



**HAL**  
open science

## Licence professionnelle Qualité et sécurité des aliments, produits biologiques et de santé

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Qualité et sécurité des aliments, produits biologiques et de santé. 2017, Université de Strasbourg. hceres-02027482

**HAL Id: hceres-02027482**

**<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02027482v1>**

Submitted on 20 Feb 2019

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

# HCERES

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

Département d'évaluation des formations

## Rapport d'évaluation

### Licence professionnelle Qualité et sécurité des aliments, produits biologiques et de santé

Université de Strasbourg

Campagne d'évaluation 2016-2017 (Vague C)

Rapport publié le 20/07/2017

# HCERES

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

Département d'évaluation des formations

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

Michel Cosnard, 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 2016-2017

### sur la base d'un dossier déposé le 13 octobre 2016

Champ(s) de formations : Sciences et technologies

Établissement déposant : Université de Strasbourg

Établissement(s) cohabilité(s) : /

## Présentation de la formation

La licence professionnelle *Qualité et sécurité des aliments, produits biologiques et de santé* a été créée en 2006, et est essentiellement proposée en alternance depuis septembre 2013. Elle est ciblée sur un secteur de niche, autour de la qualité et la sécurité des produits alimentaires, biologiques et de santé mais aussi, de la gestion de l'environnement et la sécurité des personnes. Cette formation d'une année (de septembre à septembre) se déroule en alternance par période de deux semaines entre l'institut universitaire de technologie (IUT) Louis Pasteur et l'entreprise. Les alternants sont ensuite à temps plein en entreprise de mi-juin à la fin de la formation. Cette formation est accessible à des étudiants avec des parcours très variés et issus de diplômes universitaires de technologie (DUT), brevets de techniciens supérieurs (BTS) ou 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> année de licence (L2/L3). La licence s'articule autour de cinq unités d'enseignement (UE) : trois sont des enseignements généraux (Gestion de projet ; Maîtrise des contrôles, procédés, environnement et sécurité ; Législation, qualité et sécurité) avec une coloration au niveau des secteurs d'activités : l'alimentation et les produits biologiques ; les deux autres UE sont des projets sur le projet professionnel et la formation en entreprise. Les diplômés sont des spécialistes de l'assurance qualité, des responsables ou assistants qualité, des responsables production ou des assistants en recherche et développement.

## Analyse

Objectifs
<p>Les objectifs de cette licence professionnelle (LP) sont d'enseigner les outils pour assurer, maîtriser et optimiser la qualité et la sécurité des produits alimentaires, biologiques et de santé. Ils impliquent aussi la gestion de l'environnement et la sécurité des personnes.</p> <p>Ces objectifs, clairement présentés, sont pertinents vis-à-vis des métiers envisagés tels que responsable ou assistant dans le domaine de la qualité, responsable production, ou encore assistant en recherche et développement.</p> <p>L'enseignement proposé est large et pas uniquement basé sur des compétences techniques, mais comporte aussi des UE transversales de management et communication, de gestion de projet et de législation. Cela permet d'acquérir des connaissances complètes et attendues dans le domaine de la qualité et la sécurité des produits alimentaires, biologiques et de santé mais aussi, la gestion et la sécurité des personnes. Les liens avec le monde professionnel sont clairs et bien développés.</p>
Organisation
<p>La formation, enseignée à l'IUT Louis Pasteur, se déroule en alternance par période de deux semaines avec les entreprises sauf de mi-juin à septembre où les étudiants sont uniquement en entreprise. Ce choix de structuration très adaptée à la formation en alternance, nécessite une implication organisationnelle importante des responsables pédagogiques et administratifs.</p>

<p>Les enseignements sont répartis sur 18 semaines à hauteur de 510 heures et sont composés exclusivement de modules obligatoires, dispensés principalement sous forme de cours intégrés (82,50 %) et sous forme de travaux pratiques (17,50 %).</p> <p>La formation est très bien structurée et offre une importante diversité d'enseignements techniques, complétée d'enseignements transversaux (management, gestion de projet, anglais, communication) et professionnalisant. Les enseignements techniques proposés, réalisés notamment par des professionnels extérieurs spécialistes du domaine, sont totalement en adéquation avec les objectifs de la formation.</p>
<p><b>Positionnement dans l'environnement</b></p>
<p>L'intégration de la LP dans le paysage académique s'effectue surtout par l'équipe enseignante : 50 % des enseignants du département « Génie biologique » de l'IUT Louis Pasteur interviennent et 40 % des enseignants effectuent leur recherche dans le département « Science analytique » de l'institut pluridisciplinaire Hubert Curien.</p> <p>Le contexte socio-économique régional s'avère particulièrement favorable au développement des spécialités proposées par cette licence (agroalimentaire, pharmacie, grande distribution, ...) comme en témoigne le nombre important (une quarantaine) d'entreprises régionales ou des régions voisines impliquées dans la formation (équipe pédagogique, conseil de perfectionnement, enseignement : 68 % des enseignants sont des professionnels) et l'accueil des étudiants en apprentissage. Les responsables de cette LP connaissent parfaitement ce contexte et l'exploitent judicieusement, en élargissant également les liens de la formation avec des associations locales.</p> <p>L'IUT propose quatre autres LP qui mutualisent les services administratifs. Cependant, la mutualisation de certains enseignements avec d'autres LP de l'Université de Strasbourg (UDS) dans des domaines proches (management des entreprises par la qualité et industries chimiques et pharmaceutiques : analyse et contrôle) n'a pas été possible en raison de l'emploi du temps et des débouchés qui sont différents.</p> <p>Cette LP est aussi en concurrence avec trois autres LP situées dans le Grand Est (deux à Nancy et un en Bourgogne).</p>
<p><b>Equipe pédagogique</b></p>
<p>La composition de l'équipe pédagogique est un point fort de cette formation tant au niveau des enseignants-chercheurs (EC : 11) que des intervenants industriels (22 professionnels). Plus de la moitié des heures d'enseignement sont assurées par des professionnels, issus de secteurs intéressants les thématiques de la formation (alimentaire, diététique, qualité, sécurité, droit du travail...). Leur implication va au-delà des enseignements classiques, avec notamment la participation au recrutement des étudiants et l'implication dans l'évaluation des étudiants. Leur niveau de compétences et de responsabilité dans l'environnement socio-économique est en complète adéquation avec la formation.</p> <p>Concernant la composition des enseignants universitaires, 90 % sont des EC appartenant à 6 sections du conseil national des universités (CNU) différentes : elle est donc riche et variée. Le responsable de formation joue un rôle majeur dans l'animation de l'équipe pédagogique et dans la formation (échanges avec les vacataires, gestion de l'emploi du temps, suivi des étudiants, gestion des stages, le recrutement des étudiants,...).</p> <p>Des réunions ont lieu régulièrement tout au long de l'année avec différents représentants de l'équipe pédagogique ou en équipe restreinte selon les besoins, pour gérer des questions diverses et prendre les décisions majeures de gestion et de pilotage.</p>
<p><b>Effectifs, insertion professionnelle et poursuite d'études</b></p>
<p>Depuis son passage à la formation en alternance depuis 2013, les effectifs sont de l'ordre d'une quinzaine ; ce qui représente un effectif réaliste et satisfaisant pour le placement des étudiants en alternance et leur insertion professionnelle. Ces étudiants proviennent en grande majorité de BTS ou DUT, et de manière ponctuelle de L2 (zéro à trois étudiants par an). Ce point pourrait être amélioré à l'avenir, cette formation pouvant être une des solutions pour les étudiants de licence générale ne souhaitant pas continuer au niveau Master.</p> <p>Cette LP affiche un excellent taux de réussite. Un faible pourcentage d'étudiants (7 à 20 % soit un à trois étudiants par an) poursuit ses études ; ce qui est tout à fait cohérent avec l'objectif de la LP et témoigne en partie de leur bonne insertion sur le marché de l'emploi. En effet, l'insertion professionnelle est très satisfaisante et rapide : plus de 80 % des anciens étudiants ayant répondu aux enquêtes (taux de réponses de 76 à 100 %) sont en situation d'emploi. Les métiers occupés sont globalement en adéquation avec les emplois visés et les objectifs de la formation. Cependant, 9 à 20 % des répondants aux enquêtes exercent un emploi d'ouvrier (technicien).</p>
<p><b>Place de la recherche</b></p>
<p>La place de la recherche dans la formation est principalement en lien avec l'intervention de 10 EC de sections CNU variées. Les interactions entre enseignement et recherche semblent appropriées à une LP. Le placement en stage d'apprentissage, de manière ponctuelle, de certains étudiants dans des structures de recherche ou sur des plateformes permet d'étendre ce lien entre la LP et la recherche.</p>

<b>Place de la professionnalisation</b>
<p>La construction et le passage exclusivement à l’alternance de cette LP en 2013 ont été faits après concertation et en étroite collaboration avec les professionnels des industries agro-alimentaires et pharmaceutiques. Le contact avec les professionnels est vraiment facilité grâce à la participation de nombreux intervenants extérieurs et à leur implication dans l’équipe pédagogique. En effet, ils assurent une part prépondérante des enseignements (54 %), participent à l’encadrement des étudiants et valident également les projets et missions confiés aux alternants.</p> <p>Les compétences associées au diplôme sont clairement exposées dans la fiche du répertoire national des certifications professionnelles (RNCP) ainsi que les types d’emplois possibles. L’ensemble correspond parfaitement aux objectifs de la formation.</p> <p>La recherche de stage est réalisée en collaboration avec le responsable de la formation, mais est également facilitée par un salarié de l’association Alsace Qualité.</p> <p>Le passage à l’alternance est donc un atout pour cette formation. La mise en place de cette structure est récente, et résulte d’une réflexion et d’une concertation avec les professionnels et d’une démarche de prospection auprès des industries de l’agro-alimentaire et pharmaceutiques ayant révélé des besoins de formation dans ces domaines. Un effort pourrait être mené dans les prochaines années pour développer la validation des acquis de l’expérience (VAE) et la formation continue.</p>
<b>Place des projets et des stages</b>
<p>Les procédures de mise place des stages et projets tuteurés, de suivi et des évaluations sont très fonctionnelles. L’étudiant choisit son entreprise d’accueil, mais ce choix est validé par les responsables des relations industrielles et de la formation. Un plan de formation précis et prévisionnel est établi pour chaque étudiant, avant le début de son alternance, afin de renseigner les principales missions de l’alternant. Les tuteurs universitaires visitent à deux reprises l’apprenti en situation et la mise en place d’un carnet de liaison numérique permet un suivi régulier et rigoureux de la part des tuteurs universitaires. Des comptes rendus de visites sont également effectués pour apprécier le comportement et l’avancement des travaux de l’apprenti et lui permettre d’orienter ses efforts à bon escient. Les évaluations sont également conduites très sérieusement avec, en plus des classiques rapports et exposés oraux en fin de stage, un rapport intermédiaire et un exposé notés. Une note d’activité est demandée au responsable entreprise et compte pour 25 % de la note de stage.</p> <p>Au vu de la position géographique de l’UDS et des partenariats à l’international solides développés par les composantes du champ, on peut regretter la faible participation d’étudiants étrangers dans la formation et le peu d’accueil d’étudiants dans les entreprises étrangères. Comme signalé dans l’autoévaluation, l’existence de la convention pour la mise en place de contrat en alternance avec des entreprises en Allemagne est un 1<sup>er</sup> début et pourrait être renforcée avec un enseignement de la langue allemande.</p>
<b>Place de l’international</b>
<p>La place de l’international dans cette LP est très limitée puisqu’aucun étudiant étranger n’a été inscrit ces dernières années et qu’aucun étudiant n’a réalisé son stage à l’étranger.</p> <p>Les relations avec le tissu industriel allemand pourraient être notablement améliorées du fait de la proximité géographique et des nombreux partenariats qu’a l’UDS avec son pays voisin ; d’autant plus qu’il est signalé comme point fort une convention facilitant la mise en place de contrats d’alternance avec les entreprises allemandes.</p>
<b>Recrutement, passerelles et dispositifs d’aide à la réussite</b>
<p>La procédure de sélection pour l’entrée dans cette LP est bien établie. Elle repose sur l’examen des dossiers avec des modalités précises (qualité du dossier, projet professionnel, motivation du candidat) qui permettent une sélection des étudiants les plus motivés en respectant une certaine diversité d’origine (BTS, DUT, L2/L3, ...) et ayant déjà un projet professionnel clair. Un entretien des candidats permet ensuite d’établir un classement (liste principale, liste complémentaire et refusés). Peu d’étudiants issus de la L2 intègrent la formation, malgré les passerelles à disposition. Il serait souhaitable de réfléchir sur les leviers d’action possibles pour remédier à cette situation. Aucun candidat en VAE ou en formation continue n’a intégré cette LP. Ce point pourrait également être amélioré.</p> <p>Deux modules identifiés (certificat d’informatique, chimie microbienne), mis en place par l’UDS, permettent une remise à niveau de certains étudiants et d’obtenir des prérequis facilitant leur intégration à la LP. De plus, les étudiants de L1 ou L2 sans expérience professionnelle sont encouragés à faire un stage dans une entreprise agroalimentaire ou pharmaceutique de manière à se confronter avec la vie active et afin d’établir un projet professionnel clair avant l’entrée en LP. Un accompagnement personnalisé est proposé aux étudiants qui le souhaitent pour la recherche d’entreprise d’accueil. Un suivi individuel sous forme d’entretiens avec le maître d’apprentissage, le tuteur IUT et le responsable de formation, est organisé avec chaque alternant et témoigne de la forte implication de l’équipe pédagogique dans l’accompagnement des étudiants. Les étudiants disposent également des coordonnées du responsable de formation et de leur tuteur afin de pouvoir les solliciter en cas de difficultés.</p>

<b>Modalités d'enseignement et place du numérique</b>
<p>Les modalités d'enseignement sont très classiques et en présentiel. Au niveau du numérique, l'équipe enseignante, ainsi que les étudiants, bénéficient des moyens technologiques traditionnels (ordinateurs et vidéo projecteur, salles informatiques en dehors des cours). Un espace intranet, accessible à chaque étudiant de manière personnalisée, est prévu pour faciliter la transmission de supports de cours et autres documents. Un effort est fourni depuis 2014 avec la mise en place du carnet de liaison électronique qui permet le suivi du travail en entreprise.</p> <p>Des laboratoires dédiés à l'enseignement des langues sont disponibles.</p> <p>Les locaux de l'IUT sont équipés et aménagés pour accueillir des étudiants en situation de handicap ; il est précisé que l'accueil d'un étudiant présentant une maladie grave a déjà été réalisé.</p> <p>En conclusion, la formation est dotée de moyens satisfaisants en termes de parc informatique et de locaux.</p> <p>La procédure de la validation des acquis est bien organisée et complète, et est gérée par le service VAE de l'UDS. Seuls deux candidats en ont profité depuis l'ouverture de la formation. Jusqu'à présent, aucune formation pour des salariés n'a été effectuée, même si l'équipe pédagogique se dit prête si le cas venait à se présenter. Le format de cette formation s'y prête bien ; une réflexion pourrait être menée dans ce sens pour promouvoir ce type d'enseignement.</p>
<b>Evaluation des étudiants</b>
<p>Les modalités d'évaluation sont correctes et uniquement basées sur le contrôle continu, même si l'on peut souligner la diversité des modes d'évaluation, allant de la soutenance orale à l'examen sur table. La fiche de modalités d'évaluation des connaissances et des compétences est claire. Un équilibre est établi entre le contrôle écrit et oral.</p> <p>Conformément à la réglementation, l'obtention du diplôme tient compte de la moyenne globale mais également, de la moyenne obtenue aux modules professionnels (projet tuteuré et stage).</p> <p>La participation au jury de professionnels constitue aussi un point fort dans l'évaluation des étudiants.</p> <p>Il est possible pour l'étudiant de passer des certificats supplémentaires (test of english for international communication ; certificat informatique et internet). Le point faible, précisé dans le projet, facilement améliorable, porte sur le délai de remise des notes.</p>
<b>Suivi de l'acquisition de compétences</b>
<p>Les modalités de suivi des compétences sont claires et bien détaillées dans la fiche RNCP et le supplément au diplôme. Hormis les examens, un suivi régulier des compétences est assuré <i>via</i> le carnet de liaison électronique, lors des présentations orales et des visites au stagiaire.</p> <p>Un bilan est également réalisé lors des entretiens individuels entre l'étudiant et le responsable de formation.</p> <p>En conclusion, l'équipe enseignante dispose des moyens d'un suivi régulier de la progression de l'étudiant.</p>
<b>Suivi des diplômés</b>
<p>Les éléments fournis dans le document montrent un suivi des diplômés très satisfaisant, concernant les diplômés 2007 à 2011, effectué par l'observatoire régional de l'enseignement supérieur et de l'insertion professionnelle des étudiants. Le taux de participation des anciens étudiants à ces enquêtes, bien que significatif, est variable suivant les années et pourrait encore être amélioré. Des enquêtes internes ont été réalisées entre 2014 et 2016. L'idée de la création d'un réseau d'anciens étudiants permettrait d'augmenter notablement le taux de réponses, de diversifier et de pérenniser les partenariats industriels.</p> <p>Parallèlement, des enquêtes sont également réalisées par la LP à différentes périodes de l'année.</p> <p>Globalement, le taux d'insertion professionnelle (91 %), le taux d'adéquation emploi (80 %), la durée moyenne à l'obtention du 1<sup>er</sup> emploi (un mois) sont très satisfaisants.</p>
<b>Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation</b>
<p>La formation a mis en place un conseil de perfectionnement (CP) qui se réunit annuellement ; il est composé de 10 membres, essentiellement universitaires, d'un professionnel et d'un étudiant. Un travail de réflexion est engagé à partir de deux réunions annuelles avec le responsable de formation et d'évaluations anonymes des étudiants sur l'organisation, le contenu des enseignements, ... De plus, une enquête sur la formation est envoyée par mail aux étudiants lors de la dernière séquence de formation à l'IUT.</p> <p>Une procédure qualité a été mise en place par l'IUT et un plan d'action est proposé par les responsables au CP. Le bilan des évaluations a d'ores et déjà conduit à la modification de maquette et à des améliorations du fonctionnement de la formation, montrant le dynamisme et la réactivité de l'équipe de la formation. De nombreuses expériences d'amélioration ont été fournies à l'appui dans le document.</p>

# Conclusion de l'évaluation

## Points forts :

- Une parfaite connaissance de l'environnement socio-économique et la très bonne exploitation de cette niche.
- La bonne cohérence entre les enseignements proposés et les objectifs de la formation.
- Le bon taux de réussite au diplôme.
- La bonne insertion professionnelle.
- Un conseil de perfectionnement efficace.
- La forte participation des professionnels aux enseignements et au fonctionnement de la formation.
- Une organisation claire et des modalités de suivi des étudiants efficaces.
- Une formation en alternance avec des débouchés parfaitement identifiés.

## Points faibles :

- Le faible effectif d'entrants venant d'une L2 malgré l'existence de passerelle.
- La place de l'international particulièrement faible, que ce soit en termes de liens avec les entreprises frontalières ou en ce qui concerne l'accueil d'étudiants internationaux.

## Avis global et recommandations :

Cette LP est pertinente et repose sur une niche socio-économique parfaitement identifiée et très bien exploitée dans un contexte régional très favorable. Les objectifs et les compétences visées sont clairement exposés. Le taux de réussite, les placements en stage et l'insertion professionnelle sont de très bon niveau, certainement du fait d'un suivi et d'un accompagnement personnalisé des étudiants et d'un stage de longue durée en entreprise suite au fonctionnement exclusif en alternance.

L'intervention de professionnels de qualité et d'origine diverses vient renforcer le lien enseignement-milieu professionnel.

Une équipe pédagogique composée d'enseignants et de professionnels assure la cohésion et l'évolution de l'ensemble.

Bien que ce soit déjà une préoccupation de l'équipe pédagogique, la place de l'international pourrait également être améliorée.

Le CP et les réunions entre étudiants et responsable de formation ont montré leur efficacité et ont conduit à des améliorations notables tant au niveau du contenu que du fonctionnement de la formation.

Une recommandation pouvant être formulée est la nécessité de mettre en place le suivi des étudiants *via* des enquêtes nationales depuis le passage de la LP à l'alternance.



# Observations de l'établissement

Université

de Strasbourg

Licence professionnelle  
Spécialité : *Qualité et sécurité des aliments, produits  
biologiques et de santé*

## Observations relatives à l'évaluation par le Haut conseil de l'évaluation de la recherche et de l'enseignement supérieur

---

**Michel DENEKEN**  
Président

L'Université de Strasbourg ne formule aucune observation.

Strasbourg, le 8/06/2017



Michel DENEKEN

**Cabinet de la Présidence**

Bât. Nouveau Patio  
20a, rue Descartes

**Adresse postale :**

4 rue Blaise Pascal  
CS 90032  
67081 Strasbourg Cedex  
Tél. : +33 (0)3 68 85 70 80/81  
Fax : +33 (0)3 68 85 70 95

**[www.unistra.fr](http://www.unistra.fr)**