



HAL
open science

Master Tourisme

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'un master. Master Tourisme. 2011, Université Nice Sophia Antipolis. hceres-02029005

HAL Id: hceres-02029005

<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02029005>

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 Masters – Vague B

ACADEMIE : NICE

Etablissement : Université de Nice Sophia Antipolis

Demande n° S3MA120003475

Domaine Sciences humaines et sociales, Droit, économie, gestion

Mention : Tourisme

Présentation de la mention

La mention « Tourisme » rassemble des éléments pédagogiques qui visent à préparer les futurs diplômés à évoluer dans un secteur, aux contours flous, associant l'hôtellerie et les loisirs (privés), tant comme cadres d'entreprises que comme concepteurs de produits, de conseil ou d'audit. La formation couvre donc bien le champ, et les objectifs pédagogiques, notamment tournés vers la professionnalisation, sont clairement établis.

La mention se décline en deux spécialités qui sont « Hôtellerie » et « Management et aménagements touristiques ». Les deux sont complémentaires, même si (et parce que) les échelles d'actions sont différentes. Les débouchés professionnels annoncés correspondent aux objectifs.

Indicateurs

Effectifs constatés	20 M2
Effectifs attendus	140 M1/24 M2
Taux de réussite	95 %
Résultat de l'évaluation des enseignements par les étudiants (taux de réponses)	22 %
Résultat de l'analyse à 2 ans du devenir des étudiants diplômés ou non (taux de réponses)	22 %
Résultat de l'analyse à 2 ans de la formation par les sortants (taux de réponses)	NR

Bilan de l'évaluation

- Appréciation globale :

Globalement, la formation est de haut niveau : les enseignements affichent des contenus en adéquation avec les objectifs pédagogiques et en termes de débouchés professionnels. Ils sont cohérents. Les objectifs scientifiques sont clairement identifiés en précisant ce qui relève des savoirs et ce qui renvoie aux savoir-faire, notamment par le couplage des apprentissages fondamentaux (qui permettent à des étudiants non géographes d'intégrer aisément la formation) et l'insertion professionnelle. Répondant en cela aux objectifs pédagogiques et scientifiques, les débouchés sont eux aussi clairement identifiés : il s'agit de former des cadres dirigeants pour des entreprises de la filière tourisme/hôtellerie/loisir, ainsi que de former des concepteurs et conseillers (audit...).

Le contexte de la formation lui est favorable et celle-ci s'y adosse avec une certaine finesse, due notamment à l'ancienneté de l'expérience de l'équipe pédagogique, ce qui n'enlève en rien sa capacité d'innovation sur un secteur en constante évolution. Cette formation s'appuie sur différents partenariats, au sein des instances pédagogiques, notamment l'Institut d'administration des entreprises (IAE) et les Etudes supérieures de tourisme et d'hôtellerie de l'Université d'Angers (ESTHUA), mais aussi avec les milieux socioprofessionnels, fournisseurs d'emplois, de stages,



mais aussi d'intervenants extérieurs conférant à la formation son aspect pratique et professionnalisant. Formation à l'origine pionnière, maintenant très solidement établie, elle n'a pas, à l'échelle régionale, de concurrent et propose donc une offre originale. L'adossement à la recherche est assuré par les relations avec l'unité mixte de recherche (UMR) « Espace », mais l'objectif n'est pas nécessairement prioritairement de se tourner vers la recherche. C'est bien d'abord une formation professionnalisante. Les échanges internationaux sont réels (échange avec le monde méditerranéen, lien avec l'Université d'Astrakhan), ce qui se conçoit aisément dans ce secteur d'activité. Ils pourraient néanmoins être accentués. Des efforts en ce sens sont déployés actuellement.

La formation se structure autour de deux spécialités, « Hôtellerie internationale » et « Management et aménagements touristiques », de façon claire et complémentaire, l'une et l'autre visant le secteur privé. L'ensemble des enseignements couvre l'essentiel du champ, avec une dimension généraliste puis des dimensions spécialisées, techniques et professionnelles, y compris la question de l'éthique en lien avec le tourisme. Les stages sont présents de façon appuyée dans la formation et font l'objet d'un véritable suivi (de la signature de la convention à la restitution sous forme de soutenance d'un mémoire). La mutualisation des cours est poussée en master 1 (M1), elle se fait en lien avec l'IAE précité en deuxième année de master 2. L'équipe pédagogique est constituée d'enseignants-chercheurs, épaulés par des professionnels confirmés locaux ou plus éloignés. Le pilotage de la formation est, simple et efficace, peut-être un peu trop centré sur les enseignants-chercheurs, excluant de fait les milieux professionnels.

Le fonctionnement de la formation repose sur des flux d'étudiants qui sont pour moitié issus de l'international et pour un quart de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur (PACA). Le rapport numérique entre étudiants de M1 et de M2 montre une certaine volatilité des effectifs d'une année à l'autre, ainsi qu'une relative faiblesse de l'attractivité, car bien des étudiants poursuivent leur parcours dans une autre formation ou une autre université. Pourtant, le taux d'insertion professionnelle de ceux qui obtiennent le M2 à Nice est très élevé.

- Points forts :
 - Adossement aux structures professionnelles.
 - Professionnalisation de la formation.
 - Formation généraliste (ouverte à des non-géographes) puis technique.
 - Equipe structurée efficacement.
 - Adossement recherche à une UMR.
- Points faibles :
 - Internationalisation limitée du contenu de la formation.
 - Perte d'étudiants entre le M1 et le M2.

Notation

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

Recommandations pour l'établissement

L'expérience de l'équipe soutient la qualité de la formation. Cependant, ce secteur spécifique qu'est le tourisme évolue rapidement et cette mention gagnerait à évaluer régulièrement son adéquation à un contexte par nature incertain. L'analyse réflexive de cette adéquation devrait pouvoir être posée régulièrement. Par ailleurs, l'accent mis sur l'internationalisation devrait être poussé et, idéalement, un stage à l'étranger serait un avantage pour les futurs diplômés et pour la formation. Par ailleurs, devrait être mis en place un suivi des étudiants de M1 visant à connaître les causes, pour certains, de la poursuite de leurs études ailleurs.

Appréciation par spécialité

Hôtellerie internationale

- Présentation de la spécialité :

La spécialité « Hôtellerie internationale » vise à donner les bases indispensables aux métiers (cadres, ingénieurs, concepteurs...) de cette spécialité, pour offrir au marché de l'emploi des praticiens rapidement opérationnels. En ce sens, la pédagogie pratiquée est pertinente avec les objectifs, cohérente en soi et de qualité, fondée sur un bon équilibre entre les aspects théoriques et les aspects pratiques. On note, à l'évidence, l'importance des stages dans cette formation. La dimension internationale est particulièrement soignée et mise en avant.

- Indicateurs :

Effectifs constatés	NR
Effectifs attendus	NR
Taux de réussite	NR
Résultat de l'évaluation des enseignements par les étudiants (taux de réponses)	NR
Résultat de l'analyse à 2 ans du devenir des étudiants diplômés ou non (taux de réponses)	NR
Résultat de l'analyse à 2 ans de la formation par les sortants (taux de réponses)	NR

- Appréciation :

Globalement, la spécialité est de haut niveau : les enseignements affichent des contenus en adéquation avec les objectifs pédagogiques et les débouchés professionnels. Ils sont cohérents. Les objectifs généraux sont clairement identifiés en précisant ce qui relève des aspects théoriques et des aspects plus techniques ou opérationnels. La complémentarité des apprentissages fondamentaux et de l'insertion professionnelle, qui passe par les stages obligatoires faisant l'objet d'un véritable suivi et d'une rigoureuse évaluation, est explicite. Répondant en cela aux objectifs pédagogiques et scientifiques, les débouchés sont eux aussi clairement identifiés : il s'agit de former des cadres dirigeants dans le champ de l'hôtellerie internationale.

Le contexte général de la spécialité est favorable, et cette formation s'y adosse avec perspicacité grâce à l'intégration des professionnels de la filière à différents niveaux de la spécialité (enseignements pratiques, stages...). Cela permet de rester au plus près des évolutions de cette filière en constante transformation. Cette spécialité, comme l'autre, s'appuie sur différents partenariats, notamment avec les milieux socioprofessionnels, fournisseurs d'emplois, de stages, mais aussi d'intervenants extérieurs conférant à la formation son aspect pratique et professionnalisant. Cette spécialité s'appuie sur une solide expérience pédagogique ancrée dans le milieu local et ouvert à l'international. L'adossement à la recherche est assuré par les relations avec l'UMR « Espace », chaque enseignant de la spécialité étant chercheur dans cette UMR, mais l'objectif n'est pas nécessairement de se tourner prioritairement vers la recherche. C'est bien d'abord une formation professionnalisante. Les échanges internationaux sont réels, en adéquation avec l'intitulé même de la spécialité. Ils pourraient néanmoins être accentués. Des efforts en ce sens sont actuellement consentis.

L'ensemble des enseignements couvre l'essentiel du champ, avec une dimension généraliste, puis des dimensions spécialisées, techniques et professionnelles. Les stages sont présents de façon appuyée dans la formation et font l'objet d'un véritable suivi (de la signature de la convention à la restitution sous forme de soutenance d'un mémoire). L'équipe pédagogique est constituée d'enseignants-chercheurs, épaulés par des professionnels confirmés locaux ou plus éloignés. Le pilotage de la formation est, simple et efficace, peut-être un peu trop centré sur les enseignants-chercheurs, excluant de fait les milieux professionnels.

Le taux d'insertion professionnel des étudiants qui obtiennent leur M2 est très correct.



- Points forts :
 - Liens étroits avec le monde professionnel.
 - Diversité des approches de la formation (enseignements fondamentaux, généralistes, techniques et professionnels, stages).
 - Mise en synergie de cette diversité.
 - Diversité d'origine disciplinaire des étudiants.
- Points faibles :
 - Ouverture culturelle insuffisante.
 - Internationalisation insuffisante.
 - Indicateurs non renseignés.

Notation

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

Recommandations pour l'établissement

On pourrait envisager de perfectionner le fonctionnement pédagogique mis en place, en couplant les différents enseignements cités, en accentuant la participation des professionnels et en connaissant les débouchés et les besoins des métiers.

Par ailleurs, un renforcement de l'internationalisation serait bienvenu, notamment par les stages à l'étranger qui pourraient être rendus obligatoires.

Veiller au renseignement des indicateurs dès le début du nouveau contrat serait aussi souhaitable.

Aménagement et management du tourisme

- Présentation de la spécialité :

La spécialité « Aménagement et management du tourisme » a des objectifs pédagogiques et professionnels bien présentés et bien ciblés, visant à proposer sur le marché de l'emploi et en adéquation avec les besoins des professions concernées, des cadres et ingénieurs du management du tourisme et de l'aménagement touristique, via une complémentarité d'enseignements pratiques et techniques, d'une part, généralistes et fondamentaux, d'autre part. L'accent est mis sur les stages, obligatoires, suivis et évalués (écrit et soutenance).

- Indicateurs :

Effectifs constatés	NR
Effectifs attendus	NR
Taux de réussite	NR
Résultat de l'évaluation des enseignements par les étudiants (taux de réponses)	NR
Résultat de l'analyse à 2 ans du devenir des étudiants diplômés ou non (taux de réponses)	NR
Résultat de l'analyse à 2 ans de la formation par les sortants (taux de réponses)	NR

- Appréciation :

Cette spécialité « Aménagement et management du tourisme » est reconnue et le dossier la concernant offre des gages de qualité : la formation est de haut niveau. Les enseignements sont en adéquation avec les objectifs pédagogiques et ceux définis en termes de débouchés professionnels. Cohérents, les objectifs scientifiques sont



clairement identifiés, en précisant ce qui relève des savoirs et ce qui renvoie aux savoir-faire, notamment par le couplage des apprentissages fondamentaux (qui permettent à des étudiants non géographes d'intégrer aisément la formation) et de l'insertion professionnelle. Répondant en cela aux objectifs pédagogiques et scientifiques, les débouchés sont eux aussi clairement identifiés : il s'agit de former des cadres dirigeants pour des entreprises, très généralement du privé, dans les métiers du management du tourisme et de l'aménagement touristique (même si ce second plan de cette spécialité semble être secondaire par rapport au management).

Le contexte de la formation lui est favorable et cette formation s'y adosse avec une certaine finesse. On note l'ancienneté de l'expérience de l'équipe pédagogique et sa capacité de réactivité face aux évolutions du secteur. Cette spécialité, comme l'autre, s'appuie sur différents partenariats, au sein des instances pédagogiques, notamment l'IAE et l'ESTHUA, mais aussi avec les milieux socioprofessionnels, fournisseurs d'emplois, de stages, mais aussi d'intervenants extérieurs conférant à la formation son aspect pratique et professionnalisant. Cette spécialité n'a pas, à l'échelle régionale, de concurrent et propose donc une offre originale. L'adossement à la recherche est assurée par les relations avec l'UMR Espace, mais l'objectif n'est pas nécessairement de se tourner prioritairement vers la recherche. C'est bien d'abord une formation professionnalisante.

Cette spécialité semble complémentaire avec la seconde spécialité « Hôtellerie internationale », ce qui permet des enseignements communs, notamment en M1. L'ensemble des enseignements couvre l'essentiel du champ, avec une dimension généraliste puis des dimensions spécialisées, techniques et professionnelles, en accord avec l'ensemble de la mention. Le pilotage de la formation est, simple et efficace, peut-être un peu trop centré sur les enseignants-chercheurs.

- Points forts :
 - Liens étroits avec le monde socioprofessionnel.
 - Association bien rodée enseignement pratique/enseignement théorique.
 - Politique de stage bien en place.

- Points faibles :
 - Apprentissage des langues limité.
 - Ouverture culturelle insuffisante.
 - Indicateurs non renseignés.

Notation

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

Recommandations pour l'établissement

D'une façon générale, les quelques suggestions que l'on peut émettre dans l'optique d'une amélioration de la formation, déjà de bonne qualité, portent sur l'ouverture de celle-ci : sur l'international, à renforcer ; et sur la vie « culturelle », par la prise en compte de dimensions annexes à la formation, mais qui offrent un cadre de référence.

Dans le même ordre d'idée, l'apprentissage des langues devrait être renforcé.

Veiller au renseignement des indicateurs dès le début du nouveau contrat serait, ici aussi, souhaitable.