Licence professionnelle Production, qualité et management en restauration commerciale et collective

Rapport Hcéres

▶ **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Production, qualité et management en restauration commerciale et collective. 2014, Université Paris-Sud. hceres-02038501

HAL Id: hceres-02038501

https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02038501

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

Production, qualité et management en restauration commerciale et collective

de l'Université Paris-Sud

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 novembre2006[1]*,*

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

[1] 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 Paris-Sud

Académie(s) : /

Etablissement(s) co-habilité(s) : /

Spécialité : Production, qualité et management en restauration commerciale et collective

Secteur professionnel : SP2-Production et transformations

Dénomination nationale : SP2-5 Industries agro-alimentaires, alimentation

Demande n° S3LP150008542

Périmètre de la formation

- Site(s) (lieux où la formation est dispensée, y compris pour les diplômes délocalisés) : UFR des Sciences, Orsay et Lycée R. Auffray (Clichy) de 2010 à 2012, puis depuis sept 2012, Lycée T. Monod à Antony.

- 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) *Production, qualité et management en restauration commerciale et collective*, portée par l'UFR de Pharmacie de Chatenay Malabry depuis sa création en septembre 2005 (en apprentissage depuis sept 2007) a été transférée en septembre 2010 à l'UFR des sciences d'Orsay. C'est une formation en alternance proposée uniquement en apprentissage. Le rythme d'alternance moyen (université/entreprise) est de deux semaines d'octobre à juin. De juillet à septembre, les étudiants sont uniquement en entreprise. Au total, les étudiants sont en entreprise pendant 31 semaines durant l'année de formation.

Les métiers visés sont : agent de maitrise ou responsable d'unité, directeur de cuisine, assistant de direction, assistant qualité, formateur hygiène, etc, dans le secteur de la restauration collective, gérant ou assistant dans le secteur du traiteur, de l'organisation de réceptions, … Le professionnel doit être capable de gérer une équipe, d'appliquer la réglementation relative à la restauration collective, il doit maitriser le système qualité et ses outils, et être capable de mettre en place une démarche qualité au sein d'un service de restauration collective à visée commerciale ou sociale, de proposer une prestation alimentaire qui répond aux besoins nutritionnels de différentes populations. Il existe des formations analogues à Toulouse, Nantes, Montpellier, Paris-Est, au Mans, … La LP a pour vocation de former des professionnels de la restauration collective, secteur en développement depuis plusieurs années, et qui concerne toutes les entreprises publiques et privées, le milieu scolaire (écoles maternelles et élémentaires, collèges, lycées et enseignement supérieur), les administrations et le secteur hospitalier. Toutes ces structures sont particulièrement nombreuses en Région Ile-de-France et sur l'ensemble du territoire français.

Synthèse de l'évaluation

- Appréciation globale :

La relocalisation récente de la LP à l'UFR des Sciences d'Orsay, en 2010, a eu un effet négatif sur les effectifs mais il est intéressant de constater une ré-augmentation progressive du nombre d'étudiants, ce qui peut faire présager une amélioration dans ce domaine, comme peuvent en témoigner les chiffres recueillis : nombre d'inscrits pédagogiques avant relocalisation : 10 en 2008/2009, 11 en 2009/2010, et depuis l'intégration à l'UFR de Sciences d'Orsay : 8 en 2010/2011, 9 en 2011/2012, 12 en 2012/2013. Malgré tout, ces chiffres restent assez peu élevés puisque la formation a une capacité d'accueil de 16 étudiants.

Les objectifs de la formation sont cohérents avec le type de formation, les attentes du monde professionnel et les métiers visés. La formation est bien structurée et forme des professionnels qui peuvent s'insérer facilement dans un bassin d'emploi en expansion. Elle s'articule autour de trois axes principaux en totale adéquation avec les compétences nécessaires à la gestion d'un site de restauration et la connaissance de la réglementation en vigueur. La formation est pluridisciplinaire et répond aux besoins de formation des professionnels du secteur. La formation est très professionnalisante, elle se déroule uniquement en alternance en apprentissage avec un rythme université/entreprise de deux semaines d'octobre à juin, et une plus longue période en entreprise de juillet à septembre. Le rythme de l'alternance permet une intégration progressive et continue des étudiants en entreprise. L'apprentissage, la place accordée aux TD et aux TP, l'ampleur et le suivi du projet tutoré, et les interventions des professionnels du secteur (plus de 25 %) dans les enseignements permettent le développement de savoir-faire professionnels. Il n'existe pas de dispositif pédagogique pour prendre en compte la diversité du public ; il n'y a pas de notion de module introductif ni de module d'harmonisation ni de parcours différencié qui pourraient être intéressants notamment pour les personnes ayant raté leur VAE.

Au niveau de l'insertion professionnelle, les enquêtes présentées affichent un taux de réponse variant de 60 à 80 % sur trois années : 2008, 2009, et 2010 avec respectivement 6/10, 9/11 et 5/8 répondants, et des taux respectifs de diplômés en emploi, de 100, 78 et 100 %, ce qui représente donc un taux d'insertion professionnelle excellent et stable. La durée de recherche d'emploi est faible (inférieure ou égale à 2 mois) et les secteurs d'insertion professionnelle sont en totale adéquation avec la formation qui représente un excellent complément et une réelle plus-value pour les titulaires de certains diplômes tels que le BTS diététique. Les étudiants trouvent du travail pendant leur formation ou très rapidement à l'issue de celle-ci. Des poursuites d'études en Master sont mentionnées pour des diplômés de 2011 (1 en apprentissage) et 2012 (2 dont un en apprentissage), mais elles restent assez peu fréquentes.

Les professionnels intervenant dans la LP effectuent 117 heures d'enseignement soit 25 % du volume global, ce qui est insuffisant surtout au niveau du nombre d'heures d'intervention de chacun d'eux qui est assez faible et « émietté » (de 3 à 6 h pour la plupart). Ces professionnels sont au nombre de 14 sur un total de 33 intervenants, soit 42 % de l'effectif et sont répartis sur l'ensemble des unités d'enseignements de la formation. Un meilleur regroupement de certains enseignements par les mêmes enseignants limiterait l'effet de dispersion non souhaitable *a fortiori* pour des étudiants de niveau L3. Ce sont des professionnels du secteur de la restauration, de la qualité, de l'analyse et du contrôle, mais aussi des consultants dont il faudrait prendre garde à ne pas augmenter le nombre au détriment de professionnels « opérationnels » de l'entreprise. Les professionnels participent étroitement au fonctionnement de la LP et tout particulièrement ceux qui enseignent mais également par le biais du suivi du projet tutoré. Ils sont sollicités annuellement pour les évolutions à mettre en place mais de façon tout-à-fait informelle et ponctuelle. Il n'existe pas de conseil de perfectionnement ni de réunion de suivi pédagogique qui sont indispensables même si les informations semblent circuler et l'évolution nécessaire se faire.

La LP bénéficie d'une bonne intégration dans l'offre de formation de l'établissement et dans le bassin d'emploi, dans un secteur en forte expansion. Malgré ce contexte favorable, l'attractivité reste modeste ; les effectifs sont faibles et restent constants (10-12), en légère augmentation avec un excellent taux de réussite. Les inscrits sont pour la plupart issus de BTS ; le public de L2 et de DUT n'est pas ou peu représenté. La formation est proposée uniquement en apprentissage, il n'y a pas de contrat de professionnalisation. Un aménagement particulier pour les candidats en reprise d'études serait intéressant. Une autoévaluation a été mise en place. Elle a permis de poser les points forts et les points faibles, et d'envisager des points de réflexion et des évolutions à apporter à la formation. Les évolutions proposées peuvent être intéressantes au niveau du rythme unité d'enseignement/entreprise et de l'évolution des enseignements. Le pilotage semble effectif et efficace mais il a besoin d'être structuré et organisé. De façon globale, la formation est inscrite dans la vision de la LP et répond aux exigences de celle-ci notamment avec une interactivité forte avec le monde professionnel et une bonne cohérence avec les besoins de celui-ci. L'apprentissage et le fort taux d'insertion professionnelle sont des atouts non négligeables.

- Points forts :
  - Aspects professionnalisants bien développés (apprentissage qui permet un fort développement de compétences et une excellente expérience professionnelle).
  - Adéquation formation/emploi.
  - Fort taux d'insertion professionnelle à courte échéance et dans le domaine de la spécialité.
  - Contenus d'enseignement pertinents.
  - Pilotage réalisé de façon cohérente.
  - Taux de réussite stable.
  - Pas de poursuite d'études.

- Points faibles :
  - Manque de professionnels opérationnels qui prennent en charge de véritables modules de spécialité.
  - Effectifs trop faibles (entre 8 et 12 inscrits).
  - Défaut de comité de pilotage réel.
  - Défaut de conseil de perfectionnement, de comité de suivi.
  - Enseignements répartis sur un nombre très élevé d'enseignants impliquant mécaniquement une dispersion des contenus et des intervenants.
  - Pas de solution proposée ni d'aménagement pour les personnes ayant tenté et raté leur VAE.

- Recommandations pour l'établissement :

Il paraît indispensable de continuer l'effort, déjà commencé, pour intégrer des intervenants professionnels dans le cœur de la formation et de formaliser des partenariats professionnels déjà effectifs.

Il faudrait investir sur le pilotage de la formation. La mise en place d'un comité de pilotage est nécessaire avec la participation de représentants du monde professionnel. Le conseil de perfectionnement est essentiel ainsi que des réunions régulières avec l'ensemble des maitres d'apprentissage ou leurs représentants. Au niveau de l'origine des candidats, il est essentiel de continuer les efforts de communication pour diversifier la provenance des étudiants et plus particulièrement en direction des DUT, L2 ou personnes en emploi.

Observations de l'établissement

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