



HAL
open science

Licence Tourisme hôtellerie alimentation

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence. Licence Tourisme hôtellerie alimentation. 2010, Université Toulouse 2 - Jean Jaurès - UT2J. hceres-02035903

HAL Id: hceres-02035903

<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02035903v1>

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 : TOULOUSE

Établissement : Université de Toulouse 2 – Le Mirail

Demande n° S3110056868

Domaine : Sciences humaines et sociales

Mention : Tourisme, hôtellerie, alimentation

Présentation de la mention

La mention Tourisme, hôtellerie, alimentation est une formation originale composée de trois parcours L3, qui visent à compléter une filière de diplômes dans le domaine du tourisme. Elle a pour objectif de répondre à des besoins identifiés à l'échelle régionale, nationale et internationale (implantations d'un parcours en Malaisie), processus qui a débuté en 1987. Ces parcours visent à apporter les bases scientifiques pour préparer des étudiants (issus de BTS, DUT ou L2) à intégrer le master Tourisme, hôtellerie, alimentation.

Avis condensé

• Avis global :

La formation de L3 Tourisme-hôtellerie-alimentation est incontestablement un dispositif original dans l'offre de l'Université qui bénéficie d'un ancrage régional indéniable. Ses objectifs spécifiques visent à préparer des étudiants issus de sections de techniciens supérieurs à poursuivre leurs études en master. L'ensemble du dossier mériterait une présentation plus claire et plus explicite des contenus des enseignements, des modalités de contrôle des connaissances, de l'encadrement des flux des étudiants en entrée comme en sortie et des dispositifs de suivi. Compte tenu de l'originalité du dispositif proposé, il est particulièrement regrettable de ne pas disposer de ces informations.

• Points forts :

- Composition de l'équipe pédagogique (pluridisciplinaire, association enseignants-chercheurs et professionnels).
- Insertion régionale, nationale et internationale.
- Débouchés professionnels bien identifiés.

• Points faibles :

- Morcellement des parcours avec la présence de spécialités qui ne sont pas réglementaires.
- Aucun descriptif des UE (contenu pédagogique, objectifs, modalités de contrôle des connaissances).
- Absence des procédures d'évaluation.
- Aucune information sur la poursuite d'études des étudiants en master et renseignements très lacunaires concernant leur insertion professionnelle.

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



- Recommandations pour l'établissement :

Il serait nécessaire de faire disparaître les spécialisations des parcours. De plus, la formalisation du suivi des étudiants (insertion professionnelle après le master) et des évaluations des enseignements permettraient d'intégrer plus facilement les évolutions. Compte tenu des objectifs, on peut s'interroger sur la formation qui relèverait plus d'une licence professionnelle que d'une licence générale.

Avis détaillé

1 ● Pilotage de la licence :

La licence Tourisme, hôtellerie, alimentation a une équipe pédagogique pluridisciplinaire composée d'enseignants-chercheurs et de professionnels, acteurs dans les domaines concernés. Elle est structurée autour d'un directeur et des responsables de parcours, ce qui est cohérent compte tenu de la répartition géographique des parcours sur plusieurs sites et des objectifs professionnels diversifiés. En revanche, la connaissance des étudiants est encore trop faible et les dispositifs d'évaluation n'ont pas été mis en place, en partie à cause du retard de l'établissement (pas de dispositifs d'évaluation...).

2 ● Projet pédagogique :

L'offre de licence Tourisme, hôtellerie, alimentation est globalement cohérente avec les objectifs professionnels et pédagogiques affichés. En revanche, les deux parcours Tourisme et Hôtellerie et alimentation prévoient respectivement trois et quatre spécialisations qui sont peu justifiées et non réglementaires (même si cela ne concerne qu'une UE 21). Cela fait place à un morcellement peu lisible. De plus, aucun détail des contenus pédagogiques des UE n'est jointe au dossier sauf pour des propositions d'UE optionnelles dont deux concernent le dossier présenté. Il serait indispensable de rendre plus lisible les liens avec les départements disciplinaires concernés par les formations proposées.

3 ● Dispositifs d'aide à la réussite :

Les dispositifs d'aide à la réussite ne concernent pas véritablement cette mention dont la formation correspond à une L3 attirant un public motivé.

4 ● Insertion professionnelle et poursuite d'études choisies :

L'insertion professionnelle est en lien avec les objectifs de cette formation qui vise explicitement à préparer les étudiants (issus des BTS, DUT...) à intégrer le master Tourisme, hôtellerie, alimentation. Un stage obligatoire de 10 semaines est prévu dans le cadre de l'UE 23A. Des dispositifs permettent un encouragement à la mobilité internationale avec, en plus, l'offre d'un parcours management en hôtellerie restauration en Malaisie.