



agence d'évaluation de la recherche
et de l'enseignement supérieur

Section des Formations et des diplômes

Rapport d'évaluation de la licence professionnelle



Management de la production en
agroalimentaire

de l'Université d'Avignon
et des Pays de Vaucluse

Vague C 2013-2017

Campagne d'évaluation 2011-2012



agence d'évaluation de la recherche
et de l'enseignement supérieur

Section des Formations et des diplômes

Le Président de l'AERES

Didier Houssin

Section des Formations
et des diplômes

Le Directeur

Jean-Marc Geib



Evaluation des diplômes

Licences Professionnelles – Vague C

Académie : Aix-Marseille

Établissement déposant : Université d'Avignon et des Pays de Vaucluse

Académie(s) : /

Etablissement(s) co-habilité(s) : /

Spécialité : Management de la production en agroalimentaire

Dénomination nationale : SP2-Industrie agro-alimentaire, alimentation

Demande n° S3LP130004076

Périmètre de la formation

- Site(s) (lieux où la formation est dispensée, y compris pour les diplômes délocalisés) : Avignon
- Délocalisation(s) : /
- Diplôme(s) conjoint(s) avec un (des) établissement(s) à l'étranger : /
- Convention(s) avec le monde professionnel :
 - Institut de formation régionale des industriels du secteur agroalimentaire (IFRIA PACA)
 - Ecole d'Ingénieurs ISARA-Lyon
- Secteur professionnel demandé : SP2-Production et transformations

Présentation de la spécialité

Les compétences acquises au cours de la licence professionnelle, ouverte en 2008 à l'IUT, ont été définies en s'appuyant sur les besoins des entreprises en particulier, celles qui recrutent des cadres intermédiaires formés aux techniques de management de production et pouvant assister le directeur général. Les métiers ciblés sont ceux d'animateur d'équipe de production dans les PME/PMI, responsable achat, responsable de production, responsable gestion des effluents, responsable logistique et planification. La spécialité est proposée presque exclusivement en contrat de professionnalisation. L'identification des métiers est claire et précise, alliant à la fois, les compétences techniques et les compétences d'encadrement.

Le recrutement des candidats s'effectue majoritairement à l'issue de BTS (en moyenne, 65 %), de DUT (25 %) et de L2. Les diplômes permettant d'accéder à cette licence professionnelle sont les BTS *Industries agroalimentaires, Sciences et technologies des aliments*, et les DUT *Génie du conditionnement et de l'emballage, Génie biologique*, option : *Industries alimentaires et biologiques*, auxquels s'ajoutent les L2 de l'UFR de Sciences. Il n'est pas évoqué d'unité d'enseignement préparant l'intégration dans cette spécialité, ni de relation avec les équipes pédagogiques d'autres licences de l'université. Le positionnement de la licence professionnelle est complémentaire avec l'offre de l'établissement et celle des trois établissements partenaires, contribuant à un recrutement hors région.

Synthèse de l'évaluation

- Appréciation globale :

L'insertion professionnelle et l'accompagnement des étudiants par les différents partenaires de cette formation montrent qu'il existe une réelle pertinence à développer la spécialité dans ce secteur professionnel. L'accès proposé par la voie d'un contrat de professionnalisation est une voie efficace pour la réussite des candidats. Les professionnels sont impliqués dans la formation à hauteur de 54 % pour ce qui concerne les enseignements et associés au processus de sélection mais ne participent pas aux jurys de fin de formation. Le tuteur-enseignant accompagne l'étudiant dans l'entreprise pendant la durée du stage. Un tuteur-entreprise est désigné mais ses missions sont peu précisées.

Il n'est pas prévu de remise à niveau des dispositifs pédagogiques permettant de prendre en compte les origines diverses des candidats issus de DUT et BTS. Le conseil de perfectionnement est opérationnel mais ni sa composition ni son programme de travail ne sont détaillés. Le pilotage de la formation est mené en étroite collaboration entre les responsables des établissements partenaires, l'IUT et l'ISARA de Lyon sans que les missions et les tâches soient clairement définies, l'IFRIA assurant le lien avec le secteur professionnel. Les relations avec les autres équipes de formation, montrent qu'au sein même de la formation, les partenaires sont coordonnés et s'organisent entre eux. En revanche, l'extension des relations vers les autres formations de l'établissement ne semble pas être bien identifiée.

Le manque d'information dans la diversité du recrutement des candidats ne permet pas de dresser un bilan de l'attractivité à l'entrée de la formation. Les enquêtes d'insertion professionnelle sont menées avec précision et concernent les deux promotions de cette licence professionnelle. Le taux d'insertion professionnelle est satisfaisant et correspond à une bonne adéquation entre les secteurs d'activités occupés et ceux visés. Le dossier est clair et lisible mais certains éléments mériteraient d'être précisés, en particulier la description de l'organisation des enseignements. L'analyse de l'autoévaluation pourrait être mieux structurée pour mettre en évidence les points qui sont à améliorer dans le cursus, et permettre ainsi à l'équipe pédagogique d'accompagner l'évolution de la formation.

- Points forts :

- Ancrage dans le monde professionnel.
- Forte adéquation entre les objectifs de formation et le contenu des cours dispensés.

- Points faibles :

- Contribution respective des partenaires dans le pilotage de la licence professionnelle.
- Informations très sommaires, voire incomplètes.
- Peu de relation avec les autres formations de l'établissement.

Recommandations pour l'établissement

Il est indispensable de préciser les rôles et missions du conseil de perfectionnement, de présenter l'organisation et l'animation de l'équipe de formation. La mobilisation de ces deux structures permettrait de développer une vision prospective de la formation. Il serait peut-être pertinent d'engager une réflexion sur l'ouverture de cette formation à un public plus large. Il serait appréciable de trouver dans le dossier les éléments actualisés et argumentés sur, le volume horaire et la pertinence des enseignements confiés à des professionnels extérieurs, la diversité des publics recrutés, l'organisation des enseignements, l'accompagnement des stagiaires.

Notation

- Note de la spécialité (A+, A, B ou C) : B

Indicateurs

Enquêtes nationales renseignées pour 2009 uniquement

Enquêtes propres de suivi de la formation renseignées pour 2009 uniquement

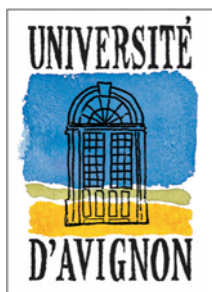
TABLEAU DES INDICATEURS DE LA SPECIALITE (fourni par l'établissement)			
	Année 2009	Année 2010	Année (1)
Nombre d'inscrits	14	16	
Taux de réussite	100 %	94 %	
Pourcentage d'inscrits venant de L2	7 %	6 %	
Pourcentage d'inscrits venant de DUT	21 %	31 %	
Pourcentage d'inscrits venant de BTS	72 %	62 %	
Pourcentage d'inscrits en formation initiale (hors apprentissage et contrats de professionnalisation)	0 %	0 %	
Pourcentage d'inscrits en formation continue	0 %	6 %	
Pourcentage d'inscrits en contrat en alternance (d'apprentissage ou de professionnalisation)	100 %	94 %	
Pourcentage d'enseignements assurés par des professionnels	54 %	54 %	
ENQUETES NATIONALES	Année 2009	Année 2010	Année (1)
Taux de répondants à l'enquête	NR	NR	
Pourcentage de diplômés en emploi (2)	64 %	NR	
Pourcentage de diplômés en poursuite d'études (2)	29 %	NR	
Pourcentage de diplômés en recherche d'emploi (2)	7 %	NR	
ENQUETES DE SUIVI PROPRE DE LA FORMATION	Année 2009	Année 2010	Année (1)
Taux de répondants à l'enquête	NR	NR	
Pourcentage de diplômés en emploi (2)	73 %	NR	
Pourcentage de diplômés en poursuite d'études (2)	13 %	NR	
Pourcentage de diplômés en recherche d'emploi (2)	14 %	NR	

(1) Données des trois dernières années (pour lesquelles on dispose du nombre d'inscrits et du taux de réussite), pourcentages arrondis à l'unité.

(2) Préciser l'année d'obtention du diplôme et combien de mois après cette obtention a été réalisée l'enquête, ceci pour chacune des trois dernières enquêtes nationales et de suivi propre.
Pourcentages calculés sur la base des diplômés ayant répondu aux enquêtes et arrondis à l'unité.



Observations de l'établissement



MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION
NATIONALE, DE L'ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE

>>> Présidence

Observations sur le rapport d'évaluation des LICENCES de l'Université d'Avignon et des Pays de Vaucluse par l'AERES

LPRO MANAGEMENT PRODUCTION AGROALIMENTAIRE

1. REMARQUES GÉNÉRALES ET COMMUNES À L'OFFRE DE FORMATION DE L'UNIVERSITÉ

- Les quelques discordances qui ont pu être observées entre les dossiers d'auto-évaluation et ceux préparés en vue de l'habilitation résultent du basculement *inattendu*, en octobre 2010, de notre établissement de la vague B à la vague C par le Ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche. Les auto-évaluations ont été faites dans le cadre du calendrier de la vague B, et la lourdeur de la procédure ne permettait pas une actualisation en 2011 ; les dossiers d'habilitation quant à eux ont pu tenir compte des données plus récentes. Par ailleurs, les deux dossiers ayant été transmis, l'ensemble des informations étaient de toutes les façons transmises.
- **Outils de pilotage général des formations.** – L'Université d'Avignon et des Pays de Vaucluse a adopté depuis l'année 2010-2011 un ensemble de mesures visant à renforcer et rendre plus efficace le pilotage des formations tant au niveau central de l'établissement qu'au sein des composantes. Ainsi :
 - Les composantes ont été réorganisées autour des domaines de formation (4 UFR désormais au lieu de 5) et surtout, leur structure a été homogénéisée par l'adoption de Statuts-type. Sur le plan des formations, cela s'est traduit par l'institution de fonctions-clé dans chacune des UFR : directeur des études (ayant rang de vice-doyen), référent Insertion professionnelle et formation continue, correspondant(s) relations internationales.
 - Dans le cadre du processus d'application du référentiel des tâches des enseignants-chercheurs, un répertoire précis identifie et clarifie les responsabilités pédagogiques (CEVU, mars 2010) ; il concerne aussi bien les responsabilités spécifiques aux formations que celles ayant une portée transversale.
 - Un groupe de travail transversal à l'établissement a été constitué dans le domaine de l'insertion professionnelle et de la formation permanente. Composé des 4 référents IP/FP des UFR, ainsi que de représentants du SCUIOIP et de la FC, il est chargé de prospecter et de réfléchir au développement des stratégies permettant de diversifier les voies de qualification (validation des acquis, alternance...).
 - Un outil d'évaluation des formations par les étudiants a été mis en place à la fin de l'année 2010-2011. Elaboré par des représentants de formations-pilote volontaires, en collaboration avec la Mission T.I.C.E. de l'Université, il a fonctionné pour la première fois en juin 2011, tant au niveau des semestres que de chaque Unité d'enseignement. Son utilisation devrait s'étendre rapidement.

- ***Suivi de l'insertion professionnelle et du devenir des étudiants*** – Des enquêtes sont faites systématiquement chaque année par le SCUIOIP. Elles mesurent le devenir des étudiants 30 mois après leur sortie du diplôme. L'exploitation des résultats des enquêtes permettent ensuite de communiquer aux formations outre les chiffres de l'insertion professionnelle de leurs diplômés, des informations importantes pour le pilotage de la formation : un répertoire et une caractérisation des emplois occupés, ainsi que des remarques rédigées en mode libre par les enquêtés.
- ***Label TICE*** – Une filière labellisée TICE est une filière s'appuyant largement sur les TICE sur le modèle du « *présentiel amélioré* » en amont et en aval par la mise à disposition des étudiants de documents et d'activités pédagogiques sur la plate-forme e-UAPV. Pour être labellisée TICE, une filière doit proposer pour plus de 60%2 de ses UE, un espace numérique actif sur la plate-forme *e-uapv*. Un espace de cours sera considéré comme actif s'il propose aux étudiants :
 - les supports de cours étudiants et les supports de présentation utilisés durant le cours en présentiel,
 - un accompagnement dans leur travail personnel à travers **quelques unes des activités suivantes** :
 - des TP/TD corrigés permettant aux étudiants de s'exercer,
 - des ressources permettant de se positionner à travers des référentiels de compétences et objectifs d'apprentissage, des auto-évaluations en ligne leur permettant d'identifier leurs points forts et leurs points faibles,
 - des forums animés à des fins pédagogiques (permettant par exemple d'approfondir un point particulier de cours chaque mois, de créer des groupes de réflexion sur des sujets de débat...)
 - des wiki ou autres outils de travail collaboratif (ateliers...),
 - des cours en podcast, particulièrement appréciés des étudiants étrangers et étudiants salariés, mais permettant aussi à l'ensemble des étudiants d'être plus concentrés sur le contenu des cours que sur leur prise de notes
 - des ressources pour aller plus loin, une bibliographie, une webographie,
 - des simulations illustrant les principes du cours.

La labellisation TICE est attribuée par semestre, par le comité TICE de l'établissement, composé du Vice-Président du CEVU, d'un enseignant-chercheur par domaine de formation, d'un étudiant élu au CEVU, et de deux représentants de la Mission TICE de l'Université. A ce jour, près d'un tiers des formations de l'Université ont fait acte de candidature, et environ une moitié des candidatures ont obtenu le label.

2. OBSERVATIONS SPECIFIQUES

Licence Professionnelle Management de la Production en Agroalimentaire

a) Précisions/rectifications

Sur le recrutement des candidats. Il se fait via un portail de candidature sur le site Internet de l'IUT d'Avignon. Le tableau ci-dessous, qui présente l'origine géographique des candidats et le nombre de candidatures pour les deux années 2010 et 2011, permet de constater une bonne attractivité du diplôme.

		01	04	12	13	14	15	18	24	25	26	30	31	33	34	38	39	40	42	44	45	47	48
2011	89	1	1	1	4	1	1	/	/	1	7	4	3	2	6	4	1	/	2	1	/	1	1
2010	53	1	/	/	9	/	/	1	1	/	1	4	/	/	1	4	/	3	/	/	1	1	/

	54	57	58	62	63	64	66	67	69	71	72	74	76	79	83	84	86	94	971
2011	/	1	1	/	1	1	1	3	1	2	1	2	/	2	5	18	1	1	/
2010	1	/	/	1	/	1	/	/	/	2	/	1	1	/	/	10	/	/	2

Le recrutement s'effectue en deux étapes :

- une pré-sélection des candidats sur dossier et entretien. Compte-tenu de l'éloignement de certains candidats, nous acceptons les entretiens par téléphone.
- un entretien professionnel devant aboutir à la signature d'un contrat de professionnalisation. Tous les candidats peuvent bénéficier de l'aide de l'IFRIA, notre partenaire sur ce diplôme : conseils pour mener leurs propres recherches ou proposition d'entretien en entreprise pour un contrat.

Sur la mise à niveau. La mise en place d'un dispositif de remise à niveau s'avère inutile compte tenu du fait que l'essentiel du programme est nouveau pour tous les étudiants inscrits dans cette formation.

Sur la diversité des publics. Un partenariat plus fort avec les autres composantes de l'université concernées sera développé afin d'apporter aux candidats des autres formations l'information sur cette LP afin d'augmenter le nombre de candidatures, un enseignement les préparant notamment aux entretiens professionnels pour augmenter leur chance d'intégration.

A ce jour, la formation est organisée en alternance et est ouverte aux candidats en contrat de professionnalisation avec une entreprise partenaire (contrat pro) ou aux candidats en reconversion professionnelle (CIF, CRP).

Le comité de perfectionnement s'est prononcé favorablement pour une extension à des étudiants en Formation Initiale mais en contrat d'apprentissage. Le dossier est en cours de rédaction et sera déposé en 2012.

Sur le comité de perfectionnement. Il comprend le responsable à l'IUT d'Avignon de la LP, le responsable à l'ISARA de la LP, le responsable à l'IFRIA de la LP, et le directeur de l'IFRIA.

Au sein de ce comité de perfectionnement, l'IFRIA est le porte-parole des retours entreprise recueillis dans le cadre de missions RH, métiers, emploi du secteur agro-alimentaire.

Fort de ces informations, les membres du comité de perfectionnement proposent des ajustements dans le programme de la LP afin d'accroître l'employabilité des diplômés de la LP MPA. Le comité de perfectionnement est responsable de l'autoévaluation de la formation, de son analyse et des décisions collectives qui s'en suivent.

Sur le rôle du tuteur en entreprise. Il transmet à l'étudiant les compétences correspondant au métier visé. L'étudiant est rattaché à un service et va mener des actions et des réalisations en prenant progressivement de l'autonomie, des responsabilités et des initiatives. En concertation avec l'entreprise, l'étudiant va définir une mission en entreprise qu'il va mener au cours de l'alternance. La définition des grandes étapes de l'alternance et de la mission en entreprise est réalisée lors de la visite de suivi n°1, dites

« Intégration », réalisée par la Conseillère de l'IFRIA en charge de la licence pro MPA. Notons que, la visite de suivi intermédiaire est assurée par le tuteur-enseignant.

Une fiche de suivi formalise l'avancé du projet en entreprise ; elle comprend les rubriques suivantes : environnement de travail, mission (définition, étapes), réalisation mission (état d'avancement), réalisation rapport (état d'avancement).

Nous exigeons que cette fiche soit renseignée et signée par le tuteur entreprise à quatre reprises. Chaque fiche se termine par la définition d'un objectif à atteindre sur les semaines à venir. L'étudiant présente la fiche dûment renseignée à son tuteur-enseignant pour validation.

Elle sera présentée par l'étudiant, en séquence collective devant l'ensemble de la promotion et un ou plusieurs responsables de la licence. Quatre points collectifs sont prévus sur le cursus d'alternance.

L'avis du tuteur en entreprise est pris en compte dans l'évaluation de la mission entreprise, notamment sur l'intégration dans l'entreprise et la prise en main de la mission, l'organisation et la gestion du temps, la qualité du travail mené et les résultats obtenus.

Sur le contenu de la formation. Les enseignements sont articulés autour de trois axes :

Formation scientifique (130h) :

Procédés et technologies agro-alimentaire (70h), Qualité-sécurité des aliments-ergonomie (30h), Environnement (10h), Automatismes (20h)

Management et développement personnel (135h) :

Management de projet (20h), Outils de la communication orale et écrite (20h), Ressources humaines (20h), Négociations (15h), Animation d'équipe de production (32,5h), Anglais (27,5h)

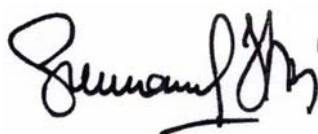
Gestion de la production en Industries agro-alimentaires (135h) :

Gestion des flux et des stocks (15h), Planification de la production (15h), Lean manufacturing (10h), Sécurité du travail - ergonomie (20h), Traçabilité (10h), Supply Chain Management (15h), Gestion des coûts et ses outils (30h), Droit du travail (20h)

b) Améliorations envisagées/en cours

Sur l'autoévaluation de la formation. Elle est faite en fin d'année universitaire avec l'ensemble de la promotion à l'oral et sans anonymat. Cet aspect est perfectible et nous nous attacherons à l'améliorer.

Le Président de l'Université d'Avignon
et des Pays de Vaucluse,



Emmanuel ETHIS