



**HAL**  
open science

## Licence professionnelle Méthodes et techniques en analyse sensorielle

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Méthodes et techniques en analyse sensorielle. 2011, Université François-Rabelais de Tours. hceres-02027574

**HAL Id: hceres-02027574**

**<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02027574>**

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.



# Evaluation des diplômes Licences Professionnelles – Vague B

## ACADÉMIE : ORLEANS-TOURS

Établissement : Université François-Rabelais de Tours

Demande n° S3LP120002495

Dénomination nationale : Industrie agro-alimentaire, alimentation

Spécialité : Méthodes et techniques en analyse sensorielle

## Présentation de la spécialité

Cette spécialité de licence professionnelle ouverte en 2004, a pour objectif de former des professionnels capables de résoudre des problèmes techniques nouveaux en analyse sensorielle et dans la qualité des produits. Cette formation répond à un besoin de techniciens supérieurs spécialisés dans les méthodes de l'analyse sensorielle dans les secteurs professionnels de l'industrie agro-alimentaire et de la cosmétologie. La diversité du recrutement des étudiants se retrouve dans le bilan des effectifs très variés, y compris le vivier de niveau L2 de l'établissement. Elle fonctionne en partenariat avec l'UFR de sciences et techniques et l'UFR des arts et sciences humaines de l'université, avec une ouverture sensible à une dimension nationale, voire internationale, pour ce qui concerne le recrutement, les intervenants et les stages. L'hypothèse de débouchés nouveaux vers les services qualité des entreprises semble cohérente compte-tenu de l'évolution de cette formation.

## Indicateurs

Principaux indicateurs (moyenne sur 4 ans ou depuis la création si inférieure à 4 ans) :

Nombre d'inscrits	24
Taux de réussite	97 %
Pourcentage d'inscrits venant de L2	20 %
Pourcentage d'inscrits en formation initiale (hors apprentissage et contrats de professionnalisation)	98 %
Pourcentage d'enseignements assurés par des professionnels	33 %
Pourcentage de diplômés en emploi (à 1 an et à 3 ans)	72 %

## Bilan de l'évaluation

- Appréciation globale :

Cette licence professionnelle est placée sous la responsabilité d'un MCF, responsable du département « Sensoriel et innovation » et du M2 « Sensoriel et innovation en agro-alimentaire ». Elle est gérée avec compétence et sérieux grâce à un pilotage rigoureux et coordonné, mais sans conseil perfectionnement opérationnel. L'équipe pédagogique est très diversifiée par l'origine et la qualité de ses membres. La grande majorité des étudiants, titulaires de BTS, DUT, BTSA et de L2 est inscrite en formation initiale. Leur insertion professionnelle est satisfaisante comme le souligne les emplois précisés correspondant aux objectifs de la formation et sur lesquels ils ont été recrutés, dans un délai rapide. Le dossier rédigé apporte des précisions et des arguments conduisant à une analyse argumentée de la qualité de la formation.



- Points forts :
  - L'insertion professionnelle des diplômés.
  - L'originalité de la formation.
  - La politique et l'encadrement des stages.
- Point faible :
  - Des professionnels peu investis dans la dimension stratégique.

## Notation )

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

## Recommandations pour l'établissement )

Il est souhaitable pour l'établissement de formaliser les outils d'évaluation pour structurer une aide au pilotage de cette licence professionnelle, d'améliorer et de valoriser les aspects professionnalisants ainsi que le projet tutoré pour aider à l'insertion professionnelle des diplômés.

Il est attendu la mise en place d'un conseil perfectionnement pour lequel des objectifs seront soigneusement définis.