



HAL
open science

Licence professionnelle Fromagerie : technologie, innovation, qualité

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Fromagerie : technologie, innovation, qualité. 2017, Université de Lorraine. hceres-02027953

HAL Id: hceres-02027953

<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02027953v1>

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
Fromagerie : technologie, innovation, qualité

Université de Lorraine

Campagne d'évaluation 2016-2017 (Vague C)

Rapport publié le 14/06/2017

HCERES

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

Département d'évaluation des 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 2016-2017 sur la base d'un dossier déposé le 13 octobre 2016

Champ(s) de formations : Sciences et technologies, sciences de l'ingénieur (STSI)

Établissement déposant : Université de Lorraine

Établissement(s) cohabilité(s) : /

Présentation de la formation

Ciblée sur le secteur de niche de la technologie fromagère, la licence professionnelle (LP) spécialité *Fromagerie : technologie, innovation, qualité* a été créée en 2007, suite au besoin exprimé par des entreprises fromagères régionales de techniciens experts en technologie fromagère.

La formation se déroule sur le site de l'IUT (Institut Universitaire de Technologie) de Nancy-Brabois en collaboration avec l'Institut des Sciences, des Biotechnologies et de l'Agroalimentaire (ISBA) de Franche Comté qui regroupe les ENIL (Ecole Nationale des Industries Laitières) de Poligny (Jura) et Mamirolle (Doubs). Elle comprend un stage de seize semaines pour la formation initiale sous statut étudiant et de trente-deux semaines pour les alternants.

Analyse

Objectifs

Les objectifs et compétences à acquérir à l'issue de la formation ainsi que les métiers visés sont clairement décrits dans la fiche RNCP (Répertoire National des Certifications Professionnelles). Il s'agit de former des techniciens spécialisés, experts en technologie fromagère de niveau II, capables de maîtriser l'ensemble des technologies fromagères, d'analyser les risques d'une production et de maîtriser les systèmes de régulation, la qualité et l'hygiène à toutes les étapes de la production. Ces techniciens sont par ailleurs aptes à assurer la conduite de projets en fromagerie et, pour certains, à envisager la création d'unité de production fromagère au sein de leur exploitation.

Les objectifs de cette formation et les compétences à acquérir sont clairement formulés et il y a bien adéquation entre métiers visés, objectifs de formation et compétences acquises en fin de formation.

Organisation

Portée par l'IUT de l'Université de Lorraine, cette formation est menée en partenariat très étroit avec l'ENSAIA (Ecole Nationale d'Agronomie et des Industries Agroalimentaires), la Faculté des sciences et technologies de l'Université de Lorraine, les ENIL (Ecole Nationale d'industrie Laitière) de Poligny (Jura) et Mamirolle (Doubs) et le CFPPA (Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole) de Poligny.

La formation est organisée selon un seul parcours sans option ouvert à des publics différents constitués d'étudiants en formation initiale classique ou par alternance (contrats d'apprentissage ou de professionnalisation gérés par le CFPPA de Poligny). La seule différence pédagogique selon les publics concerne le nombre de semaines passées en entreprise : 16 semaines pour les étudiants en formation initiale, et 32 pour les étudiants en alternance.

Cette formation présente la particularité d'être dispensée sur trois sites différents en fonction de compétences spécifiques apportées par chaque site. La composante IUT de l'Université de Lorraine assure la responsabilité administrative et pédagogique de la formation, l'ENIL de Poligny participe à la conduite pédagogique, le CFPPA de Poligny est responsable de l'apprentissage, l'ENIL de Mamirolle accueille les étudiants pour certains enseignements et assure la conduite des projets tuteurés conjointement avec l'ENIL de Poligny. Les établissements participent à la formation au travers de cinq semaines de formation à l'Université de Lorraine (UL), treize semaines à l'ENIL de Poligny, deux semaines à l'ENIL de Mamirolle. Ces sites sont localisés entre la Lorraine et la Franche Comté et distants de plus de 250 km, ce qui nécessite un effort supplémentaire de coordination en termes d'harmonisation et de contacts avec les étudiants.

La répartition des UE (unités d'enseignement) en lien avec les compétences à acquérir est cohérente : sur les 60 ECTS (European credits transfer system) de cette LP, 19 ECTS sont consacrés au domaine *Technologies fromagères approfondies et comparées, et optimisation des procédés fromagers* (UE4, UE5, UE6), 8 ECTS aux projets tuteurés (UE7) et 15 ECTS au stage.

Cette formation, qui s'appuie sur une pédagogie de projets, bénéficie de la très grande qualité et de la complémentarité des partenariats, notamment des deux ENIL qui disposent de plates-formes technologiques permettant la réalisation de la quasi-totalité des différents types de fromage et de laboratoires spécifiquement équipés pour les analyses de lait et de fromage.

Les projets tuteurés sont proposés par les entreprises partenaires. Un peu moins de 25 % des enseignements sont assurés par des intervenants extérieurs de la profession, un peu moins de 43 % par des membres de l'ISBA de Franche Comté et 32,5 % par des enseignants de l'Université de Lorraine. Le projet tuteuré représente 147 heures sur les 569 heures de formation en présentiel, soit un peu plus du quart du volume de la formation hors stage. L'organisation respecte ainsi le cahier des charges des licences professionnelles.

Positionnement dans l'environnement

La formation se positionne clairement vis-à-vis de la filière laitière régionale. Elle s'appuie sur deux plateformes technologiques spécialisées dans la fabrication industrielle de différents types de fromages.

Elle se différencie des autres diplômes du champ de formation car il n'existe pas de formation équivalente spécialisée en technologie fromagère dans l'environnement régional ou même national, ce qui permet un recrutement plus large et non uniquement centré sur la région Grand-Est.

Elle s'appuie également sur de nombreux partenariats avec les professionnels du secteur qui interviennent dans la formation, lui permettant ainsi d'être en adéquation avec les besoins du terrain. Ces partenariats facilitent aussi la signature de contrats d'apprentissage avec les grands groupes présents dans la région comme Lactalis, Bel, Sodial, etc.

Il s'agit donc d'une formation bien positionnée dans son environnement scientifique, technique et professionnel qui répond à un besoin avéré de l'industrie fromagère. On notera cependant que l'éloignement des établissements partenaires impliqués dans l'organisation de la formation exige une grande vigilance afin d'en maintenir la cohérence.

Equipe pédagogique

La gestion de la formation est effectuée par deux enseignants, l'un localisé à Nancy (le responsable de la LP), l'autre à Poligny au sud de Besançon (le directeur des études), en collaboration avec le directeur du CFPPA concernant l'apprentissage. En raison de la délocalisation de la formation sur plusieurs sites et de la présence d'alternants (apprentis et contrat de professionnalisation), les responsabilités sont bien réparties entre l'établissement responsable de la formation, les ENIL, celle de Poligny en charge de la coordination de la formation et celle de Mamirolle chargée des projets tuteurés, et le CFPPA chargé de l'apprentissage.

Une équipe de formation constituée de huit membres se réunit deux fois par an pour évaluer le fonctionnement de la LP. Ce conseil est constitué de six enseignants et de deux professionnels du secteur. Le Conseil de perfectionnement quant à lui est constitué de neuf membres dont deux professionnels et un étudiant de la formation.

La répartition des compétences au sein de l'équipe pédagogique entre enseignants de l'établissement, autres enseignants et professionnels est cependant difficile à cerner. Cette difficulté est certainement due au fait que certains enseignants des deux ENIL sont considérés comme professionnels en raison de leur expertise reconnue en technologie fromagère. Toutefois, l'ensemble des compétences de cette équipe permet d'assurer aux étudiants une bonne formation scientifique de base ainsi qu'une formation théorique et pratique aux techniques de formation des fromages.

Effectifs, insertion professionnelle et poursuite d'études

Les effectifs sont constants depuis 2013 et représentent une vingtaine d'étudiants. Le nombre d'apprentis a tendance à diminuer, passant de 13 sur un effectif total de 20 en 2013 à 7 sur 18 en 2015.

D'après les statistiques fournies par l'Observatoire de la Vie Universitaire (OVU), l'insertion professionnelle à 18 mois est variable. Elle oscille entre 50 et 100 % entre 2009 et 2011, mais le nombre de réponses aux enquêtes reste très faible (entre 4 et 10 anciens étudiants). Néanmoins, les chiffres indiquent que plus de 80 % des diplômés occupent un emploi en France, hors région Lorraine, et plus de 70 % des diplômés issus de cette formation sont en contrat à durée indéterminée (CDI) 18 mois après l'obtention du diplôme. Le niveau d'emploi occupé à 18 mois correspond majoritairement à des professions intermédiaires.

Ainsi, les effectifs sont corrects avec la présence d'alternants en nombre important (presque les 2/3 de la promotion en 2013 et 2014). Le taux de poursuite d'études oscille entre 6 et 20 % entre 2009 et 2012. Il serait cependant souhaitable d'explorer quelques pistes qui permettraient de recruter des étudiants provenant de deuxième année de licence générale (L2) : la mise en place de modules spécifiques au deuxième semestre de L2, de stages en fromagerie, de modules différenciés en début de LP pourraient y contribuer.

Place de la recherche

Il n'existe pas d'adossement spécifique à la recherche dans le cas de cette formation. Cependant, une part importante des enseignements est dispensée par des enseignants chercheurs de l'Université de Lorraine (65 %) et de l'URTAL (Unité de recherche en Technologie et Analyses Laitières) de l'INRA (Institut National de Recherche Agronomique) basée à Poligny, et par des professionnels occupant des postes en recherche et développement dans le secteur laitier.

Place de la professionnalisation

La place de la professionnalisation est importante et très pointue. Elle correspond à :

- la fabrication des fromages par les étudiants eux-mêmes, dans les halles technologiques de Poligny et Mamirolle et par les apprentis au sein de leur structure d'accueil,
- les stages et projets tuteurés dont les sujets sont proposés par les entreprises et dont l'application se déroule au sein de plateformes technologiques spécialisées en technique fromagère,
- l'investissement des professionnels de la filière laitière sous différentes formes : enseignements, interventions sous forme de conférences, participation aux jurys et Conseil de perfectionnement, accueil de stagiaires et d'apprentis, etc.
- l'organisation des UE basée sur les compétences à acquérir,
- une réflexion permanente sur l'évolution des métiers et des compétences à acquérir, abordée lors des réunions de l'équipe de formation et du Conseil de perfectionnement. De nombreux exemples d'ajustements sont cités : nouveaux produits, nouvelles techniques de fabrication, renforcement de l'hygiène, ajout des enseignements de management de groupe suite à la réunion du Conseil de perfectionnement du 11 février 2016.

Place des projets et des stages

Les projets tuteurés d'une durée de 147 heures avec 8 ECTS attribués se déroulent sur les sites de Poligny et Mamirolle qui disposent de halles de technologie fromagère très performantes et de laboratoires d'analyses parfaitement adaptés, tant en matière d'appareillage que d'encadrement pour des contrôles de chimie laitière et de microbiologie. Ils sont spécifiquement orientés vers la fabrication de différents types de fromage et comportent deux phases. Lors de la première, d'une durée de 40 heures, l'étudiant doit acquérir les compétences nécessaires à la caractérisation de différents fromages (de 15 à 20 fromages), représentatifs de la production internationale. La seconde, d'une durée de 107 heures, vise à faire acquérir aux étudiants les compétences permettant la mise en œuvre de productions fromagères internationales. Pour cela, ils réalisent des fabrications avec suivi de l'affinage. Les résultats sont présentés oralement et accompagnés d'un compte-rendu écrit.

Les stages se déroulent uniquement au sein d'entreprises spécialisées dans le domaine du lait. La durée du stage est de 16 semaines pour les étudiants en formation initiale hors apprentissage et de 32 semaines pour les étudiants en formation par alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation) et en formation continue. Quinze ECTS sont attribués au stage. Les étudiants sont accompagnés dans leur recherche de stage. Les stages sont évalués par le maître de stage, par un rapport écrit et par une soutenance orale.

Le calendrier de la formation est optimisé pour concilier le programme des étudiants en formation initiale et en alternance.

Place de l'international

Il existe une mobilité entrante par le biais du recrutement d'étudiants étrangers via Campus France. La part d'étudiants étrangers a oscillé entre 0 et 33 % entre 2009 et 2015. Cinq stages ont eu lieu à l'étranger au cours de cette même période.

Un enseignement en anglais technique est dispensé de façon conséquente à hauteur de 80 heures.

Il est surprenant de constater que, compte-tenu de la proximité de pays grands producteurs de fromage (Allemagne, Pays-Bas, Suisse, Italie), des partenariats ne soient pas établis avec des établissements de formation, des producteurs et des entreprises de transformation de ces pays. Si un effort certain, qui reste à confirmer, a été fait en ce qui concerne l'apprentissage de l'anglais, il conviendrait aussi d'explorer toutes les pistes possibles pour développer des partenariats avec les pays limitrophes.

Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite

Les candidatures à cette LP arrivent par les canaux du portail de gestion des candidatures, du dispositif Campus France pour les étudiants étrangers et, pour la promotion 2015-2016, d'un programme bilatéral ADIUT (Assemblée des Directeurs d'IUT) franco-mexicain (Mexprotec). Le nombre de dossiers de candidatures reçus chaque année reste relativement constant (55 en moyenne entre 2013 et 2016, avec une augmentation des candidatures Campus France en 2016). Ces candidatures proviennent essentiellement des régions Grand-Est et Bourgogne-Franche Comté (environ 70 %) ; les 30 % restants correspondent aux candidatures nationales (hors régions Grand-Est et Bourgogne-Franche Comté) et internationales (Europe, Canada, Afrique du nord).

Les candidats sont titulaires d'un BTS (Brevet de Technicien Supérieur), notamment du BTS *Science et Technologie des Aliments* (en moyenne 59 % des candidatures depuis 2014), du DUT (Diplôme Universitaire de Technologie) *Génie Biologique* (29 %), d'un diplôme étranger (7 %), d'un diplôme de master (4 %), de licence ou d'une première année de master (M1). Les dossiers sont évalués par l'équipe de formation. Une semaine d'immersion est organisée sur le site de Poligny en début de formation afin que les étudiants acquièrent les compétences propres aux technologies fromagères.

Il n'existe pas de passerelle avec d'autres formations, ni d'accueil pour les étudiants en situation de handicap. L'explication fournie provient du fait que les séances de technologie fromagère réalisées en conditions industrielles dans les halles technologiques ne sont pas adaptées aux handicaps physiques. Or, ces arguments sont non recevables au regard de la loi sur le handicap.

| Modalités d'enseignement et place du numérique |
|--|
| <p>La LP combine, suivant le statut des étudiants, des formations en présentiel et des formations par alternance. Les enseignements sont dispensés sous forme de cours magistraux (CM), travaux dirigés (TD) et travaux pratiques (TP). Une place importante est accordée aux apprentissages pratiques (fabrication de fromages par les étudiants).</p> <p>La LP bénéficie du support numérique et documentaire de l'IUT et de l'Université de Lorraine (PORTAIL, ENT-Espace numérique de travail, cours en ligne sur la plateforme Arche, recherches bibliographiques, etc.). La plateforme numérique de l'IUT est aussi un outil d'aide à la recherche de stages.</p> <p>Compte tenu de la distance entre les établissements partenaires, de l'éloignement des étudiants durant les périodes de stages et d'apprentissage, il serait souhaitable de développer les possibilités offertes par les nouvelles technologies, notamment en matière de communication sous forme de visioconférences et d'utilisation du numérique pour le suivi de l'acquisition des compétences (livret numérique de suivi de l'apprentissage).</p> |
| Evaluation des étudiants |
| <p>L'évaluation des étudiants est effectuée uniquement par contrôle continu et les modalités de contrôle sont validées annuellement par l'université. Les étudiants passent au total 38 examens partiels auxquels s'ajoutent les trois évaluations du projet tuteuré et les trois notes de stage.</p> <p>Le diplôme est délivré selon les modalités propres à la LP. La LP étant portée par l'IUT, le jury est composé de la directrice de l'IUT, de cinq représentants enseignants et de deux représentants professionnels.</p> |
| Suivi de l'acquisition de compétences |
| <p>Cette formation s'appuie sur une pédagogie de projets avec des compétences spécifiques bien définies à acquérir par les diplômés. On peut penser que les évaluations réalisées à la suite de chaque enseignement évaluent les compétences acquises mais ce point n'est pas développé dans le dossier.</p> <p>Par ailleurs, on peut regretter l'absence de carnet de suivi des apprentis (pourtant obligatoire) permettant de suivre les compétences acquises tout au long de la formation.</p> |
| Suivi des diplômés |
| <p>Les enquêtes statistiques de l'OVU permettent de suivre les cohortes en deux temps : 6 mois et 18 mois après l'obtention du diplôme. Elles sont complétées par un suivi des anciens diplômés par le responsable de la formation. Le suivi est également fait par le CFPPA de Poligny qui envoie des enquêtes sur le devenir des diplômés avant la cérémonie de remise des diplômes (taux de réponse d'environ 80 %) et en janvier de l'année suivant la délivrance du diplôme.</p> |
| Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation |
| <p>Le Conseil de perfectionnement est opérationnel. Toutefois, compte-tenu de l'éloignement des différents sites entre eux, la présence de tous les membres est difficile à obtenir. Ce conseil est conforté par une équipe de formation. Il est d'ailleurs difficile de différencier ces deux structures qui semblent avoir des prérogatives très proches. En effet, l'équipe de formation constituée de huit membres se réunit deux fois par an pour évaluer le fonctionnement de la LP. Ce conseil de formation est constitué de six enseignants et de deux professionnels du secteur. Le Conseil de perfectionnement, quant à lui, est constitué de neuf membres dont deux professionnels et un étudiant de la formation. L'autoévaluation des enseignements par les étudiants est effective et a conduit à des changements d'organisation de la LP.</p> |

Conclusion de l'évaluation

Points forts :

- Bons taux de réussite et bonne insertion professionnelle des diplômés, sur des postes correspondant aux métiers visés.
- Place importante de l'alternance dans la formation.
- Nombreux partenariats professionnels.
- Important soutien à l'apprentissage de l'anglais, à maintenir, voire à développer.

Points faibles :

- Faiblesse des partenariats avec les pays européens producteurs de fromage, alors que la position géographique de cette LP y est très favorable.
- Insertion inexistante d'étudiants de L2 Sciences de la Vie.
- Absence de carnet de suivi des apprentis (pourtant obligatoire).

Avis global et recommandations :

Cette formation qui prépare aux métiers d'expert fromager est reconnue dans son environnement et par les partenaires professionnels. Ses objectifs sont bien adaptés aux métiers visés, eux-mêmes bien identifiés. Il appartient aux responsables de cette formation, en lien avec les professionnels, de veiller à la constante adaptation des enseignements grâce à un suivi très rapproché des compétences attendues.

On notera que l'éloignement des établissements partenaires impliqués dans l'organisation de la formation exige une grande vigilance afin de maintenir la cohérence de la formation.

Il conviendrait de renforcer le dispositif de suivi de l'acquisition des compétences, l'utilisation des nouvelles technologies et explorer toutes les pistes possibles pour développer les partenariats avec les pays limitrophes en termes d'échanges d'étudiants voire même de mise en place d'un double diplôme.

Enfin, il serait peut-être nécessaire de simplifier la gouvernance de la formation en supprimant la redondance apportée par les réunions de l'équipe de formation en plus de celles du Conseil de perfectionnement.

Observations de l'établissement

Observations à formuler sur le rapport

Paragraphe : Effectifs, insertion professionnelle et poursuite d'études :

« Le nombre d'apprentis a tendance à diminuer, passant de 13 sur un effectif total de 20 en 2013 à 7 sur 18 en 2015 »

Ces chiffres sont exacts, mais ne représentent qu'une tendance sur 2 ans. Le nombre d'apprentis pour la promotion 2016-2017 est de 17 sur 18 apprenants (2 contrats de professionnalisation, 15 contrats d'apprentissage)

« Il serait cependant souhaitable d'explorer quelques pistes qui permettraient de recruter des étudiants provenant de deuxième année de licence générale (L2) : la mise en place de modules spécifiques au deuxième semestre de L2, de stages en fromagerie, de modules différenciés en début de LP pourraient y contribuer »

Malgré les initiatives mises en place par le passé en faveur de l'intégration d'étudiants de L2 (participation à divers forums d'orientation des étudiants de L1 et L2, présentation de la LP à des journées dédiées à la Faculté des Sciences et Technologies), et les actions encore en place (des enseignements à Poligny qui débutent par une semaine d'immersion, un accès gratuit à webalim, un site permettant d'acquérir et de tester des connaissances par autoévaluation dans les domaines liés à l'agroalimentaire), très peu d'étudiants de L2 candidatent à la formation.

De plus, l'insuffisance en formation technologique pointue de ces étudiants reste un frein à leur intégration dans des formations par apprentissage. Une réflexion est en cours concernant un projet de parcours sécurisé pour des étudiants de Licence pouvant déboucher sur une LP.

Paragraphe : Place de l'international

« Il est surprenant de constater que, compte-tenu de la proximité de pays grands producteurs de fromage (Allemagne, Pays-Bas, Suisse, Italie), des partenariats ne soient pas établis avec des établissements de formation, des producteurs et des entreprises de transformation de ces pays. Si un effort certain, qui reste à confirmer, a été fait en ce qui concerne l'apprentissage de l'anglais, il conviendrait aussi d'explorer toutes les pistes possibles pour développer des partenariats avec les pays limitrophes » et

Paragraphe : Avis global et recommandation

(Il conviendrait) « d'explorer toutes les pistes possibles pour développer les partenariats avec les pays limitrophes en termes d'échanges d'étudiants voire même de mise en place d'un double diplôme »

Nous sommes ouverts vers l'international et accueillons des étudiants étrangers souhaitant bénéficier de cette formation. De même, nous encourageons les stages à l'étranger.

Si les partenariats avec d'autres universités pour des échanges d'étudiants sont relativement aisés pour des licences générales, ils restent extrêmement difficiles à mettre en place pour la LP, en raison : de la durée de la formation (un an, dont seulement une vingtaine de semaines en centre de formation) ; du profil très

pointu de cette LP ; du fait que cette LP s'effectue majoritairement par apprentissage.

De plus, les autres pays européens n'ayant pas de formation conduisant un diplôme à bac+2, un double diplôme (de type LP/Bachelor) en lien avec cette LP ne pourrait se construire que sur la base d'un montage d'un cursus DUT Génie Biologique option IAB-LP FromTIQ. Hors, le principal vivier de recrutement de cette LP est composé d'étudiants de BTS, un diplôme non reconnu comme équivalent à un diplôme universitaire à bac+2 en Allemagne par exemple.

Un effort en termes de communication sera néanmoins réalisé sur le prochain quinquennal pour faire connaître cette LP dans les pays limitrophes.

Paragraphe : Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite :

« Il n'existe pas ... d'accueil pour les étudiants en situation de handicap. L'explication fournie provient du fait que les séances de technologie fromagère réalisées en conditions industrielles dans les halles technologiques ne sont pas adaptées aux handicaps physiques. Or, ces arguments sont non recevables au regard de la loi sur le handicap. »

L'accueil d'étudiants en situation de handicap est possible. Toutefois, les personnes à mobilité réduite ne peuvent être accueillies à cette heure dans des conditions satisfaisantes dans la halle technologique de l'ENILBIO, ni dans la majorité des entreprises partenaires.

Paragraphe : Modalités d'enseignement et place du numérique

« Compte tenu de la distance entre les établissements partenaires, de l'éloignement des étudiants durant les périodes de stages et d'apprentissage, il serait souhaitable de développer les possibilités offertes par les nouvelles technologies, notamment en matière de communication sous forme de visioconférences et d'utilisation du numérique pour le suivi de l'acquisition des compétences (livret numérique de suivi de l'apprentissage) »

Nous avons au sein de l'IUT un relais pédagogie et numérique et depuis peu des conseillers pédagogiques afin d'aider à la rénovation pédagogique via le numérique notamment. L'accréditation, et la remise à plat de nos formations, est l'occasion de mieux appréhender cette ambition de l'emploi du numérique.

Il convient de préciser que les nouvelles technologies (Espace numérique de l'UL avec accès aux ressources bibliographiques, emploi du temps en ligne, dépôt de documents pédagogiques sur la plateforme Arche de l'UL, site webalim de l'ENILBIO, soutenances avec maître de stage en visioconférences, voire soutenance de stage en visioconférences...) ont déjà été très utilisées lors de ce quinquennal.

Paragraphe : Suivi de l'acquisition de compétences

« Par ailleurs, on peut regretter l'absence de carnet de suivi des apprentis (pourtant obligatoire) permettant de suivre les compétences acquises tout au long de la formation »

Et Paragraphe : Modalités d'enseignement et place du numérique

« ... il serait souhaitable de développer les possibilités offertes par les nouvelles technologies, notamment en matière ... d'utilisation du numérique pour le suivi de l'acquisition des compétences (livret numérique de suivi de l'apprentissage) ».

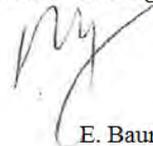
Pour la prochaine accréditation, le diplôme et les enseignements associés ont été déclinés en termes de compétences. Il devrait être aisé de concevoir, pour le diplôme, un livret de suivi de l'acquisition de ces compétences. Ce livret sous format numérique sera mis en place assez rapidement lors de la prochaine période d'accréditation. Il a d'ailleurs déjà été mis en place à l'ENILBIO pour les sections de techniciens supérieurs et sera étendu aux LP. L'expérience acquise sera également déployée auprès des étudiants de formation initiale puisque ceux-ci acquièrent les mêmes compétences. Sur la base des différents outils proposés, et en concertation avec les instances compétentes de l'Université de Lorraine, l'IUT Nancy-Brabois veillera à l'harmonisation de ce livret.

Paragraphe : Avis global et recommandations

« ... il serait peut-être nécessaire de simplifier la gouvernance de la formation en supprimant la redondance apportée par les réunions de l'équipe de formation en plus de celles du Conseil de perfectionnement »

Ainsi que souligné par l'évaluateur « *l'éloignement des établissements partenaires impliqués dans l'organisation de la formation exige une grande vigilance afin d'en maintenir la cohérence* ». Dans ce contexte, les réunions de l'équipe de formation (enseignants de l'UL et de l'ISBA, et professionnels) et le conseil de perfectionnement qui inclut également la présence d'étudiants ne nous apparaissent pas comme redondants. Les réunions de l'équipe de formation sont programmées à l'issue de jurys d'admission ou de semestre (donc lorsque les personnes impliquées sont déjà réunies) pour discuter des difficultés éventuelles de certains apprenants, des remédiations possibles ou des évolutions des métiers, alors que le conseil de perfectionnement est l'occasion de faire le point avec les étudiants et les professionnels sur l'année écoulée et de voir comment il est possible de prendre en compte leurs suggestions. Dans tous les cas, des échanges réguliers (mails, téléphone...) sont nécessaires entre les responsables pédagogiques de l'UL et de l'ENILBIO pour garantir la bonne organisation et le bon fonctionnement de cette LP.

Le Vice-Président en charge de la Formation



E. Baumgartner