

# HCERES

Haut conseil de l'évaluation de la recherche  
et de l'enseignement supérieur

Formations et diplômes

## Rapport d'évaluation

### Licence Professionnelle Management des unités hôtelières

- Université Pierre Mendès France – Grenoble- UPMF

Campagne d'évaluation 2014-2015 (Vague A)

# HCERES

Haut conseil de l'évaluation de la recherche  
et de l'enseignement supérieur

Formations et diplômes

*Pour le HCERES,<sup>1</sup>*

Didier Houssin, président

---

En vertu du décret n°2014-1365 du 14 novembre 2014,

<sup>1</sup> Le président du HCERES "contresigne les rapports d'évaluation établis par les comités d'experts et signés par leur président." (Article 8, alinéa 5)

Évaluation réalisée en 2014-2015

## Présentation de la formation

Champ(s) de formation : Management des Entreprises – Economie (Entrepreneuriat, Innovation, Développement Durable)

Établissement déposant : Université Pierre Mendès France – Grenoble- UPMF

Établissement(s) cohabilité(s) : /

La licence professionnelle (LP) *Hôtellerie et tourisme - Management des unités hôtelières* a été créée en 2004. La formation se déroule à l'Université Pierre Mendès France - Grenoble- UPMF, au sein de l'institut d'administration des entreprises (IAE).

Les métiers visés sont bien spécifiés. Il s'agit de former de futurs personnels d'encadrement dans les métiers de l'hôtellerie. La formation est proposée en contrats de professionnalisation. Le nombre d'inscrits pédagogiques est relativement faible. Il se situe, depuis 2009, entre 6 et 15 personnes (9 en 2012-2013 et 10 en 2013-2014).

D'un point de vue pédagogique, la licence professionnelle intègre les enseignants du lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme de Grenoble pour de nombreuses heures d'enseignement. Le partenariat tissé avec cet établissement secondaire permet de développer une offre cohérente de formation « bac - 3 / bac + 3 ».

La maquette pédagogique de cette LP est identique à celle d'une autre LP, la LP *Hôtellerie et Tourisme - Management des unités de restauration*.

## Avis du comité d'experts

Les objectifs de la formation sont bien définis, il s'agit de former de futurs personnels d'encadrement dans les métiers de l'hôtellerie. L'organisation du cursus en alternance est une solution adaptée au secteur d'activité.

Les postes visés à la sortie de la formation sont ceux de responsables-adjoints, les possibilités d'évolution étant nombreuses.

Les intitulés des unités d'enseignement (UE) ou des cours sont très généraux. Il est difficile, à la lecture du dossier, d'avoir une idée précise du contenu de la formation et de pouvoir évaluer l'adéquation entre les enseignements dispensés et les objectifs de la formation. La maquette pédagogique semble généraliste (communication, environnement professionnel, management d'entreprise, etc.) pour une formation professionnelle et difficile à distinguer de celle de la LP *Hôtellerie et tourisme - Management des unités de restauration* alors que les compétences professionnelles requises sont distinctes. En effet, la mutualisation des enseignements avec la licence professionnelle *Management des unités de restauration* est totale.

La concurrence avec d'autres formations sur le bassin d'emploi est faible. Il existe seulement une licence professionnelle *Management internationale de l'hôtellerie et de la restauration* à l'université Jean Moulin à Lyon, en partenariat avec l'Institut Paul Bocuse. Il y a peu de risques de concurrence entre ces formations. Un lien étroit est créé avec le lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme de Grenoble, ce qui permet de proposer sur le secteur géographique une offre de formation cohérente.

L'équipe pédagogique est composée d'enseignants de l'IAE (35% du volume horaire), de lycée (25%) et de professionnels (40%). Toutefois, les professionnels s'impliquant dans la maquette pédagogique n'appartiennent pas au domaine de l'hôtellerie (gérant d'une entreprise de communication, avocat, psychologue, consultant, formateur, etc.) Les professionnels du secteur participent au recrutement en collaboration avec l'équipe pédagogique, donnent des conférences thématiques et accueillent les alternants.

Un nombre restreint d'heures est effectué par des enseignants-chercheurs (7% par un professeur des universités et un maître de conférences ; 6% par deux attachés temporaires d'enseignement et de recherche) et le pilotage de la formation ne repose pas sur un conseil de perfectionnement. L'enseignante d'anglais, ayant le grade de PRAG (Professeur agrégé de l'enseignement du second degré), assure la responsabilité de la formation (ainsi que celle de la LP *Hôtellerie et tourisme - Management des unités de restauration*).

La licence professionnelle se prépare en contrat de professionnalisation, ce qui permet aux alternants de bien s'insérer dans la vie professionnelle (taux d'insertion compris entre 80% et 100%). Le taux de réussite est excellent. Depuis 2010, 100% des inscrits ont obtenu leur diplôme. Par ailleurs, la poursuite d'études est peu importante (une seule en 2012-2013), de nombreux alternants choisissent de travailler à l'étranger après l'obtention de la licence. Malgré un manque de partenaires professionnels offrant des contrats de professionnalisation, cette formation permet de répondre à un besoin des entreprises du secteur. Les alternants se dirigent vers le marché du travail, ce qui correspond aux missions des LP.

## Éléments spécifiques de la mention

Place de la recherche	<p>La place de la recherche n'est pas centrale, car le management des unités hôtelières n'est pas une thématique directement liée au laboratoire de recherche.</p> <p>7% des heures d'enseignement sont assurées par des enseignants-chercheurs titulaires (un PR de l'IUT de Valence et un MCF de l'IAE).</p> <p>6% des heures d'enseignement sont assurées par des ATER de l'IAE</p>
Place de la professionnalisation	<p>La place de la professionnalisation est importante, car tous les inscrits suivent cette formation en alternance, sous la forme d'un contrat de professionnalisation. La période en entreprise est de 34 semaines. Le rythme d'alternance est peu précis. Cependant, les professionnels qui interviennent en cours ne sont pas issus du milieu de l'hôtellerie.</p>
Place des projets et stages	<p>Le nombre d'heures prévu dans la maquette pour les projets et les stages est de 120 heures. Il serait intéressant de distinguer les heures collectives des heures de suivi individuel.</p> <p>Le responsable de la formation effectue un suivi régulier des alternants après chaque période passée en entreprise.</p>
Place de l'international	<p>De nombreux alternants choisissent de partir à l'étranger à la fin de la licence professionnelle afin de parfaire leur niveau d'anglais et d'acquérir une expérience à l'international. L'ouverture vers l'international pourrait donc être développée. Toutefois, le statut de salarié limite fortement la possibilité de faire des stages à l'étranger.</p>
Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite	<p>Le recrutement s'effectue très largement en BTS dont les spécialités ne sont pas précisées. Entre 2009 et 2013, sur l'ensemble des alternants, trois proviennent d'une L2 et deux ont obtenu un DUT. Deux visites en entreprise sont aussi organisées chaque année. La première se déroule en début de formation, afin de s'assurer de la bonne intégration de l'alternant au sein de la structure hôtelière, tandis que la seconde visite intervient en fin de contrat, afin de pouvoir effectuer un bilan. Le taux de réussite en licence est de 100% depuis 2010.</p>
Modalités d'enseignement et place du numérique	<p>Le recours au numérique dans l'enseignement ne semble pas être une orientation prioritaire. Tous les cours s'effectuent en présentiel, ces derniers sont disponibles sur l'intranet de l'IAE. Ils peuvent être accompagnés de lectures et d'exercices d'application. Le numérique prend toute sa place dans le dialogue entre le tuteur entreprise, le tuteur universitaire et l'alternant.</p> <p>Rien n'est indiqué en ce qui concerne la démarche de la VAE (Validation des acquis de l'expérience), obtenue par 2 personnes</p>

	entre 2009 et 2013.
Evaluation des étudiants	<p>L'évaluation s'effectue en contrôle continu ; l'année de formation est annualisée, ce qui est logique dans le cadre de l'alternance.</p> <p>Chaque enseignant explique aux alternants, lors du premier cours, la manière dont ils seront évalués, à l'écrit ou à l'oral, individuellement ou en groupe. Tous les étudiants sont évalués individuellement, au moins une fois, pour chaque matière enseignée.</p> <p>Rien n'est indiqué sur le livret de l'alternant.</p>
Suivi de l'acquisition des compétences	<p>Le suivi de l'acquisition des compétences se fait en partie lors des visites en entreprise. C'est l'occasion de faire le point sur l'acquisition des compétences et le projet professionnel de l'alternant.</p> <p>Il s'effectue aussi à l'Université, à chaque fin de période en entreprise, de manière collective et individuelle.</p>
Suivi des diplômés	<p>Il est réalisé par l'observatoire de l'insertion professionnelle de l'Université et le responsable de la formation. Les diplômés peuvent être membres du réseau des diplômés de l'IAE, l'Association des diplômés de l'IAE de Grenoble.</p> <p>L'insertion professionnelle, comprise entre 80% et 100%, est très bonne.</p>
Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation	<p>Il n'y a pas de conseil de perfectionnement. Un projet serait en cours pour une mise en place en 2014-2015. Le dossier indique pourtant que les partenaires professionnels sont impliqués « au niveau du conseil de perfectionnement ».</p>

## Synthèse de l'évaluation de la formation

### Points forts :

- Une formation qui s'effectue en contrat de professionnalisation.
- Un taux d'insertion professionnelle à huit mois (entre 80% et 100%) qui est très satisfaisant et qui montre que la licence répond aux besoins des entreprises hôtelières.
- Un très faible taux de poursuite d'études qui correspond aux objectifs d'une licence professionnelle.
- Un excellent taux de réussite.
- Un partenariat mis en place avec le lycée de l'Hôtellerie et du Tourisme de Grenoble qui offre une bonne cohérence avec les formations BTS de ce secteur.

### Points faibles :

- Une distinction difficile entre les deux formations, la LP *Hôtellerie et Tourisme - Management des unités hôtelières* et la LP *Hôtellerie et tourisme - Management des unités de restauration*, alors que des compétences distinctes sont demandées aux alternants.
- Une faible implication des enseignants-chercheurs en sciences de gestion de l'IAE qui porte la formation.
- L'absence de contrats d'apprentissage, ces derniers pourraient permettre d'augmenter le nombre d'alternants.

- Un nombre limité d'intervenants professionnels issus du milieu de l'hôtellerie.

### Conclusions :

Cette formation répond à un réel besoin, elle permet aux alternants de bien s'insérer dans la vie professionnelle et le taux de réussite est excellent.

Par contre, l'équipe pédagogique intègre peu les enseignants-chercheurs en sciences de gestion de l'IAE et les professionnels du secteur d'activité concerné. Le nombre d'alternants pourrait peut-être être augmenté grâce au développement de l'apprentissage.

# Observations de l'établissement

Saint-Martin-d'Hères, le 20 avril 2015

**Direction des formations et de la vie étudiante**

**Monsieur Jean-Marc GEIB**

Affaire suivie par : Nathalie GENIN  
Tél. : 04 76 82 83 01  
Mél. : nathalie.genin@upmf-grenoble.fr

Objet : Evaluation HCERES 2015 – Champ Management des entreprises - Economie  
(Entrepreneuriat, Innovation, Développement durable)

Monsieur le Directeur,

Nous tenons à remercier l'ensemble des membres du comité HCERES pour la qualité des travaux d'expertise qui ont été menés.

Nous vous informons que nous n'avons aucune observation à faire remonter à l'HCERES sur les formations ci-dessous.

#### **MENTIONS**

LICENCE DEG - ECONOMIE ET  
GESTION  
LICENCE DEG - ECO GESTION  
LANGUE  
LP DEG - COMMERCE  
LP DEG - ECHANGES ET GESTION  
LP DEG - ESPACES NATURELS  
LP DEG - GESTION DE LA  
PRODUCTION INDUSTRIELLE  
LP SHS - GESTION DES  
RESSOURCES HUMAINES  
LP DEG - GESTION DES  
RESSOURCES HUMAINES  
LP DEG - HOTELLERIE ET TOURISME  
LP DEG - LOGISTIQUE  
LP DEG - MANAGEMENT DES  
ORGANISATIONS  
MASTER DEG - ECONOMIE,  
ENERGIE, DEVELOPPEMENT  
DURABLE  
MASTER DEG - INGENIERIE  
ECONOMIQUE ET ENTREPRISE

#### **SPECIALITES**

Etudes statistiques, sondages et marketing; Gestion et marketing  
du secteur vitivinicole  
Commerce et distribution - DISTECH  
Gestion et commercialisation des produits de la filière forestière  
Economie, gestion durable de l'eau et territoires  
Assistant RH: évaluations et développement psychologique des  
ressources humaines  
Gestion des ressources humaines et paie; Métiers de l'emploi et de  
la formation  
Management des unités hôtelières (MUH); Management des unités  
de restauration (MUR)  
Management des approvisionnements et de la logistique  
Management des collectivités territoriales; Management de la  
PME-PMI; Métiers de la comptabilité: révision comptable; Métiers  
de la comptabilité: comptabilité et paie; Métiers de la comptabilité:  
Fiscalité;  
Economie de l'énergie et de l'environnement  
Ressources humaines, organisation et conduite du changement;  
Diagnostic économique d'entreprise; Ingénierie économique



MASTER DEG - ETUDES  
INTERNATIONALES ET  
EUROPEENNES

MASTER DEG - MARKETING

Gouvernance des organisations pour le développement  
international

Marketing quantitatif; Ingénierie du marketing; Vente et distribution;  
Recherche et conseil en marketing; Communication marketing

Nous vous prions d'agréer, Monsieur le Directeur, l'expression de notre considération  
distinguée.

Le Vice-Président Commission Formation et Vie Universitaire,



**Michel ROCCA**