



# Licence professionnelle Restauration gastronomique à vocation internationale

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Restauration gastronomique à vocation internationale. 2014, Université de Cergy-Pontoise - UCP. hceres-02038449

**HAL Id: hceres-02038449**

**<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02038449>**

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



Restauration gastronomique à  
vocation internationale

de l'Université de Cergy-  
Pontoise - UCP

Vague E – 2015-2019

Campagne d'évaluation 2013-2014



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

Section des Formations et des diplômes

*En vertu du décret du 3 novembre 2006<sup>1</sup>,*

- Didier Houssin, président de l'AERES
- Jean-Marc Geib, directeur de la section des formations et diplômes de l'AERES

---

<sup>1</sup> Le président de l'AERES « signe [...], les rapports d'évaluation, [...] contresignés pour chaque section par le directeur concerné » (Article 9, alinea 3 du décret n°2006-1334 du 3 novembre 2006, modifié).

# Evaluation des diplômes Licences Professionnelles – Vague E

Evaluation réalisée en 2013-2014

Académie : Versailles

Établissement déposant : Université de Cergy-Pontoise - UCP

Académie(s) : /

Etablissement(s) co-habilité(s) : /

Spécialité : Restauration gastronomique à vocation internationale

Secteur professionnel : SP7-Services aux personnes

Dénomination nationale : SP7-3 Hôtellerie et tourisme

Demande n° S3LP150008128

## Périmètre de la formation

- Site(s) (lieux où la formation est dispensée, y compris pour les diplômes délocalisés) : Lycée des métiers en Hôtellerie-restauration Guillaume Tirel (Paris 14<sup>ème</sup>).
- Délocalisation(s) : /
- Diplôme(s) conjoint(s) avec un (des) établissement(s) à l'étranger : /
- Convention(s) avec le monde professionnel : /

## Présentation de la spécialité

La licence professionnelle (LP) *Restauration gastronomique à vocation internationale* de l'Université de Cergy-Pontoise, dont le renouvellement est demandé, fait partie de l'unité de formation et de recherche (UFR) *Economie-gestion* de l'Université. Ouverte aussi bien à la formation initiale qu'en formation continue et en l'alternance, elle se propose de former des gestionnaires dans toute la gamme des métiers de la restauration (production, service, commercialisation, événementiel, ...). Si de nombreuses mentions en hôtellerie/tourisme existent par ailleurs, les spécialisations dans le domaine en restauration sont plus rares, la visée spécifique en gastronomie à vocation internationale présente en outre une forte originalité.

La LP propose trois parcours au choix :

- Parcours 1, *Management opérationnel de la restauration.*
- Parcours 2, *Culture gastronomique française et européenne.*
- Parcours 3, *Traiteur événementiel et banqueting.*

Les parcours 1 et 3 sont en alternance et demandent en outre un mois de mission à l'étranger en fin de cursus.

## Synthèse de l'évaluation

- Appréciation globale :

La LP *Restauration gastronomique à vocation internationale* a des objectifs définis sur trois parcours. Le premier parcours vise à former aux métiers de la commercialisation et de la production de services de restauration. Le deuxième prépare à la production culinaire. Le troisième est tourné vers les métiers de technico-commerciaux dans les activités d'événementiels ou banqueting. Les premier et troisième parcours sont proposés en apprentissage. Les métiers visés attestent de champs d'action innovants dans le secteur de la restauration haut de gamme. Le programme comprend environ 540 heures d'enseignement dans chacun des parcours. Les contenus s'articulent en cohérence avec les compétences visées. Ils apportent un très bon niveau de spécialisation au travers d'un tronc commun complété par les unités d'enseignement (UE) spécifiques aux parcours, en lien direct avec la pratique en entreprise. Le stage équivaut à 1 450 heures réparties sur 14 mois pour les parcours en alternance et à 18 semaines pour la formation initiale. Le projet tuteuré est transversal aux trois parcours. Il permet l'organisation d'un événement (forum) parrainé par un grand nom de la gastronomie française ou internationale. La formation possède son propre restaurant d'application, ouvert au public. Les étudiants du parcours 1 et 2 en prennent tour à tour l'entière responsabilité. Les étudiants du parcours 3 participent à des organisations d'événements. Pour une formation internationale, on peut regretter le faible nombre d'heures attribuées aux enseignements de langues, d'autant que l'on sait que la mobilité est grande dans ces métiers. En anglais, une certification est proposée par le TOEIC (Test of English For International Communication).

Concernant l'insertion professionnelle, de façon très surprenante, le dossier se contente de renvoyer aux enquêtes menées au niveau de l'université par l'observatoire de la vie étudiante de l'établissement ou au suivi assuré via les réseaux sociaux. Le dossier ne donne aucune donnée précise sur le devenir des diplômés ; il déclare simplement qu'après la formation plusieurs étudiants font le choix d'une expérience professionnelle à l'étranger et il semble - mais sans que l'on dispose de chiffres - que l'emploi soit assuré. Cette absence d'analyse spécifique est d'autant plus regrettable qu'à plusieurs reprises, on peut discerner les traces d'une véritable veille professionnelle.

Plus de 25 % des cours sont assurés par des professionnels, au nombre de 42 au total, pour des interventions comprises entre deux et huit heures. Ils justifient tous de fonctions et responsabilités dans le secteur professionnel visé et leur contribution est en cohérence avec les objectifs de formation. Ils participent au fonctionnement de la formation à tous les niveaux : valorisation du diplôme, interventions, participation aux jurys et au conseil de perfectionnement, etc. La formation travaille en étroite collaboration avec le lycée des métiers en hôtellerie Guillaume Tirel de Paris où se déroulent les enseignements, le CFA SACEF, le Service commun des relations entreprises et professionnalisation (SCREP) de l'UCP (qui assure la gestion de la formation continue). Le marché de l'emploi régional, national et international est annoncé comme très demandeur de ce type de formation et de nombreuses entreprises sont en relation avec la LP qui bénéficie de la dynamique économique que représentent le secteur professionnel et plus particulièrement la restauration haut de gamme. Le dossier indique que la formation a noué des partenariats professionnels, que ce soit pour l'accueil des stagiaires ou les projets tuteurés. On apprécie le détail de la liste des entreprises partenaires au titre des contrats d'apprentissage ou de professionnalisation.

Enfin, les parrainages des projets tuteurés par des grands noms de la profession témoignent de la place de la formation dans le secteur de l'hôtellerie de luxe et/ou la restauration haut de gamme.

L'équipe de formation est constituée d'enseignants ou d'enseignants-chercheurs de l'Université ainsi que de professionnels associés et des enseignants en provenance de lycées des métiers. Elle pourrait certainement être étendue aux partenaires universitaires étrangers avec lesquels un travail régulier de concertation et de formalisation des partenariats est par ailleurs conduit par le responsable de formation. Compte tenu des contraintes financières, le dossier regrette - à juste titre - la difficulté qui existe à trouver et surtout, fidéliser des enseignants aux compétences professionnelles suffisantes. Des réunions d'organisation pédagogique sont régulièrement mises en place. Le conseil de perfectionnement réunit une fois par an l'équipe pédagogique, le CFA et quelques partenaires professionnels.

En ce qui concerne la place de la formation au sein de l'Université, le dossier évoque simplement des candidats issus de licence généraliste, *Langues étrangères appliquées* (LEA) notamment, mais surtout il faudrait analyser leur manque de motivation pour des métiers souvent exigeants et nécessitant une grande implication. Pour répondre à ce défaut d'attractivité au sein même de l'établissement, il pourrait être intéressant de renforcer ou de créer des liens avec d'autres formations. La plupart des étudiants proviennent de différents Brevets de technicien supérieur (BTS), surtout *Hôtellerie-restauration* (jusqu'à 80 % en parcours 1). Des actions de valorisation du diplôme pourraient sans doute être menées, on est en effet surpris de constater le nombre relativement faible de candidats et qu'un dossier de candidature sur deux est retenu. Dans la mesure où les actuelles capacités d'accueil ne peuvent être guère être accrues d'une part et où, d'autre part, le milieu des métiers de bouches, agroalimentaire et boutiques épicerie fine/ pâtisserie est demandeur de spécialistes Recherche/Développement et gestion, la formation étudie la possibilité de mettre en place un quatrième parcours dédié.



La formation se positionne sur un marché stratégique. Elle a su développer des partenariats avec des entreprises prestigieuses, notamment au travers de contrats d'apprentissage ; ce qui lui a permis de gagner la confiance de nombreux partenaires professionnels et institutionnels.

- Points forts :

- Une formation de qualité grâce à la qualité de ses programmes, au dynamisme de l'équipe et aux intervenants professionnels de très haut niveau.
- Les partenariats avec le monde professionnel au travers des contrats d'apprentissage, contrats de professionnalisation mais aussi d'actions parrainées.
- La dimension internationale.

- Points faibles :

- L'absence de données sur l'insertion professionnelle.
- Une faible valorisation du diplôme.
- Une faible présence des enseignants-chercheurs.

- Recommandations pour l'établissement :

La spécialité semble correspondre parfaitement aux exigences d'une formation professionnelle de qualité malgré l'absence de données relative à l'insertion. La mise en place d'un quatrième parcours, voulue par l'équipe pour répondre à la demande des milieux professionnels, demanderait une réelle connaissance des perspectives d'insertion professionnelle. Une telle formation devrait également attirer davantage de collègues enseignants-chercheurs qui apporteraient ainsi leur soutien à la formation.

Une aide de l'Université serait souhaitable afin de combler les éléments absents du dossier. En particulier, des données précises sur l'insertion professionnelle permettraient de juger objectivement de la réalité de l'emploi.



# Observations de l'établissement

L'établissement n'a pas fourni d'observations.