



HAL
open science

Licence Tourisme - hôtellerie - Loisirs

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence. Licence Tourisme - hôtellerie - Loisirs. 2010, Université Savoie Mont Blanc. hceres-02035680

HAL Id: hceres-02035680

<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02035680v1>

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– Vague A

ACADÉMIE : GRENOBLE

Établissement : Université de Savoie - Chambéry

Demande n° S3110052650

Domaine : Droit, économie, gestion

Mention : Tourisme, hôtellerie, loisirs

Présentation de la mention

La mention Tourisme, hôtellerie, loisirs est portée par le département du même nom (THL), qui propose aussi les masters de même dénomination. Ce département fait partie de l'Institut de Management de l'Université de Savoie (IMUS). Il s'agit d'une formation plus professionnalisante que généraliste, en demande de renouvellement, qui ne comprend qu'une année, la troisième (L3), car elle est issue d'un ancien I.U.P. (label qu'elle possède toujours). Elle propose les 3 parcours correspondant à son intitulé, dont les cours sont dispensés sur le site de Jacob-Bellecombette ainsi qu'un parcours Tourisme en formation continue en collaboration avec l'École du Tourisme de Sierre pour lesquels des enseignements sont ainsi dispensés en Suisse et d'autres sur divers sites des Pays de Savoie. Cette formation peut être intégrée à la suite d'un BTS, de DUT, de licences généralistes à la condition d'avoir un bon niveau dans deux langues, et de préférence, en gestion/économie ou dans un domaine de spécialisation professionnelle.

Avis condensé

• Avis global :

Le dossier est complet, bien construit et bien renseigné, à l'exception du détail des contenus précis des enseignements et du devenir précis des étudiants (liste d'emplois). Grâce notamment à une expérience très ancienne, cette formation, créée en 1974, répond parfaitement aux objectifs qu'elle affiche : les étudiants peuvent acquérir une solide culture générale internationale dans le secteur THL et assez de compétences professionnelles pour intégrer directement le monde du travail à la sortie. Une excellente ouverture à l'international (second semestre à l'étranger obligatoire dans le parcours hôtellerie et vivement conseillé dans les deux autres) ainsi que d'importantes relations avec les entreprises (réseau de plusieurs centaines d'établissements) le permettent facilement. La poursuite en master dans le même département est néanmoins la voie choisie par une majorité d'étudiants, car en articulation logique avec la licence et la demande du secteur.

• Points forts :

- L'offre de formation est solide, cohérente et diversifiée et permet soit d'intégrer les masters Tourisme, hôtellerie et loisirs de l'Institut pour une majorité d'étudiants, soit d'intégrer efficacement le monde du travail dès la sortie de la licence pour des postes d'assistants.
- Le partenariat avec le monde professionnel est développé à un très haut niveau pour une licence universitaire : intégration du dynamique Club des Entreprises, réseau de 500 entreprises dont une centaine à l'étranger qui facilite la possibilité de faire un stage hors de France et de trouver un emploi.
- La formation possède une véritable dimension internationale : possibilité (voire obligation) de faire le second semestre à l'étranger (Erasmus, échange avec 40 universités), accueil de nombreux étudiants étrangers, pratique et niveau de langue élevés.



- Le taux de réussite est très bon, ainsi que l'insertion dans le secteur professionnel pour ceux qui ne poursuivent pas en master.
- Il existe un véritable parcours Tourisme spécifique en formation continue.
- Points faibles :
 - L'hétérogénéité des publics conduit à une insatisfaction des étudiants vis-à-vis de certains enseignements redondants suivant leur profil.
 - Cette troisième année de licence est « classique », mais comme son recrutement se fait sur dossier, ce qui conduit plus de la moitié des candidats à être refusés, elle déroge quelque peu à l'organisation habituelle d'une licence.

- NOTATION GLOBALE (A+, A, B ou C) : A

- Recommandations pour l'établissement :

Bien qu'un certain nombre de modifications aient déjà été portées pour résoudre le problème de redondance de certains cours suivant le profil des étudiants, il doit encore être possible d'améliorer le dispositif de personnalisation, en constituant des groupes de niveau dans certains enseignements. L'effectif total relativement important devrait le faciliter, si les moyens financiers suffisants peuvent être dégagés.

L'ouverture d'une licence professionnelle pourrait permettre de compléter l'offre de formation d'une part, et en outre d'assurer des ressources financières complémentaires qui font défaut actuellement au département Tourisme, hôtellerie, loisirs.

De plus grandes relations pourraient être développées avec le Centre Interdisciplinaire des Sciences de la Montagne, bien qu'éloigné sur l'autre site de l'Université, notamment avec les géographes, car le secteur du tourisme concerne particulièrement les espaces montagnards en Pays de Savoie.

Avis détaillé

1 • Pilotage de la licence :

L'équipe pédagogique est solide et bien structurée, la responsabilité de chaque parcours étant assurée par un couple maître de conférence - professeur associé professionnel du secteur. La licence étant portée par le département de gestion, c'est une majorité de gestionnaires qui assurent les enseignements : en l'absence du détail des contenus et des intervenants, l'hypothèse peut être émise que le recours à certaines disciplines pourrait être augmentée (notamment géographie ou histoire). Il est à noter par ailleurs une très bonne valorisation du diplôme auprès des professionnels grâce à l'existence du Club des Entreprises qui met directement en relation les étudiants avec le secteur.

L'analyse des évaluations des étudiants et de la formation est utilisée systématiquement par l'équipe pour faire évoluer la formation.

2 • Projet pédagogique :

Les objectifs sont clairement définis : il s'agit à la fois de donner une culture internationale dans le secteur et de préparer soit à une intégration directement dans le monde professionnel soit à une poursuite d'études en master. Le contenu et l'organisation des enseignements répondent parfaitement à ces objectifs. L'acquisition de compétences additionnelles est notable en ce qui concerne les langues, dont la pratique (2 à 3 langues) et le niveau sont élevés. L'utilisation de l'outil informatique semble pouvoir encore se développer (il n'est pas mentionné d'enseignement de type GDS ou logiciel de réservation hôtelière)



Il est curieux que le stage, pourtant de 2 ou 3 mois et souvent à l'étranger, ne soit pris en compte que de manière marginale dans l'évaluation (2 crédits européens !). Cela mériterait, *a minima*, une justification.

3 • Dispositifs d'aide à la réussite :

S'agissant d'une troisième année de licence, les dispositifs d'aide à la réussite type tutorat d'accompagnement par des étudiants qu'on trouve habituellement en première année, n'ont pas été développés. Le suivi des étudiants semble néanmoins important (notamment grâce aux PAST). Par ailleurs, la progressivité du parcours dans l'année (les 3 spécialités étant obligatoires au premier semestre) et l'encadrement pour le projet professionnel sont des atouts supplémentaires.

4 • Insertion professionnelle et poursuite d'études choisies :

La préparation à l'orientation (information sur la poursuite d'études en master) ou la mise en contact avec les professionnels pour ceux qui veulent intégrer le monde du travail, est très satisfaisante. L'ouverture sur le monde professionnel, grâce au Club des Entreprises et au réseau de l'école est excellente, tant au niveau régional qu'international. Le devenir des étudiants ne semble donc pas poser de problème : il aurait donc été souhaitable de fournir en annexe une liste des emplois occupés par les anciens (suivi de cohortes) pour avoir des informations plus précises.