



**HAL**  
open science

## Licence professionnelle Contrôle qualité des produits alimentaires

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Contrôle qualité des produits alimentaires. 2011, Université de Bretagne-Sud - UBS. hceres-02038129

**HAL Id: hceres-02038129**

**<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02038129v1>**

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 : RENNES

Établissement : Université de Bretagne Sud

Demande n° S3LP120003958

Dénomination nationale : Gestion de la production industrielle

Spécialité : Contrôle qualité des produits alimentaires

## Présentation de la spécialité

Cette spécialité permet de former des professionnels capables de mettre en place et de suivre l'ensemble des opérations de contrôle-qualité et de traçabilité des produits alimentaires : matières premières, produits finis, emballage, distribution. Les métiers visés sont : assistant en contrôle-qualité en entreprises agro-alimentaires, en grande distribution, en restauration collective ou en laboratoires d'analyse.

Cette formation, ouverte en 2003, est portée par le département « Génie chimique - Génie des procédés » (GCGP) de l'IUT de Lorient et est dispensée sur le site de Pontivy. Elle est complémentaire à des formations de l'Université de Bretagne-Sud avec le DUT « GCGP », option : Bioprocédés, la licence « Biologie - Environnement » et le master « Biotechnologie ». Parmi toutes les licences professionnelles agro-alimentaires du réseau universitaire Ouest Atlantique (RUOA), elle est la seule à être entièrement ciblée sur le contrôle-qualité.

## 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	7 %
Pourcentage d'inscrits en formation initiale (hors apprentissage et contrats de professionnalisation)	82 %
Pourcentage d'enseignements assurés par des professionnels	55 %
Pourcentage de diplômés en emploi :	
enquêtes internes	56 - 75 %
enquêtes nationales	79 - 86 %

## Bilan de l'évaluation

### • Appréciation globale :

La licence professionnelle « Contrôle qualité des produits alimentaires » est une formation qui a trouvé sa place dans l'offre globale de l'Université de Bretagne Sud, et plus généralement du réseau universitaire Ouest Atlantique et dans le tissu économique régional, où l'agro-alimentaire est omniprésent. Elle associe les compétences pédagogiques de l'IUT de Lorient et d'un lycée de l'établissement public local de l'enseignement agricole (EPLA) comportant un BTS « Industries agro-alimentaires », un BTS « Anabiotech », un centre d'apprentissage et une plateforme technique.



Le taux de pression (candidats/capacité d'accueil) peut atteindre 5 % permettant d'obtenir des effectifs moyens de vingt-quatre étudiants. La formation a bonne presse auprès des étudiants, mais essentiellement auprès de ceux issus de filière technologique (DUT et BTS). Les étudiants des filières « Licence » candidatent très peu dans cette spécialité et représentent moins de 7 % du public. La formation est dispensée depuis 2009 en alternance car cinq étudiants se sont vus proposés des contrats de professionnalisation. Cette ouverture est une preuve de reconnaissance de la spécialité auprès des professionnels.

Les enquêtes nationales montrent une insertion pour les promotions de 2005 à 2007 satisfaisante avec des taux supérieurs à 79 %. La plupart des diplômés mentionnés occupent des emplois correspondant aux acquis de la formation (niveau II). Le délai de recherche du premier emploi varie entre zéro et neuf mois, avec une moyenne autour de deux mois. Au bout de deux ans (date de l'enquête), moins de 7 % des diplômés de 2005 à 2007 étaient en recherche d'emploi. Par contre, les résultats des enquêtes internes sont plus inquiétants et indiquent que 39 % de la promotion de 2008 est en recherche d'emploi. L'exégèse de cette situation mérite plus de données et que les enquêtes soient peaufinées.

Il n'existe pas de conventions formalisées avec des branches professionnelles ou avec des entreprises. L'implication professionnelle se traduit par : la participation à plus de la moitié des enseignements, le parrainage des promotions d'étudiants, l'animation d'ateliers (simulation d'entretiens d'embauche, d'audit interne...), l'organisation de visites de sites industriels, l'encadrement de projets tuteurés et de stages, la participation à l'évaluation (soutenances de stages, jurys de VAE, jury de délivrance du diplôme). Par ailleurs, l'IUT participe à des activités développées au sein de la CCI, la chambre des métiers, l'UIMM...

Le conseil de perfectionnement est composé d'enseignants de l'IUT et de l'EPLA, de professionnels et d'étudiants. Il se réunit une fois par an et émet des recommandations sur le contenu des enseignements en fonction des évolutions constantes de la réglementation et des normes.

L'auto-évaluation du dossier est incomplète et ne donne pas les points forts et faibles de la formation.

- Points forts :
  - Un bon taux de réussite.
  - Une bonne implication des professionnels.
  - L'ouverture à l'alternance avec quelques contrats de professionnalisation.
  
- Points faibles :
  - Peu d'inscrits issus de L2.
  - Des résultats de l'insertion peu exploitable pour les dernières années.
  - Une auto-évaluation incomplète.

## Notation

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

## Recommandations pour l'établissement

Il faut continuer à maintenir des actions de communication pour attirer des étudiants de L2. D'autres pistes peuvent être exploitées comme la mise en place de passerelle en licences facilitant l'intégration de certains étudiants dans le parcours « Licence professionnelle ».

Il faut continuer à développer les contrats de professionnalisation qui permettent d'enrichir les enseignements et d'affiner les projets professionnels des étudiants.

Il est important de mettre en place un suivi, régulier et de proximité, du nombre de diplômés en emploi. Les résultats des enquêtes d'insertion sont des indicateurs de pilotage de la formation.