



Licence professionnelle Restauration

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Restauration. 2011, Université d'Angers. hceres-02037977

HAL Id: hceres-02037977

<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02037977>

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 : NANTES

Établissement : Université d'Angers

Demande n° S3LP120002228

Dénomination nationale : Hôtellerie et tourisme

Spécialité : Restauration

Présentation de la spécialité

Ouverte avant 2006 (le dossier est muet sur ce point), cette licence professionnelle porte le nom usuel de métiers des arts culinaires et des arts de la table. Elle est portée par l'UFR « Ingénierie du tourisme, du bâtiment et des services » (ITBS) et prend place dans un riche ensemble de formations portant sur le tourisme et l'hôtellerie-restauration qui est un des points forts de l'Université d'Angers. Elle bénéficie de partenariats (convention) avec la Chambre de commerce et d'industrie du Maine-et-Loire et le lycée hôtelier de Saumur. Ses objectifs sont doubles : soit apporter un perfectionnement pour des personnes déjà formées aux métiers de la restauration et de l'hôtellerie, français ou étrangers, soit ouvrir vers des métiers diversifiés autour du monde de la restauration (arts de la table par exemple). Les métiers visés sont nombreux et divers mais toujours bien ciblés : directeur de restaurant, directeur des banquets, directeur de service traiteur, conseiller culinaire, critique gastronomique, manager de boutiques franchisées, chef de cuisine, auditeur restauration, formateur en restauration, formateur en cuisine, conseiller technique pour la création et la reprise d'entreprise de restauration, designer de vaisselle ou d'orfèvrerie de table, wine designer, sommelier du fromage, maître de maison.

La dimension internationale (partenariats avec la Chine et le Brésil) de la formation est très affirmée au niveau des intervenants professionnels et au niveau du recrutement étudiant ; ce qui est cohérent puisque les arts culinaires sont abordés à cette échelle, même si la gastronomie française est mise en valeur. Il est à parier que la reconnaissance par l'Unesco du repas gastronomique à la française, va encore renforcer l'attractivité de la formation à l'international. Cette attractivité croissante rend cette formation de plus en plus sélective, et les exigences sont fortes du fait de sa double approche, puisque les étudiants doivent suivre deux stages de trois mois dont l'un en cuisine. Il faut souligner aussi que la formation développe les compétences favorisant la création et la reprise d'entreprises, ce qui est particulièrement bienvenu dans ce domaine d'activités. Si la formation accueille un petit contingent (croissant néanmoins) de stagiaires de formation continue, elle n'est pas ouverte à l'alternance.

Indicateurs

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

Nombre d'inscrits	45
Taux de réussite	75 %
Pourcentage d'inscrits venant de L2	0 % - 15 %
Pourcentage d'inscrits en formation initiale (hors apprentissage et contrats de professionnalisation)	90 %
Pourcentage d'enseignements assurés par des professionnels	40 %
Pourcentage de diplômés en emploi (à 1 an et à 3 ans)	100 %

Bilan de l'évaluation

- Appréciation globale :

Le bilan de cette formation est tout-à-fait remarquable. L'insertion professionnelle des diplômés est excellente, la participation des professionnels indiscutable, tant en importance qu'en qualité. Les enseignants-chercheurs sont aussi très présents dans la formation, démontrant ainsi qu'il est possible de proposer des formations très professionnelles avec une équipe pédagogique équilibrée. Il est vrai que cette spécialité s'intègre dans une offre globale de formation orientée vers le tourisme et l'hôtellerie-restauration, se développant jusqu'au niveau « Master » et au-delà, d'où un adossement « recherche » qui est une qualité supplémentaire de cette licence. Elle honore ainsi parfaitement un aspect de la géographie culturelle. La dimension internationale, qui découle de l'objectif même de la formation, est très bien gérée, avec des partenariats en Chine et au Brésil.

L'organisation en options et en parcours permet d'utiliser avec « bonheur » cette ouverture aux cuisines et cultures étrangères. Si on ne peut que se louer d'une attractivité croissante de la formation, à l'international en particulier, celle-ci peut néanmoins être source de difficultés. On le perçoit avec le seul point faible qu'est le taux de réussite stabilisé à 75 %. Le dossier indique que l'échec concerne surtout les étudiants étrangers ayant une maîtrise insuffisante de la langue française. On peut s'interroger aussi sur la capacité d'étudiants non issus de filières spécialisées en cuisine-hôtellerie, à s'immerger totalement et avec de grandes exigences d'excellence dans un monde professionnel très particulier. *A contrario*, cette exigence est le garant de l'insertion professionnelle des diplômés.

Il conviendrait aussi de préciser la nature des poursuites d'études, dont l'interprétation peut différer suivant qu'elle concerne des étudiants français ou étrangers. Le seul point faible réel ne tient pas à la formation mais à la qualité formelle du dossier fourni à l'évaluation. Il est souvent confus et certaines informations manquent. Il est ainsi très difficile de saisir la manière dont le pilotage de la formation est assuré, même s'il est à l'évidence très efficace. La fiche d'auto-évaluation (rédigée par qui ? et dans quel cadre ?) apporte heureusement des éclaircissements, mais il est regretté qu'il manque le plus important, à savoir un avis global de l'établissement sur la formation. En conclusion, il s'agit d'une très belle formation, originale et efficace.

- Points forts :

- L'originalité de la formation et son adéquation aux attentes du marché professionnel et de la société.
- La densité et la qualité des partenariats professionnels.
- La dimension internationale.
- La qualité de l'insertion professionnelle.
- La forte participation des universitaires (y compris un adossement recherche) dans une formation à vocation très professionnelle.

- Points faibles :

- Un taux d'échec relativement fort, même si expliqué.
- Le dossier est confus sur le pilotage de la formation.

Notation

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

Recommandations pour l'établissement

Au-delà de quelques précisions et compléments qui auraient été bien utiles pour évaluer le pilotage de la formation (conseil de perfectionnement propre à la spécialité ?), la seule recommandation porte sur la nécessité de prévoir une mise à niveau en français plus exigeante avant l'entrée dans la licence pour les étudiants étrangers. On peut aussi penser que l'excellence de la formation rend difficile l'intégration d'étudiants n'ayant pas un bagage culinaire initial important. Le souhait d'ouvrir plus largement la licence à la formation continue est pertinent.