



**HAL**  
open science

## Licence professionnelle Gestion touristique et hôtelière

### Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Gestion touristique et hôtelière. 2014, Rectorat de Lille. hceres-02038466

**HAL Id: hceres-02038466**

**<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02038466v1>**

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



Gestion touristique et hôtelière

de l'Institut Catholique de Lille

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 : Lille

Établissement déposant : Institut Catholique de Lille

Académie(s) : /

Etablissement(s) co-habilité(s) : /

Spécialité : Gestion touristique et hôtelière

Secteur professionnel : SP7-Services aux personnes

Dénomination nationale : SP7-3 Hôtellerie et tourisme

Demande n° S3LP150008261

## Périmètre de la formation

- Site(s) (lieux où la formation est dispensée, y compris pour les diplômes délocalisés) : Lycée Jeanne d'Arc à Aulnoye-Aymeries (département du Nord) et Institut Catholique de Lille
- 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 spécialité *Gestion touristique et hôtelière*, qui s'adresse à des étudiants de niveau Bac+2 et donne le grade de licence, s'annonce comme essentiellement pratique. Elle souhaite préparer les étudiants à la gestion et au pilotage de projets dans les entreprises du secteur de la restauration.

Cette licence professionnelle, ouverte en 2003, est une des sept licences professionnelles de la Faculté Libre des Sciences Economiques et de Gestion (FLSEG) de l'Institut Catholique de Lille (ICL). La formation se déploie en alternance entre cours et stage en entreprise selon les normes habituelles. Une journée hebdomadaire de cours a lieu à la FLSEG, tous les autres cours sont dispensés au Lycée Jeanne d'Arc à Aulnoye-Aymeries.

Les métiers visés sont dans les entreprises du secteur de la restauration, et ce au niveau « manager adjoint ».

Si de nombreuses formations de ce type existent au niveau national, cette licence se positionne de manière complémentaire par rapport à la licence professionnelle *Hôtellerie et tourisme* offerte par l'Université du Littoral Côte d'Opale - ULCO.

La formation comprend six unités d'enseignement (UE) : UE économique et juridique, UE gestion des moyens et des hommes, UE santé et protection du consommateur, UE professionnel, UE langues et UE techniques professionnelles.

## Synthèse de l'évaluation

- Appréciation globale :

Contrairement à l'intitulé de la mention et à l'annonce de la fiche RNCP, la formation vise uniquement à former des managers adjoints dans les métiers de la restauration et non dans ceux du tourisme et de l'hôtellerie. Les deux options qui semblent être proposées (management et gestion d'une part, nutrition et diététique d'autre part) ne bénéficient que d'un faible horaire d'enseignement.

La plupart des enseignements sont dispensés sous forme de cours magistraux (CM), jusqu'à 90 %. Certes, les effectifs étudiants sont peu élevés mais cela n'empêche pas des différences de niveaux entre ces derniers, et il est permis de se demander comment un aussi petit nombre (les chiffres varient selon les divers éléments du dossier) de travaux dirigés et de travaux pratiques peut répondre à la diversité des conditions de l'apprentissage. Les enseignements de langues, par exemple, ne sont affichés que sous forme de CM et on voit mal comment des CM peuvent s'accommoder des objectifs très pratiques présentés dans le programme.

Les enseignements proposés, qui sont détaillés dans le dossier de présentation du diplôme, ne se détachent pas particulièrement de ceux des programmes de BTS. La plupart d'entre eux sont d'ailleurs dispensés au lycée Jeanne d'Arc à Aulnoye-Aymeries par des enseignants de ce lycée. Si les étudiants ont une journée hebdomadaire de cours à l'UCL, le dossier ne précise aucunement si des enseignants-chercheurs de l'institut interviennent, et si oui lesquels, et dans quelle mesure.

Il semble que la plupart des aspects professionnalisants soient pris en charge lors du stage dont la durée apparaît très variable selon les différentes pièces du dossier, mais dont la durée institutionnelle de 16 semaines au minimum est toutefois respectée.

Rien ne semble prévu pour accueillir un public diversifié (L2, DUT, sportif de haut niveau, handicapé, etc.), ce qui explique peut-être que près de 100 % des étudiants soient issus du BTS du Lycée Jeanne d'Arc. Il n'est aucunement fait mention de l'utilisation des TICE dans la formation. Au cours des deux dernières années, la quasi-totalité des étudiants étaient inscrits en contrats de professionnalisation.

Les effectifs sont en augmentation régulière, passant de 10 à 26 entre 2008 et 2012, ce qui peut aussi bien dénoter une forte attractivité du diplôme qu'une insuffisance de la formation du BTS pour trouver un emploi, la profession recrutant peut-être plus particulièrement au niveau Bac+3. Une donnée sur le nombre de dossiers déposés pour l'entrée en licence aurait pu apporter un éclairage sur ce point.

Le taux de réussite au diplôme est systématiquement de 100 %, ce qui est logique pour une telle formation.

Le taux d'insertion professionnelle peut apparaître comme satisfaisant avec environ 85 % des diplômés en emploi, mais suite aux incohérences des tableaux et aux faibles données sur les postes occupés, l'analyse de l'insertion est incomplète. Cela est d'ailleurs surprenant, on se serait attendu à avoir des informations bien plus complètes pour une formation avec un tel effectif. Le suivi des sortants demande donc à être amélioré pour que les responsables s'interrogent sur les contenus des enseignements et leur adaptation aux demandes du marché de l'emploi, même si les quelques emplois connus correspondent la plupart du temps aux objectifs affichés. Au cours du contrat un seul étudiant diplômé de la mention a choisi de poursuivre ses études en master.

Les intervenants professionnels sont présents mais, selon le dossier, n'interviennent qu'à raison de 20 % des enseignements (84 heures sur 416) et ce uniquement dans le cadre de la nutrition, ils atteignent presque les 25 % demandés institutionnellement. La fiche d'autoévaluation annonce toutefois 70 % des enseignements assurés par des professionnels extérieurs, il y a donc une contradiction à ce niveau.

Le monde professionnel n'apparaît pas particulièrement impliqué dans l'ensemble du processus de formation en cours, peut-être parce que cette dernière laisse une très large place à l'alternance. En effet, la plupart des étudiants (et même tous lors des derniers recrutements) sont inscrits dans le cadre d'un contrat de professionnalisation.

Des partenariats professionnels ont été passés depuis neuf ans avec les milieux locaux de la restauration représentant des enseignes nationales.

L'information donnée sur le pilotage est très floue, il est simplement fait mention des enseignants, du directeur du Lycée Jeanne d'Arc, du doyen de la FLSEG et d'un enseignant-chercheur non précisé dont on ne sait d'ailleurs s'il intervient ou non en tant qu'enseignant dans la formation.

Des professionnels interviennent dans le cadre du conseil de perfectionnement mais on aurait aimé connaître leur nombre, leur qualification (sont-ce les trois professionnels intervenant dans le cadre de l'enseignement ?). On ignore également la fréquence des réunions de ce conseil ainsi que sa composition.

On ne trouve aucune diversité au niveau du recrutement des étudiants. Les étudiants sont à pratiquement 100 % issus du BTS du Lycée Jeanne d'Arc. D'après les tableaux indicateurs, entre 2008 et 2012 seuls quatre étudiants sur un total de 90 (soit 4,44 %) provenaient d'autres formations (un en provenance d'une licence, et trois d'un diplôme universitaire de technologie), mais dans la mesure où les chiffres et renseignements donnés dans les commentaires ne concordent pas avec ceux du tableau, il est difficile d'avoir une idée exacte de la réalité.

Il s'agit là d'une formation sans doute intéressante en soi mais qui, à la lecture du dossier, n'apparaît en fait que comme une simple troisième année de BTS, voire même uniquement du BTS du Lycée Jeanne d'Arc et non comme une formation universitaire délivrant une licence correspondant aux normes institutionnelles.

- Point fort :
  - De nombreux contrats de professionnalisation.
  
- Points faibles :
  - Ce n'est pas une formation universitaire.
  - Le dossier présente des incohérences et de nombreuses lacunes (devenir des étudiants etc.).
  - Le nombre et la diversité d'intervenants professionnels sont insuffisants.
  - Rien ne semble prévu pour les étudiants présentant des contraintes particulières.
  
- Recommandations pour l'établissement :

Des actions de valorisation pourraient être menées pour faire connaître la formation et diversifier le public, répondant ainsi à la demande de l'arrêté portant création des licences professionnelles.

Les enseignements non professionnels devraient être dispensés majoritairement par des enseignants ou enseignants-chercheurs de l'enseignement supérieur et non par des professeurs de lycée. Quelle que soit la qualité de ces derniers, et on ne saurait la mettre en doute, la présence d'enseignants-chercheurs est en effet une nécessité institutionnelle.

Le dossier gagnerait à préciser les qualités des intervenants professionnels puisque trois d'entre eux seulement sont spécifiquement mentionnés.

L'insertion professionnelle ne peut être jugée d'après les données fournies, une enquête plus poussée permettrait sans aucun doute de vérifier le taux réel de cette insertion et les niveaux d'emploi.

Une plus grande rigueur dans la formation et une plus grande précision dans les informations seraient donc les bienvenues.



# Observations de l'établissement

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