

HCERES

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

Formations

Rapport d'évaluation

Licence professionnelle Management de la production en industries alimentaires

- Université de Bretagne Occidentale - UBO

Campagne d'évaluation 2015-2016 (Vague B)

HCERES

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

Formations

Pour le HCERES,¹

Michel Cosnard, président

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

¹ 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 2015-2016

Présentation de la formation

Champ(s) de formation : Sciences, technologies, santé

Établissement déposant : Université de Bretagne Occidentale - UBO

Établissement(s) cohabilité(s) : /

La licence professionnelle (LP) *Industrie alimentaires - alimentation*, spécialité *Management de la production en industries alimentaires* est dispensée depuis septembre 2002, par l'institut universitaire de technologie (IUT) de Quimper relevant de l'Université Bretagne Occidentale (UBO), en partenariat avec l'Institut de formation régionale des industries alimentaires de la région Bretagne et le lycée d'enseignement général et technologique privé des Pays de Vilaine (ISSAT). Elle se déroule dans les locaux de ce dernier partenaire, sur le Campus Esprit Industries à Redon. Elle est dispensée en alternance, accessible en contrat d'apprentissage ou en formation continue. Elle forme des professionnels aptes à gérer et organiser la production dans les entreprises agro-alimentaires. Les métiers visés sont ceux d'animateur d'équipe de production, de responsable de production et de planification.

Synthèse de l'évaluation

La licence professionnelle *Industrie alimentaires - alimentation*, spécialité *Management de la production en industries alimentaires* répond aux besoins des entreprises en personnels polyvalents responsables de production possédant les bases dans la gestion de la production (process, planification, flux, management d'équipe, etc.) dans l'industrie agro-alimentaire et des connaissances dans la réglementation (qualité, sécurité, environnement). Cette formation offre un parcours complémentaire et professionnalisant aux étudiants ayant validé un brevet de technicien supérieur (BTS) ou un diplôme universitaire de technologies (DUT). Au niveau régional, deux autres licences professionnelles visent l'acquisition des mêmes compétences. La pertinence de cette offre régionale est difficile à apprécier par manque d'informations dans le dossier. Le recrutement des candidats s'effectue essentiellement à l'issue d'un BTS (58 % en moyenne), d'un DUT (34 % en moyenne) et dans une moindre mesure à l'issue d'une licence générale (L2). Le manque d'informations dans le dossier ne permet pas de dresser un bilan de l'attractivité à l'entrée de la formation.

L'organisation est classique pour une licence professionnelle universitaire, avec un pilotage assuré par un enseignant de l'IUT de Quimper. Le comité de pilotage, dont la composition n'est pas précisée, est opérationnel, mais pas le conseil de perfectionnement. La composition de l'équipe pédagogique est très bien représentée en enseignants-chercheurs de l'IUT de Quimper. Elle intègre aussi des formateurs, des consultants et dans une trop faible proportion, des professionnels du secteur. Mais avec 13 % de professionnels dans le cœur de métier, cette participation est cependant très insuffisante. Cependant, la mise en alternance sous contrat d'apprentissage, révèle une implication de la profession. A noter aussi que sur le plan des modalités d'enseignement, l'absence de travaux pratiques ne contribue pas à l'acquisition de compétences techniques.

Le taux de réussite est bon et supérieur à une moyenne de 90 %. En revanche, les résultats de l'insertion professionnelle sont plus mitigés. L'insertion immédiate est de 30 % et le taux de poursuite d'étude de 17 %. 53 % de diplômés sont en recherche d'emploi. Toutefois, il est dommage que le dossier ne présente que les résultats d'une analyse réalisée juste après l'obtention du diplôme, par le responsable de la formation, mais pas les résultats de l'enquête effectuée à 18 mois. Cela ne permet donc pas de se prononcer sur l'employabilité de cette formation.

Points forts :

- Un programme pédagogique en accord avec les besoins des entreprises.
- Un taux élevé de réussite au diplôme.

Points faibles :

- Un dossier très insuffisamment renseigné pour apprécier vraiment la qualité de l’insertion professionnelle, l’attractivité de la formation, le taux de pression de sélection, la pertinence de la formation au niveau local et régional.
- Insuffisance du pilotage (pas de conseil de perfectionnement).
- Trop peu d’intervenants professionnels.
- Absence de travaux pratiques (TP).

Recommandations

La licence professionnelle *Industrie alimentaires - alimentation*, spécialité *Management de la production en industries alimentaires* répond aux besoins des industries agro-alimentaires en responsables production et trouve sa place dans l’offre de formation de l’UBO.

Certains éléments mériteraient d’être précisés, en particulier l’origine précise des étudiants (types de BTS et DUT, origine géographique), les missions entreprises confiées aux étudiants et les résultats des enquêtes d’insertion professionnelle.

Le conseil de perfectionnement, avec une composition, un rôle et des missions bien définis devrait trouver sa place dans cette organisation au côté du comité de pilotage. La mobilisation de ces deux structures permettrait de développer une vision prospective de la formation. En parallèle, un élargissement du vivier de professionnels intervenant dans la formation conduirait à une meilleure professionnalisation des étudiants.

Analyse

<p>Adéquation du cursus aux objectifs</p>	<p>Cette formation répond aux objectifs qu’elle s’est fixé, en adéquation avec le contexte régional et le type de diplôme. Le programme dispensé permet aux diplômés d’acquérir les bases et les compétences indispensables aux métiers de la gestion de la production en industries agroalimentaires. Le choix de l’alternance en contrat d’apprentissage assure une réponse adaptée aux besoins des entreprises et facilite l’acquisition des compétences professionnelles par la mise en œuvre de savoir-faire et d’applications en entreprise. En revanche, l’absence de travaux pratiques ne contribue pas à l’acquisition de compétences techniques.</p> <p>Le programme comprend des disciplines qui constituent le cœur de métier, des disciplines transversales, un projet tutoré et une alternance en entreprise, l’ensemble dans une proportion adéquate aux objectifs visés.</p>
<p>Environnement de la formation</p>	<p>La licence professionnelle a sa place dans l’offre de formation et est un parcours professionnalisant proposés aux étudiants de BTS, de DUT et de L2. Il existe deux autres licences professionnelles au niveau régional qui permettent l’acquisition de compétences similaires. La pertinence de cette formation au niveau régional et dans l’environnement économique local et régional est difficile à évaluer par manque de renseignements dans le dossier.</p> <p>Le partenariat professionnel existe puisque la formation s’effectue en contrat d’apprentissage et que des professionnels et des consultants participent aux enseignements et dans la mise en œuvre et le pilotage des projets tutorés, mais en faible proportion pour les professionnels d’entreprise.</p>

Equipe pédagogique	<p>L'équipe pédagogique intègre majoritairement des enseignants et des enseignants-chercheurs de l'IUT de Quimper. Elle compte aussi des formateurs, des consultants et, des professionnels du secteur, mais dans une trop faible proportion (13 % au lieu des 25 % préconisés par l'arrêté sur les LP).</p> <p>La responsabilité de la formation et celle du comité de pilotage sont confiées à un enseignant de l'IUT de Quimper.</p>
Effectifs et résultats	<p>L'analyse du recrutement montre une forte proportion d'étudiants issus de BTS (58 % en moyenne) et de DUT (34 % en moyenne) et une très faible proportion d'étudiants provenant d'une licence générale (L2). Des fluctuations dans les effectifs sont constatées d'une année sur l'autre, la moyenne étant de 18. Ni l'attractivité de la formation, ni le taux de sélectivité ne peuvent être appréciés par manque de renseignements dans le dossier.</p> <p>Le taux de réussite est bon et supérieur à 90 %.</p> <p>Le dossier omet de présenter les résultats de l'enquête nationale réalisée par l'observatoire de l'université, dix-huit mois après le diplôme. Les données, de l'enquête réalisée par le responsable de la formation à l'issue du diplôme font ressortir un taux moyen d'insertion professionnelle immédiat de 30 %, un taux moyen de poursuite d'études de 17 % et un taux moyen de diplômés en recherche d'emploi de 53 %.</p>

Place de la recherche	<p>Le dossier renseigne sur la présence significative d'enseignants-chercheurs (26 %) dans l'équipe pédagogique, dont le responsable du Laboratoire Universitaire de Biodiversité et d'Ecologie Microbienne (LUBEM). La participation de l'ADRIA Quimper (Association pour le développement de la recherche appliquée aux industries agricoles et alimentaires) est également mentionnée dans le dossier. Les liens entre la formation et ces laboratoires ne sont cependant pas explicités dans el dossier.</p>
Place de la professionnalisation	<p>La professionnalisation est valorisée, par le choix de l'alternance qui permet une acquisition des compétences professionnelles basée sur le savoir-faire au travers de la mission confiée en entreprise, par la réalisation d'un projet tutoré et enfin par l'intervention de consultants et de professionnels dans les enseignements.</p> <p>La fiche répertoire national des certifications professionnelles (RNCP) mentionne les compétences acquises, les métiers visés et donne une idée succincte du programme.</p>
Place des projets et stages	<p>Le projet tutoré, dont la durée est de 120 heures, se réalise en petits groupes et autour d'une problématique rencontrée dans une filière alimentaire via une simulation d'atelier de transformation. Il fait l'objet d'une évaluation prenant en compte la démarche, l'analyse, et la restitution (pour un nombre de crédits de 5). Le dossier ne renseigne pas sur les modalités de suivi à l'exception du fait que l'encadrant est un professionnel.</p> <p>Les périodes en entreprise (35 semaines) alternent avec les périodes en formation selon un rythme d'alternance un mois - un mois. Ces périodes en entreprise sont pilotées avec un dispositif facilitant le suivi des étudiants : une première visite effectuée par le Centre de formation d'apprentis (CFA), une seconde effectuée par le responsable pédagogique et un suivi en entreprise réalisé par le tuteur entreprise et renseigné dans le livret de l'apprenti. Le dossier fait ressortir que l'apprenti est suivi par un tuteur pédagogique mais n'informe ni sur la qualité de celui-ci ni sur les modalités du suivi. La mission en entreprise fait l'objet d'une évaluation (pour un total de 10 crédits) qui prend en compte le rapport et la soutenance du mémoire professionnel et l'acquisition des compétences professionnelles.</p> <p>Ni la qualité des missions en entreprise confiées, ni leur lien avec le programme de formation ne peuvent être évalués par manque de renseignements dans le dossier. Le dossier ne renseigne pas non plus sur les entreprises qui signent les contrats d'apprentissage.</p>

Place de l'international	L'alternance des périodes de formation avec des périodes en entreprise et la signature de contrats d'apprentissage avec des entreprises locales ne sont pas compatibles avec des actions à l'international. La formation dispense cependant un cours d'anglais (22 heures).
Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite	<p>Le recrutement des étudiants se fait sur dossier et entretien. A l'issue de cette présélection, les candidats bénéficient d'une aide au placement en entreprise et à la signature d'un contrat d'apprentissage. Les étudiants inscrits sont, pour la plupart, issus de BTS et de DUT.</p> <p>Le taux moyen de réussite, sans dispositif de mise à niveau, est supérieur à 94 %.</p>
Modalités d'enseignement et place du numérique	<p>La formation est ouverte en formation initiale (contrat d'apprentissage) et en formation continue. La procédure de validation des acquis de l'expérience (VAE) est possible mais aucun diplôme n'a été délivré par cette voie durant les cinq dernières années.</p> <p>La place du numérique dans la formation est peu importante, seule la dématérialisation du livret de l'apprenti (Yparéo) en atteste.</p>
Evaluation des étudiants	L'évaluation est réalisée en contrôle continu intégral avec des modalités variées. Le jury de délivrance, composé du responsable de la formation, de deux enseignants-chercheurs et d'une personnalité extérieure, se réunit deux fois par an et statue à la fin de chaque semestre et pour la délivrance du diplôme selon des modalités d'attribution du diplôme conformément au référentiel.
Suivi de l'acquisition des compétences	<p>Un dispositif de suivi de l'acquisition des compétences professionnelles en entreprise (livret d'apprentissage), cohérent avec le choix de l'alternance et des contrats d'apprentissage, est mis en place.</p> <p>Le supplément au diplôme reprend la maquette de formation et des éléments de la fiche répertoire national des certifications professionnelles RNCP mais n'informe pas sur les grilles d'évaluation des compétences en entreprise.</p>
Suivi des diplômés	Le dossier omet de présenter les résultats de l'enquête nationale réalisée par l'observatoire de l'université, dix-huit mois après le diplôme, mais donne les résultats d'une enquête réalisée par l'équipe pédagogique à l'obtention du diplôme. Les taux de réponse obtenus sont donc élevés (90 à 100 %). Cependant, l'absence de données sur les types de contrats signés, les postes occupés, le secteur d'activité de l'entreprise et leur localisation ne permet pas l'appréciation de la qualité de cette insertion professionnelle.
Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation	<p>Le conseil de perfectionnement n'est pas opérationnel, seul un comité de pilotage en place mais sa composition n'est pas renseignée dans le dossier. Il présente les modalités de formation aux principaux partenaires et recueille les attentes et les besoins en compétences de ce secteur.</p> <p>Le dossier est insuffisamment renseigné pour pouvoir apprécier la qualité de l'évaluation des enseignements par les étudiants mise en place. Il en est de même pour l'auto-évaluation.</p>

Observations de l'établissement

Brest, le 18 juillet 2016,

Le Vice-Président formation tout au long de la vie en charge de la Commission de la Formation et de la Vie Universitaire

Au Haut Conseil de l'Evaluation de la Recherche et de l'Enseignement Supérieur

Direction des Etudes et de la Vie Etudiante

AM/KB/2016/n°

Affaire suivie par
Kristen Bosser

Téléphone
02.98.01.60.19

Fax
02.98.01.60.01

Mél.
directrice.deve@univ-brest.fr

Objet : Retour sur les rapports d'évaluation de l'offre de formation « 2012-2016 »

L'université de Bretagne Occidentale remercie le HCERES et l'ensemble des évaluateurs pour le travail qu'ils ont réalisé. Les remarques et recommandations seront d'une aide précieuse dans le cadre de la mise en œuvre de la future offre de formation de notre établissement.

L'évaluation de cette formation n'appelle pas de commentaire.

Je vous prie d'agréer l'expression de ma considération la plus distinguée.

Pour le Président et par délégation,

Le Vice-Président formation tout au long de la vie en charge de la CFVU,



Abdeslam MAMOUNE

Au :

Haut Conseil de l'Evaluation de la Recherche et de l'Enseignement Supérieur

**2 rue Albert Einstein
75013 PARIS**