.
- Application des compétences non techniques à l'agrotourisme.

Unité d'apprentissage 3.2:

Outils numériques pour la agrotourisme

- Compétences numériques dans l'utilisation de diverses applications permettant une publicité/un marketing avancés dans le domaine de l'agrotourisme.
- Démonstration des différentes plateformes utilisées pour gérer les logements.
- Les bases de la gestion d'un site web.
- Gestion des médias sociaux.
- Introduction à d'autres canaux de communication.
- Utilisation de programmes informatiques (avancés - Word, Excel).
- Présentation d'autres programmes utilisés pour la conception.
- Gestion communautaire (procédures électroniques avec les autorités chargées de l'agriculture et du tourisme et gestion des médias sociaux).

4. Organisation et opérations commerciales (18 CP)

Engagement annuel total
14,9% (450 heures)

Heures de contact
7,1% (215 heures)

Heures individuelles
7,8% (235 heures)

Unité d'enseignement 4.1: Planification d'entreprise et compétences entrepreneuriales

Unité d'enseignement 4.2: Gestion des installations et sécurité

Unité d'apprentissage 4.3: Gestion de la qualité et client

Unité d'apprentissage 4.4: Gérer les risques liés à la production alimentaire

Unité d'enseignement 4.1: Planification d'entreprise et entrepreneuriales

- Création d'un plan d'entreprise.
- Gestion de l'organisation.
- Stratégies de gestion.
- Analyse de la performance de l'entreprise à l'aide d'indicateurs financiers (dépenses et recettes).
- Analyse de sensibilité (risque) des décisions commerciales sur les pertes et profits et la performance financière de l'entreprise.
- Entreprises durables.
- L'esprit d'entreprise des femmes.
- L'éthique entrepreneuriale.
- L'entrepreneuriat familial.

Unité d'enseignement 4.2: Gestion des installations et sécurité

- La sécurité personnelle comme facteur de tourisme.
- Normes à respecter par les exploitations agricoles pour garantir un environnement sûr et sain aux visiteurs, y compris en matière d'hébergement, de restauration et d'autres services.
- Risques et mesures de prévention/protection sur le lieu de travail.
- Sécurité au travail, dans la propriété ou à la ferme.
- Sécurité des touristes pendant l'activité.
- Gestion immobilière (investissements, rénovations, locations).
- Individualisation et mondialisation de la sécurité moderne.
- Suivi de la situation en matière de sécurité (macro et micro destinations touristiques).
- Le touriste en tant que victime ou délinquant.

4. Organisation and business operations (18 CP)

Engagement annuel total
14,9% (450 heures)

Heures de contact
7,1% (215 heures)

Heures individuelles
7,8% (235 heures)

Unité d'enseignement 4.1: Planification d'entreprise et entrepreneuriales

Unité d'enseignement 4.2: Gestion des installations et sécurité

Unité d'enseignement 4.3: Gestion de la qualité et client

Unité d'enseignement 4.4: Gérer les risques liés à la production alimentaire

Unité d'apprentissage 4.3: Gestion de la qualité et client

- Le processus d'achat et la manière dont les vendeurs peuvent influencer avec succès les acheteurs et leurs décisions d'achat.
- Satisfaction et fidélisation de la clientèle.
- Méthodes de recherche sur le comportement des clients : méthodes de recherche quantitatives et qualitatives pour étudier le comportement des clients.
- Méthodes de traitement des plaintes.

Unité d'apprentissage 4.4: Gérer les risques liés à la production alimentaire

- Transformation et sécurité des aliments (HACCP).
- Sécurité des aliments et des clients.
- Propreté des locaux et de l'environnement paysager.
- Réactions allergiques.

5. Marketing et relations avec la clientèle (17 CP)

Engagement annuel total
14,4% (436 heures)

Heures de contact
5,8% (174 heures)

Heures individuelles
8,7% (262 heures)

Unité d'apprentissage 5.1: Élaboration de marketing efficaces

Unité d'apprentissage 5.2: Créer une publicité

Unité d'apprentissage 5.3: Créer des marques et de nouveaux produits

Learning unit 5.1:

Development of efficient marketing plans

- Plan de marketing.
- Plans de marketing : 7P.
- Développement et positionnement de nouveaux produits et services.
- Prix et autres coûts.
- Canal de vente.
- Communication marketing.
- Les personnes, les relations.
- Preuves matérielles.
- Procédures.

Unité d'apprentissage 5.2:

Créer une publicité

- Création d'une annonce.
- Les bases de la photographie et du contenu vidéo.

Unité d'apprentissage 5.3:

Créer des marques et de nouveaux produits

- Concepts de base du marketing des produits et des marques.
- Cycle de vie du produit.
- Développement d'un nouveau produit.
- Signification et tendances des marques.
- La marque comme composante de l'offre et de la valeur patrimoniale d'une organisation.

6. Créer l'offre touristique (10 CP)

Engagement annuel total
8,1% (245 heures)

Heures de contact
3,5% (105 heures)

Heures individuelles
4,6% (140 heures)

Unité d'apprentissage 6.1: Développement durable dans les zones rurales

Unité d'apprentissage 6.2: Planification des activités et des produits

Unité d'apprentissage 6.3: Conservation du patrimoine culturel et des traditions locales

Unité d'apprentissage 6.1:

Développement durable dans les zones rurales

- Objectifs de développement durable.
- Politiques durables.
- Exemples de pratiques agricoles durables.

Unité d'apprentissage 6.2:

Activity and product planning

- Aperçu des activités et des alternatives par région.
- Développer une gamme d'activités dans les zones rurales.
- L'importance d'une offre agrotouristique personnalisée.
- Mobilité verte.
- L'importance et le type d'animation à la ferme.
- Concevoir des expériences culinaires adaptées.
- Planifier des activités pour différents groupes cibles.

Unité d'apprentissage 6.3:

Conservation du patrimoine culturel et des traditions locales

- Le rôle du patrimoine culturel.
- Moyens de conserver le patrimoine culturel et les traditions locales (ateliers d'artisanat traditionnel, production de pâtisseries et de confiseries traditionnelles, etc.)
- Possibilités d'intégration du patrimoine culturel et des traditions locales dans l'agrotourisme.

7. Activités à la campagne (15 CP)*

Engagement annuel total
12,4% (375 heures)

Heures de contact
5,8% (175 heures)

Heures individuelles
6,6% (200 heures)

Unité d'enseignement 7.1: Production végétale et élevage

Unité d'enseignement 7.2: Mode de vie sain

Unité d'enseignement 7.3: Activités thérapeutiques et sociales

Unité d'enseignement 7.4: Production alimentaire biologique

Unité d'enseignement 7.5: Protection des valeurs naturelles et de la biodiversité

Unité d'enseignement 7.6: Gestion des installations sportives

**L'unité d'apprentissage obligatoire est Production végétale et élevage (9 CP). L'étudiant choisit deux matières optionnelles, chacune valant 3 CP, pour atteindre un total de 15 CP pour le module.*

Unité d'enseignement 7.1: Production végétale et élevage

- Les bases de la culture des plantes (préparation du sol, fertilisation, sélection ou élevage de plants appropriés, plantation, récolte, etc.)
- Élevage de base (préparation de l'étable, mise en pension, sélection d'une race appropriée, etc.)
- Les bases de la protection de l'environnement (protection de l'eau, du sol, etc.)
- Pratiques agricoles durables.

Unité d'enseignement 7.2: Mode de vie sain

- L'importance d'une alimentation saine.
- Préparer des repas équilibrés.
- L'importance et la mise en réseau des prestataires locaux.
- Aliments produits localement.
- Gestion du stress et relaxation.

Unité d'enseignement 7.3: Activités thérapeutiques et sociales

- Les effets curatifs de la nature et du travail agricole.
- Utilisation d'animaux dans le cadre d'activités thérapeutiques (hippothérapie, thérapie assistée par l'animal).
- Adaptation des techniques thérapeutiques à différents groupes cibles.
- Psychologie et développement humain en milieu rural.

7. Activités à la campagne (15 CP)*

Engagement annuel total
12,4% (375 heures)

Heures de contact
5,8% (175 heures)

Heures individuelles
6,6% (200 heures)

Unité d'enseignement 7.1: Production végétale et élevage

Unité d'enseignement 7.2: Mode de vie sain

Unité d'enseignement 7.3: Activités thérapeutiques et sociales

Unité d'enseignement 7.4: Production alimentaire biologique

Unité d'enseignement 7.5: Protection des valeurs naturelles et de la biodiversité

Unité d'enseignement 7.6: Gestion des installations sportives

**L'unité d'apprentissage obligatoire est Production végétale et élevage (9 CP). L'étudiant choisit deux matières optionnelles, chacune valant 3 CP, pour atteindre un total de 15 CP pour le module.*

Unité d'enseignement 7.4: Production alimentaire biologique

- Travaux pratiques et pratiques dans les exploitations agricoles biologiques.
- L'importance de l'alimentation biologique pour la santé humaine.
- Organisation de fermes biologiques pour des activités touristiques.
- Techniques de production végétale biologique (rotation des cultures, utilisation de compost, pesticides naturels).

Unité d'enseignement 7.5: Protection des valeurs naturelles et de la biodiversité

- Bases de l'écologie et de la biodiversité.
- Stratégies et plans de conservation de la biodiversité.
- Stratégies d'adaptation pour la conservation des valeurs naturelles.

Unité d'enseignement 7.6: Gestion des installations sportives

- Planification et développement de programmes sportifs dans l'agrotourisme.
- Activités sportives au fil des saisons.

8. Anglais professionnel (8 CP)

Engagement annuel total
6,6% (200 heures)

Heures de contact
3,3% (100 heures)

Heures individuelles
3,3% (100 heures)

Unité d'apprentissage 8.1: Terminologie professionnelle en anglais

Unité d'apprentissage 8.1: Terminologie professionnelle en anglais

- Anglais de base avec un accent mis sur l'utilisation de la terminologie professionnelle.

9. Formation pratique (24 CP)

Unité d'apprentissage 9.1: Stages en agrotourisme

Unité d'enseignement 9.2: Préparation d'un mémoire de recherche

Engagement annuel total
6,6% (200 heures)

10. Préparation d'un mémoire de recherche (5 CP)

- Préparation de la mission.

Engagement annuel total
4,1% (125 heures)

4. REPRÉSENTATION GRAPHIQUE DES HEURES EN %

Non.	Nom du module	Obligatoire	À sélectionner	Année	Heures de contact	Travail individuel de l'étudiant	Total des engagements de l'étudiant	Crédits
1	Introduction à l'agrotourisme			1	2,2%	2,0%	4,2%	5
1.1	Bases du tourisme et histoire de l'agrotourisme (spécifiques à chaque pays)	●						
1.2	Tendances actuelles et perspectives d'avenir de l'agrotourisme	●						
1.3	Exemples de bonnes pratiques	●						
2	Aspects commerciaux et juridiques			1	3,3%	5,0%	8,3%	10
2.1	Le développement rural par la législation	●						
2.2	Obtention de licences pour les hébergements agrotouristiques	●						
3	Compétences numériques et de communication			1	2,9%	4,2%	7,1%	8
3.1	Techniques avancées de service à la clientèle	●						
3.2	Outils numériques pour la gestion de l'agrotourisme	●						
4	Organisation et fonctionnement de l'entreprise			2	7,1%	7,8%	14,9%	18
4.1	Planification d'entreprise et compétences entrepreneuriales	●		1				
4.2	Gestion des installations et sécurité	●		1				
4.3	Gestion de la qualité et satisfaction du client	●		2				
4.4	Gestion des risques liés à la production alimentaire	●		2				
5	Marketing et relations avec la clientèle			2	5,8%	8,7%	14,4%	17
5.1	Élaboration de plans de marketing efficaces	●						
5.2	Création d'une publicité	●						
5.3	Création de marques et de nouveaux produits	●						
6	Créer l'offre touristique			2	3,5%	4,6%	8,1%	10
6.1	Développement durable dans les zones rurales	●		1				
6.2	Planification des activités et des produits	●		2				
6.3	Conservation du patrimoine culturel et des traditions locales	●		2				
7	Activités à la campagne			1	5,8%	6,6%	12,4%	15
7.1	Production végétale et élevage	●		1				
7.2	Mode de vie sain		●	1				
7.3	Activités thérapeutiques et sociales		●	2				
7.4	Production alimentaire biologique		●	2				
7.5	Protection des valeurs naturelles et de la biodiversité		●	2				
7.6	Gestion des installations sportives		●	2				
8	Anglais professionnel			2	3,3%	3,3%	6,6%	8
8.1	Terminologie professionnelle en anglais	●						
9	Formation pratique						20%	24
9.1	Stages en agrotourisme	●		1				
9.2	Préparation d'un mémoire de recherche	●		2				
10	Préparation d'un mémoire de recherche			2			4,1%	5
Total					34%	42%	100%	120

5. REPRÉSENTATION GRAPHIQUE DES HEURES

Non.	Nom du module	Obligatoire	À sélectionner	Année	Heures de contact	Travail individuel de l'étudiant	Total des engagements de l'étudiant	Crédits
1	Introduction à l'agrotourisme			1	65	60	125	5
1.1	Bases du tourisme et histoire de l'agrotourisme (spécifiques à chaque pays)	●			10	25	35	
1.2	Tendances actuelles et perspectives d'avenir de l'agrotourisme	●			10	25	35	
1.3	Exemples de bonnes pratiques	●			45	10	55	
2	Aspects commerciaux et juridiques			1	100	150	250	10
2.1	Le développement rural par la législation	●			60	80	140	
2.2	Obtention de licences pour les hébergements agrotouristiques	●			40	70	110	
3	Compétences numériques et de communication			1	88	126	214	8
3.1	Techniques avancées de service à la clientèle	●			60	81	141	
3.2	Outils numériques pour la gestion de l'agrotourisme	●			28	45	73	
4	Organisation et fonctionnement de l'entreprise			2	215	235	450	18
4.1	Planification d'entreprise et compétences entrepreneuriales	●		1	90	80	170	
4.2	Gestion des installations et sécurité	●		1	15	45	60	
4.3	Gestion de la qualité et satisfaction du client	●		2	80	85	165	
4.4	Gestion des risques liés à la production alimentaire	●		2	30	25	55	
5	Marketing et relations avec la clientèle			2	174	262	436	17
5.1	Élaboration de plans de marketing efficaces	●			75	105	180	
5.2	Création d'une publicité	●			49	62	111	
5.3	Création de marques et de nouveaux produits	●			50	95	145	
6	Créer l'offre touristique			2	105	140	245	10
6.1	Développement durable dans les zones rurales	●		1	45	65	110	4
6.2	Planification des activités et des produits	●		2	35	43	78	3
6.3	Conservation du patrimoine culturel et des traditions locales	●		2	25	32	57	2
7	Activités à la campagne			1	175	200	375	15
7.1	Production végétale et élevage	●		1	130	100	230	9
7.2	Mode de vie sain		●	1	25	50	75	3
7.3	Activités thérapeutiques et sociales		●	2	20	50	70	3
7.4	Production alimentaire biologique		●	2	20	50	70	3
7.5	Protection des valeurs naturelles et de la biodiversité		●	2	20	50	70	3
7.6	Gestion des installations sportives		●	2	20	50	70	3
8	Anglais professionnel			2	100	100	200	8
8.1	Terminologie professionnelle en anglais	●			100	100	200	
9	Practical training						600	24
9.1	Stages en agrotourisme	●		1			300	12
9.2	Préparation d'un mémoire de recherche	●		2			300	12
10	Préparation d'un mémoire de recherche			2			125	5
Total en heures					1022	1273	3020	120

6. CONCLUSION

Le document "STAY Report Curriculum" décrit le développement d'un programme de formation à l'agrotourisme destiné aux formateurs en agrotourisme, aux agriculteurs actifs et aux autres parties prenantes dans les zones rurales pour mettre en place et gérer des activités d'agrotourisme. Le programme est aligné sur les besoins du marché du travail et comprend une vue d'ensemble des programmes de formation de niveau 5 du CEC dans les pays partenaires (République tchèque, Portugal, Italie, Espagne, Slovénie). Le programme comprend des objectifs tels que l'agriculture multifonctionnelle, le patrimoine rural naturel et culturel, l'innovation et l'esprit d'entreprise dans l'agrotourisme, la planification d'entreprise pour les petites et microentreprises, la gestion de l'hébergement, la compréhension de l'environnement économique, social et naturel, l'interconnexion de différents domaines, la pensée critique, la mise en réseau et l'utilisation d'outils numériques.

Le programme couvre les besoins, les connaissances spécifiques, les aptitudes et les compétences nécessaires à la création et à la gestion d'une exploitation agrotouristique.

Le programme proposé est donné en pourcentages et en nombre total d'heures pour faciliter la présentation. Le programme est basé sur la méthodologie des pays partenaires impliqués dans le projet et est conçu pour être présenté aux autorités et intégré dans le système scolaire. Le programme proposé est conçu pour le niveau 5 du CEC.

Le programme comprend des conférences classiques et interactives, des présentations multimédias, des séminaires, des travaux de projet et des exercices pratiques, permettant un développement complet des connaissances et des compétences nécessaires à la gestion réussie des activités d'agrotourisme.

Ce document est le fruit du travail de l'équipe du projet et s'appuie sur l'analyse des résultats des modules de travail précédents, tels que les rapports nationaux, le rapport d' synthèse et les 18 exemples de bonnes pratiques élaborés par les partenaires. Les résultats sont disponibles sur notre site web: <https://stay-erasmus.eu/resources>

Rapport sur la proposition de programme d'études en agrotourisme

Projet No: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663



Co-funded by
the European Union

Financé par l'Union européenne. Les points de vue et avis exprimés n'engagent toutefois que leur(s) auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement ceux de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour l'éducation et la culture (EACEA). Ni l'Union européenne ni l'EACEA ne sauraient en être tenues pour responsables.



STAY
Still Tourism Around Yard

REFERENCES

European Centre for the Development of Vocational Training (Cedefop), VOCATIONAL TRAINING IN THE CZECH REPUBLIC, https://www.cedefop.europa.eu/files/4210_cs.pdf, 14. 1. 2025.

European Centre for the Development of Vocational Training (Cedefop), OVERVIEW OF VOCATIONAL EDUCATION IN THE CZECH REPUBLIC, https://www.npi.cz/images/EU_projekty/ReferNet/Spotlight_on_VET_Czechia_2022/Prehled_odborneho_vzdelavani_v_Ceske_republice.pdf, 14. 1. 2025.

Agro-technical secondary school Bystrice nad Pernštejnem, <https://www.agts.cz/>, 14. 1. 2025.

Agro-technical secondary school Bystrice nad Pernštejnem, <https://www.agts.cz/maturitni-obory/obor/agropodnikani>, 14. 1. 2025.

Czech University of Life Sciences Prague, <https://www.czu.cz/en>, 14. 1. 2025.

Faculty of Agrobiological Sciences, Food and Natural Resources, <https://www.af.czu.cz/en>, 14. 1. 2025.

Faculty of Agrobiological Sciences, Food and Natural Resources, <https://www.af.czu.cz/en/r-9372-study>, 14. 1. 2025.

Faculty of Agrobiological Sciences, Food and Natural Resources, <https://www.af.czu.cz/en/r-9372-study/r-9480-study-programmes/r-10675-bachelor-s-study-programmes/r-10678-agriculture-and-food-b-agrifob>, 14. 1. 2025.

University of South Bohemia in České Budějovice, <https://www.jcu.cz>, 14. 1. 2025.

ITS Academy Agri-Food Viterbo and Rome, <https://www.itsagro.it/>, 14. 1. 2025.

ITS Academy Agri-Food Viterbo and Rome, <https://www.itsagro.it/corso-postdiploma-certificazioni-e-valorizzazione-imprese-biologiche/>, 14. 1. 2025.

Fiore Rosalba, <https://www.fiorerosalba.com/corso/gestore-di-agriturismo/>, 14. 1. 2025.

Fiore Rosalba, <https://www.fiorerosalba.com/>, 14. 1. 2025.

ITS Academy Agri-Food Viterbo and Rome, <https://www.itsagro.it/>, 14. 1. 2025.

ITS Academy Agri-Food Viterbo and Rome, <https://www.itsagro.it/corso-tecnico-superiore-agriturismo/>, 14. 1. 2025.

Rapport sur la proposition de programme d'études en agrotourisme

Projet No: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663



Co-funded by
the European Union

Financé par l'Union européenne. Les points de vue et avis exprimés n'engagent toutefois que leur(s) auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement ceux de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour l'éducation et la culture (EACEA). Ni l'Union européenne ni l'EACEA ne sauraient en être tenues pour responsables.



STAY
Still Tourism Around Yard

REFERENCES

Vittorio Tadini Training Center, <https://www.centrotadini.com/corsi/editore-agrituristico>, 14. 1. 2025.

Training and employment, <https://formazioneelavoro.regione.emilia-romagna.it/>, 14. 1. 2025.

Coldiretti Lombardy, <https://lombardia.coldiretti.it/corso-editore-agrituristico-associazione/>, 14. 1. 2025.

Coldiretti Lombardy, <https://lombardia.coldiretti.it/>, 14. 1. 2025.

DINAMICA Consortium – Professional Training in the Agri-Food Sector, <https://www.dinamica-fp.com>, 14. 1. 2025.

DINAMICA Consortium – Professional Training in the Agri-Food Sector, <https://www.dinamica-fp.com/catalogo/editore-agrituristico-11/>, 14. 1. 2025.

Region of Marche, https://siform2.regione.marche.it/siform2-web/public/catalogo/catalogoDetails.htm?prold=1086204&return_page=%2Fpublic%2Fcatalogo%2FcatalogoSearch.htm, 14. 1. 2025.

ITS Tech & Food Academy, <https://www.itstechandfood.it/corsi/corso-farm-manager/>, 14. 1. 2025.

ITS Tech & Food Academy, <https://www.itstechandfood.it/>, 14. 1. 2025.

MicroDesign, Training and Consulting, <https://www.microdesign.tv/corsi-online-a-frequenza-libera/corso-online-gestore-di-agriturismo-200-ore?language=it>, 14. 1. 2025.

Training and Regional Development, www.fosviter.it, 14. 1. 2025.

Training and Regional Development, <https://fosviter.it/corso-gratuito-ifts-tecnico-superiore-in-food-wine-marketing-comunicazione-digitalizzazione-e-turismo-esperienziale/>, 14. 1. 2025.

European University School of Tourism, <https://uetitalia.it/>, 14. 1. 2025.

European University School of Tourism, <https://uetitalia.it/product/extraalberghiero/>, 14. 1. 2025.

Rapport sur la proposition de programme d'études en agrotourisme

Projet No: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663



Co-funded by
the European Union

Financé par l'Union européenne. Les points de vue et avis exprimés n'engagent toutefois que leur(s) auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement ceux de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour l'éducation et la culture (EACEA). Ni l'Union européenne ni l'EACEA ne sauraient en être tenues pour responsables.



STAY
Still Tourism Around Yard

REFERENCES

European University of Rome, <https://www.universitaeeuropeadiroma.it/turismo/address/turismo-e-sviluppo-locale-sostenibile>, 14. 1. 2025.

European University of Rome, <https://www.universitaeeuropeadiroma.it>, 14. 1. 2025.

Agrarian School of Coimbra, <https://www.ipc.pt/oferta-formativa/licenciatura-em-turismo-em-espacos-rurais-e-naturais/>, 14. 1. 2025.

National Agency for Qualification and Vocational Education and Training, <https://catalogo.anqep.gov.pt/qualificacoesDetalhe/7339>, 14. 1. 2025.

Polytechnic Institute of Viana do Castelo, https://www.ipvc.pt/cursos/turismo-rural-e-de-natureza/?tab=apresentacao&cli_action=1712051035.825, 14. 1. 2025.

Polytechnic Institute of Viana do Castelo, <https://www.ipvc.pt/>, 14. 1. 2025.

National Agency for Qualification and Vocational Education and Training, <https://catalogo.anqep.gov.pt/ufcdDetalhe/5685>, 14. 1. 2025.

Institute of the Republic of Slovenia for Vocational Education and Training, <https://cpi.si/poklicno-izobrazevanje/izobrazevalni-programi/programi/ssi/#gastronomija-in-turizem>, 14. 1. 2025.

European Centre for the Development of Vocational Training (Cedefop), http://www.cedefop.europa.eu/files/5566_en.pdf, 14. 1. 2025.

Biotechnical Centre Naklo, <https://www.bc-naklo.si/>, 14. 1. 2025.

Biotechnical Centre Naklo, <http://www.bc-naklo.si/>, 14. 1. 2025.

Biotechnical Centre Naklo, http://www.bc-naklo.si/fileadmin/Tina%20Ko%C5%A1ir/Predmetnik_UPK.pdf, 14. 1. 2025.

Biotechnical Centre Naklo, http://www.bc-naklo.si/fileadmin/visja_sola/katalogi-znanja-vsi-UPK.pdf#page=36&zoom=100,53,145, 14. 1. 2025.

School of Horticulture and Visual Arts Celje, <https://www.hvu.si/visja/predmetna-podrocja/>, 14. 1. 2025.

School of Horticulture and Visual Arts Celje, <https://www.hvu.si/visja/predmetnik-v-programu-hortikultura/>, 14. 1. 2025.

Rapport sur la proposition de programme d'études en agrotourisme

Projet No: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663



Co-funded by
the European Union

Financé par l'Union européenne. Les points de vue et avis exprimés n'engagent toutefois que leur(s) auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement ceux de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour l'éducation et la culture (EACEA). Ni l'Union européenne ni l'EACEA ne sauraient en être tenues pour responsables.



STAY
Still Tourism Around Yard

REFERENCES

Shcoll of Horticulture and Visual Arts Celje, <https://www.hvu.si/wp-content/uploads/sites/3/2020/02/Pl.pdf>, 14. 1. 2025.

Higher Vocational College for Hospitality, Wellnes and Tourism Bled, <https://www.vgs-bled.si/studij/gostinstvo-in-turizem/>, 14. 1. 2025.

Institute of the Republic of Slovenia for Vocational Education and Training, <https://cpi.si/poklicno-izobrazevanje/izobrazevalni-programi/programi/vsi/#gostinstvo-in-turizem-2>, 14. 1. 2025.

Higher Vocational College for Hospitality, Wellness and Tourism Bled, <https://www.vgs-bled.si/wp-content/uploads/2022/08/Predmetnik-GT.pdf>, 14. 1. 2025.

Institute of the Republic of Slovenia for Vocational Education and Training, <https://cpi.si/poklicno-izobrazevanje/izobrazevalni-programi/programi/ssi/#gastronomija-in-turizem>, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/hosteleria-turismo/gestion-alojamientos-turisticos.html>, 14. 1. 2025.

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2009-13564, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/agraria/produccion-agropecuaria.html>, 14. 1. 2025.

European Centre for the Development of Vocational Training (Cedefop), http://www.cedefop.europa.eu/files/5566_en.pdf, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/agraria/produccion-agroecologica.html>, 14. 1. 2025.

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2010-2974, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/comercio-marketing/comercializacion-productos-alimentarios.html>, 14. 1. 2025.

Rapport sur la proposition de programme d'études en agrotourisme

Projet No: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663



Co-funded by
the European Union

Financé par l'Union européenne. Les points de vue et avis exprimés n'engagent toutefois que leur(s) auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement ceux de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour l'éducation et la culture (EACEA). Ni l'Union européenne ni l'EACEA ne sauraient en être tenues pour responsables.



STAY
Still Tourism Around Yard

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, https://boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2019-18091, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/industrias-alimentarias/vitivinicultura.html>, 14. 1. 2025.

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2009-13484, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/industrias-alimentarias/aceites-oliva-vinos.html>, 14. 1. 2025.

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2009-13334, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/agraria/ganaderia-asistencia-sanidad-animal.html>, 14. 1. 2025.

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2015-8473, 14. 1. 2025.

<https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/administracion-gestion/gestion-administrativa.html>

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2010-11887, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/hosteleria-turismo/cocina-gastronomia.html>, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2008-19176, 14. 1. 2025.

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/industrias-alimentarias/elaboracion-productos-alimenticios.html>, 14. 1. 2025.

Rapport sur la proposition de programme d'études en agrotourisme

Projet No: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663



Co-funded by
the European Union

Financé par l'Union européenne. Les points de vue et avis exprimés n'engagent toutefois que leur(s) auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement ceux de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour l'éducation et la culture (EACEA). Ni l'Union européenne ni l'EACEA ne sauraient en être tenues pour responsables.



STAY
Still Tourism Around Yard

REFERENCES

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/hosteleria-turismo/servicios-restauracion.html>, 14. 1. 2025.

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2009-13337, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/comercio-marketing/marketing-publicidad.html>, 14. 1. 2025.

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2012-2676, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/hosteleria-turismo/guia-informacion-asistencias-turisticas.html>, 14. 1. 2025.

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2010-2977, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/servicios-socioculturales-comunidad/animacion-sociocultural-turistica.html>, 14. 1. 2025.

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2013-964, 14. 1. 2025.

University of Nova Gorica, <https://ung.si/en/schools/school-for-viticulture-and-enology/programmes/2VV/2024/2VV018/2025/>, 14. 1. 2025.

Vimal Academy & Faculty of Economics and Business, University of Zagreb (Eds.). (2024). Proceedings of the 4th International Scientific Professional Conference on Rural Tourism Development: A Holistic Approach to the Development of Management and Tourism Study Programmes (Zbornik radova). Moslavačka Slatina and Zagreb, Croatia: Vimal Academy. ISSN 27873668. Retrieved from [HRČAK repository], <https://hrcak.srce.hr/omp/index.php/zbornik-RRT/catalog/download/291/63/6334?inline=1#page=290>.

Rapport sur la proposition de programme d'études en agrotourisme

Projet No: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663



Co-funded by
the European Union

Financé par l'Union européenne. Les points de vue et avis exprimés n'engagent toutefois que leur(s) auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement ceux de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour l'éducation et la culture (EACEA). Ni l'Union européenne ni l'EACEA ne sauraient en être tenues pour responsables.



STAY
Still Tourism Around Yard

REFERENCES

European Commission, Directorate General for Internal Market, Industry, Entrepreneurship and SMEs (DG GROW). (2024). Transition pathway for tourism: Taking stock of progress by 2023 (Publication No. ET0223352ENN; ISBN 9789268100547; DOI: 10.2873/775069). Publications Office of the European Union. <https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/678c08ab-bc06-11ee-b164-01aa75ed71a1>.

EU CAP Network, https://eu-cap-network.ec.europa.eu/publications/policy-insights-reinforcing-rural-tourism-resilience_en?utm_source=chatgpt.com, 14. 1. 2025.

Rapport sur la proposition de programme d'études en agrotourisme

Projet No: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663



Co-funded by
the European Union

Financé par l'Union européenne. Les points de vue et avis exprimés n'engagent toutefois que leur(s) auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement ceux de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour l'éducation et la culture (EACEA). Ni l'Union européenne ni l'EACEA ne sauraient en être tenues pour responsables.



STAY
Still Tourism Around Yard