



HAL
open science

Licence professionnelle Génie des bioproductions et de l'agroalimentaire

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Génie des bioproductions et de l'agroalimentaire. 2011, Université de Limoges. hceres-02028173

HAL Id: hceres-02028173

<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02028173>

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 : LIMOGES

Établissement : Université de Limoges

Demande n° S3LP120002307

Dénomination nationale : Industrie agroalimentaire, alimentation

Spécialité : Génie des bioproductions et de l'agroalimentaire

Présentation de la spécialité

L'objectif de cette spécialité est de former des cadres techniques intermédiaires capables de conduire des projets à caractères scientifiques, technologiques ou liés à la qualité, et de manager une équipe dans les domaines du contrôle, de la qualité ou de la production pour des entreprises qui font appel à l'utilisation et/ou à la transformation de matériels biologiques. Les métiers visés sont : assistant ou responsable qualité et assistant-ingénieur en recherche et développement pour les industries de l'agroalimentaire, de la cosmétique et les industries biotechnologiques.

Cette formation, ouverte en 2005, est portée par l'IUT du Limousin. Elle complète, avec les licences professionnelles du secteur « productions animales » de la Faculté des sciences et techniques, l'offre de formation professionnalisante dans le domaine des sciences biologiques. Cette spécialité est la seule formation de l'université de Limoges du domaine « Agroalimentaire, alimentation » ; elle ne rencontre pas de formation concurrente dans le Sud ouest.

Indicateurs

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

Nombre d'inscrits		24
Taux de réussite		95 %
Pourcentage d'inscrits venant de L2		12 %
Pourcentage d'inscrits en formation initiale (hors apprentissage et contrats de professionnalisation)		93 %
Pourcentage d'enseignements assurés par des professionnels		40 %
Pourcentage de diplômés en emploi	enquêtes internes à 12 mois enquêtes nationales	82 % - 90 % 80 % - 100%

Bilan de l'évaluation

- Appréciation globale :

Cette spécialité répond aux besoins nationaux des TPE et PME du secteur biotechnologique en cadres techniques spécialisés dans la gestion de la qualité et dans le suivi de la réglementation. Elle est située dans un tissu économique régional riche en industries agroalimentaires de taille moyenne. Le bilan global de la formation est satisfaisant.



Le taux de pression (candidats/capacité d'accueil) voisin de trois, permet de recruter environ vingt-quatre étudiants d'origine géographique très diverse et issus de formation différentes (DUT, BTS...). Cependant, cette spécialité attire peu les étudiants de licence générale, même si le parcours ne présente aucune difficulté pour ce type de public.

Les données présentées laissent supposer de bons résultats d'insertion : sur les trois dernières années, 85 % des diplômés trouvent un emploi, avec une durée moyenne de recherche d'emploi inférieure à trois mois. On peut regretter l'absence d'éléments sur le taux de réponse, qui permettrait d'apprécier plus justement l'insertion. Les postes occupés sont ceux de qualifié ou de technicien, en agroalimentaire ou en laboratoire d'analyse. Les poursuites d'études sont de l'ordre de 15 %. Il faut veiller à ce que ce taux n'augmente pas dans les années à venir.

La licence professionnelle n'a pas établi de partenariat officiel mais a le soutien de l'Association nationale des industries alimentaires et de l'Association limousine des industries alimentaires. L'implication professionnelle est effective à travers des enseignements (à hauteur de 40 % du volume horaire total) et à travers le conseil de perfectionnement qui joue pleinement son rôle de régulateur, en se réunissant une fois par an et en analysant l'évolution de la normalisation en vigueur. Le dossier mérite plus d'éléments sur la participation des professionnels aux enseignements.

- Points forts :
 - Pertinence de la spécialité.
 - Insertion rapide des étudiants.
 - Bonne implication professionnelle.

- Points faibles :
 - Pas d'apprentissage ou de contrats de professionnalisation.
 - Peu de débouchés dans la cosmétologie.

Notation

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

Recommandations pour l'établissement

Le dossier fait apparaître une bonne identification des secteurs susceptibles de recruter et des compétences requises pour une intégration dans les entreprises du domaine. Cependant, le faible nombre de diplômés en poste en cosmétologie pourrait amener la formation à modifier son affichage, voire à modifier le contenu de sa formation.

Etant donné le soutien de la profession, l'ouverture à l'alternance devrait être envisagée en négociant avec les partenaires des contrats de professionnalisation. Les retours d'expériences vécues lors des périodes en entreprise donnent lieu à des échanges fructueux dans les enseignements académiques et sont des facteurs inhibant les poursuites d'études.

Enfin, pour permettre au conseil de perfectionnement de jouer pleinement son rôle, un suivi plus approfondi de l'insertion professionnelle devrait être mené.