



HAL
open science

Licence professionnelle Management de produits de restauration

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Management de produits de restauration. 2013, Université Paris 13. hceres-02038229

HAL Id: hceres-02038229

<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02038229v1>

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.



agence d'évaluation de la recherche
et de l'enseignement supérieur

Section des Formations et des diplômes

Rapport d'évaluation de la licence professionnelle



Management des produits de la
restauration

de l'Université Paris 13 - Paris-Nord

Vague D – 2014-2018

Campagne d'évaluation 2012-2013



agence d'évaluation de la recherche
et de l'enseignement supérieur

Section des Formations et des diplômes

Le Président de l'AERES

Didier Houssin

Section des Formations
et des diplômes

Le Directeur

Jean-Marc Geib



Evaluation des diplômes

Licences Professionnelles – Vague D

Académie : Créteil

Établissement déposant : Université Paris 13 - Paris-Nord

Académie(s) : /

Etablissement(s) co-habilité(s) : /

Spécialité : Management des produits de la restauration

Dénomination nationale : SP7-Hôtellerie et tourisme

Demande n° S3LP140006815

Périmètre de la formation

- Site(s) (lieux où la formation est dispensée, y compris pour les diplômes délocalisés) : L'IUT de Saint-Denis et le lycée des métiers François Rabelais - 93440 Dugny
- Délocalisation(s) : /
- Diplôme(s) conjoint(s) avec un (des) établissement(s) à l'étranger : /
- Convention(s) avec le monde professionnel : /
- Secteur professionnel demandé : SP7-Services aux personnes

Présentation de la spécialité

La licence professionnelle *Management des produits de la restauration* vise à former des responsables spécialisés dans la gestion et la commercialisation de produits et de services de l'hôtellerie et de la restauration. Les métiers visés sont de divers ordres : assistant manager, assistant de direction en restauration, responsable des achats - économe, chef de service restauration.

Ouverte en 2003, cette formation est proposée essentiellement en apprentissage. Elle associe les capacités pédagogiques de l'IUT de Saint-Denis, porteur de cette formation, de l'UFR de Droit, Sciences politiques et sociales et du lycée des métiers François Rabelais. La formation contribue au développement de l'offre de formations professionnalisantes du secteur tertiaire et est complémentaire d'autres spécialités de Paris 13 (DUT, L2). De nombreuses formations qui ouvrent sur des métiers des loisirs, de l'hôtellerie et de la restauration existent en région parisienne mais le dossier ne présente pas cet aspect concurrentiel.

Synthèse de l'évaluation

- Appréciation globale :

Economiquement, le tourisme réceptif est majeur en Ile-de-France, une des toutes premières régions touristiques de la France, 1^{ère} destination touristique mondiale. L'ensemble des grands opérateurs de l'hôtellerie et de la restauration sont présents en Ile-de-France, auxquels on peut ajouter Disneyland Paris. Dans ce contexte favorable, la volonté de former des professionnels de la restauration capables de diriger un établissement est originale et s'appuie sur une analyse réelle du marché de l'emploi. Le secteur de la restauration est en effet à la recherche de tels cadres qui sont capables d'imaginer une carte de restaurant, de construire les plats, de fixer le tarif, de diriger l'équipe en salle et aux fourneaux et en plus, de construire une politique commerciale adaptée.

Le programme de cette licence professionnelle (LP) est bien conçu avec une très grande cohérence des contenus qui articulent intelligemment des mutualisations avec d'autres LP (*Commerce et Entrepreneuriat*) de l'établissement et avec des enseignements spécifiques bien ciblés. Le projet tuteuré est particulièrement bien conçu dans l'esprit du cahier des charges de la LP. Certains horaires semblent excessifs (la sociologie des manières de table est par exemple de 30 heures), tout comme le volume horaire global qui totalise 550 heures.

Avec plus de 400 candidats pour un nombre de place limité à 20, l'attractivité de cette licence professionnelle n'est pas à démontrer. La sélection des candidats se fait de façon drastique, ne retenant que des candidats en apprentissage ou en contrat de professionnalisation, elle conduit à des taux de réussite remarquables compris entre 90 et 100 %. L'effectif est volontairement limité pour des raisons de locaux ; il a évolué entre 10 et 20 étudiants, il est regrettable qu'aucune explication ne soit fournie dans le dossier quant à ces variations. Cette LP se caractérise par ailleurs par une faible ouverture : la plupart des étudiants viennent du lycée hôtelier partenaire (14/20) et six de l'IUT. La croissance des VAE tempère un peu ce propos (de 1 à 3 sur l'ensemble de la période du contrat).

Les étudiants s'insèrent sans difficulté dans cette région compte-tenu d'une part de la « touristicité » intense et du développement de la restauration hors-foyer notamment dans les grandes métropoles. Le taux d'insertion professionnelle (de 77 % à 94 %) et le type d'emploi occupé permettent d'affirmer que la formation proposée est parfaitement en phase avec les attentes d'un marché encore porteur en terme d'emploi et qui était à la recherche de manager. Très rapidement, les diplômés occupent des postes d'encadrement ou créent leurs propres entreprises.

L'apprentissage systématique, géré avec l'aide du Centre de Formation d'Apprentis, CFA Sup2000, garantit une grande implication du milieu professionnel mais aucune convention pérenne n'est signalée ni fournie en annexe. Toutefois, les relations avec le monde professionnel sont denses et les intervenants de qualité. Leur implication dans les enseignements reste faible : seulement quatre professionnels assurent 24 % du volume horaire global. L'implication du monde professionnel se traduit aussi par des participations aux soutenances, aux jurys et au conseil de perfectionnement qui se réunit au minimum deux fois par an.

Les relations avec le lycée semblent fortes mais ne sont pas exposées ; de ce fait, le pilotage manque de clarté et des ambiguïtés apparaissent. Cette LP se présente, à bien des égards, comme une troisième année de BTS. Rien n'étant dit sur une éventuelle mise à niveau à destination des étudiants originaires de l'IUT (ou d'éventuels L2 qui seraient ciblées), on peut s'interroger sur l'intégration de ce groupe. L'analyse prospective est, semble-t-il, menée mais les résultats ne sont pas mentionnés au-delà de considérations générales.

- Points forts :

- L'alternance.
- La conception globale du programme.
- L'ampleur des débouchés et la dynamique de création d'emplois du secteur bien exploitée.

- Points faibles :

- L'absence de prise en considération de la dualité des origines des étudiants (BTS/IUT) et la faible diversité des recrutements.
- La faible implication des professionnels dans les enseignements.
- Un certain malthusianisme justifié par des considérations de locaux.



Recommandations pour l'établissement

Il est important de favoriser l'ouverture à des publics plus diversifiés en modulant les enseignements : si pour cette formation, des compétences culinaires sont nécessaires, on peut s'étonner qu'elle ne puissent pas être acquises par une mise à niveau pour les uns (IUT et L2) et que les étudiants issus de BTS n'en soient pas, au moins en partie, dispensés.

Compte-tenu des débouchés professionnels réels du secteur, il serait intéressant d'élever le seuil des 20 étudiants, qui paraît trop restrictif.

L'augmentation des interventions professionnelles dans les enseignements du cœur de métier serait un atout supplémentaire.

Notation

- Projet pédagogique (A+, A, B, C) : A
- Insertion professionnelle (A+, A, B, C) : A
- Lien avec les milieux professionnels (A+, A, B, C) : B
- Pilotage de la licence (A+, A, B, C) : B



Observations de l'établissement

Villetaneuse, le 19 juillet 2013

Le Président

Université Paris 13
99, avenue J-Baptiste Clément
93430 Villetaneuse
Tél. 01 49 40 30 05
Fax. 01 49 40 32 52
pres-p13@univ-paris13.fr

Monsieur Jean-Marc GEIB
Directeur de la Section des formations
et diplômés
AERES
20, rue Vivienne
75002 PARIS

N/Réf. : JL/CD/SA 14100 N°188

Monsieur le Directeur,

Conformément à votre demande, je vous transmets par mail l'ensemble de nos réponses aux évaluations des formations déposées par l'Université Paris 13.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Directeur, l'assurance de ma considération distinguée.

Jean-Loup SALZMANN

**P/Le Président et par délégation
Le Vice-Président du Conseil
des Etudes et de Vie la Universitaire**


André TARDIEU



Licence Professionnelle

Dénomination nationale : **SP7 - Hôtellerie et tourisme**

Spécialité : **Management des produits de restauration**

Demande n° **S3LP140006815**

Horaires excessifs : sociologie des manières de table

Un horaire aussi important dédié à la sociologie des manières de la table s'impose à plusieurs égards : Elle permet d'apporter aux étudiant(e)s à la fois les cultures générale et professionnelle qui leurs permettent de dépasser les aspects techniques qui constituent l'essentiel de leur formation ; nos anciens sont appelés à perpétuer et à participer au renouvellement de la cuisine française, ce faisant, ils ne doivent pas être uniquement des « techniciens de la cuisine » mais être aussi les acteurs privilégiés de la diffusion de l'histoire et de la culture française des arts de la table. D'autant que beaucoup d'entre eux sont amenés à intervenir auprès de clients étrangers ou à l'étranger. Enfin, cet aspect constitue le pendant « marketing » d'une profession trop souvent réduite aux seuls aspects technique de la restauration.

Fluctuation des effectifs.

Lorsque nous avons créé cette licence professionnelle en 2003, nous étions les seuls en région parisienne à proposer ce type de formation. Au fil du temps, plusieurs licences similaires se sont créées, nous mettant en concurrence avec d'autres universités (licence restauration de Dauphine, de la Sorbonne ou de Cergy). Il est alors apparu nécessaire de communiquer de façon plus active, de redynamiser la formation en y intégrant des actions pédagogiques plus originales encore. Il en a résulté un regain d'intérêt pour celle-ci et, en conséquence, un afflux plus important de candidats.

Par ailleurs en 2003, l'évolution des étudiants vers un niveau bac +3 était marginale. Le BTS hôtellerie était souvent considéré comme un diplôme suffisant par les professionnels et par les élèves qui étaient alors directement embauchés. L'accroissement des exigences des professionnels quant au niveau de formation a contribué au regain d'intérêt des étudiant(e)s pour notre LP.

Faible ouverture de la formation aux étudiants qui ne sont pas issus de la filière hôtellerie, création d'une mise à niveau.

Chaque année, nous recrutons des étudiants d'horizons divers. Cependant, nous sommes confrontés à deux problèmes :

- Le premier problème est directement lié aux attentes des professionnels, qui refusent majoritairement de recruter des jeunes qui n'ont ni fait de stage, ni travaillé dans un restaurant, ne serait-ce que pour une période saisonnière. Il s'agirait donc de sensibiliser ces jeunes sur le fait qu'une expérience, aussi modeste soit-elle, est souhaitable pour trouver un contrat d'apprentissage.
- Le second problème est lié aux attentes des étudiant(e)s : celles et ceux qui ne connaissent pas le secteur et qui arrivent à décrocher un contrat sont rapidement mis en échec car ils jugent souvent les contraintes d'horaires, de jours de travail et de fatigue physique trop

importantes. Actuellement en période de recrutement, nous avons encore sélectionné des dossiers de jeunes qui ne sont pas issus de la filière, mais qui possèdent une première expérience professionnelle dans le domaine de la restauration.

Le fait que peu d'étudiant(e)s étrangers à la filière intègrent la LP n'est donc pas un choix de notre part. Nous aimerions au contraire enrichir cette formation en sélectionnant des jeunes d'horizons divers. Par conséquent, la solution d'une mise à niveau proposée par les évaluateurs nous paraît extrêmement pertinente, l'équipe va donc immédiatement engager le travail nécessaire à la mise en œuvre d'un tel dispositif, dans le cadre de l'IUT, qui sera assorti d'un parcours en entreprise. A cet égard, il semble plus judicieux d'envisager un transfert d'une partie du volume horaire global, actuellement jugé trop lourd, au profit d'une telle mise à niveau, ce qui nous éviterait par ailleurs de reprendre certaines bases dans le cursus de LP proprement dit.

Convention avec les professionnels.

Le lycée François Rabelais de Dugny travaille depuis plus de 20 ans avec des entreprises représentatives du secteur que ce soit dans le domaine de la restauration commerciale ou celui de la restauration collective, pour des placements d'élèves en stage ou en apprentissage. La LP bénéficie de fait de ce réseau, qui nous permet de placer nos étudiant(e)s auprès d'entreprises telles que Lenôtre, Sodexo, La tour d'argent, Compass, Disneyland Paris etc. La remarque des évaluateurs a attiré notre attention sur la nécessité de formaliser ces échanges, ce que nous envisageons de faire autour d'un événement annuel qui réunirait toutes les parties prenantes à cette formation en vue non seulement de la concrétisation contractuelle de nos liens mais aussi pour plus simplement les renforcer.

Intervention des professionnels

Il a été relevé par l'évaluation que quatre professionnels assurent près de 24 % du volume horaire global. Notre décompte fait état d'un volume de 40 % pris en charge par sept professionnels.

A cet égard, il convient de signaler que l'intervention d'un plus grand nombre de professionnels se heurte à l'inadéquation entre les exigences et procédures de l'Université en l'espèce avec les spécificités du secteur :

- D'une part, il est demandé à des professionnels confirmés et reconnus leurs diplômes, alors que ceux-ci, soit les ont égarés depuis longtemps, soit qu'ils s'en offusquent. A titre d'exemple, le cas d'un ancien cuisinier de Chez Paul Bocuse, du Trianon Palace, Chef chez Lenôtre, dont la notoriété dans le secteur n'est plus à faire.
- D'autre part, le processus administratif d'établissement des dossiers de paiement, auquel s'ajoute le modeste taux horaire de rémunération des cours et TD, conduit de nombreux professionnels à renoncer à intervenir dans notre LP au profit d'institutions privées.

Relations avec le lycée

Ces relations sont assurées par un Professeur du Lycée en collaboration étroite et permanente avec un Professeur de l'IUT Saint-Denis. L'ensemble permet d'assurer le lien avec le milieu professionnel, l'adaptation permanent aux exigences et évolutions de celui-ci, tout en permettant l'acquisition des connaissances universitaires prévues par la maquette. De même, ce lien entre les deux responsables permet de se conformer aux exigences des deux institutions et de les concilier avec celles des entreprises qui accueillent nos jeunes.