



HAL
open science

Licence professionnelle Oenotourisme et projet culturel

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Oenotourisme et projet culturel. 2014, Université de Nîmes - UNÎMES. hceres-02038542

HAL Id: hceres-02038542

<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02038542v1>

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



Oenotourisme et projet culturel

de l'Université de Nîmes

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 2006¹,

- 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 : Montpellier

Établissement déposant : Université de Nîmes

Académie(s) : /

Etablissement(s) co-habilité(s) : /

Spécialité : Œnotourisme et projet culturel

Secteur professionnel : SP7-Services aux personnes

Dénomination nationale : SP7-3 Hôtellerie et tourisme

Demande n° S3LP150008822

Périmètre de la formation

- Site(s) (lieux où la formation est dispensée, y compris pour les diplômes délocalisés) : Université de Nîmes, site Vauban ; Lycée d'enseignement général et technologique agricole, Nîmes Rodilhan.
- 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 *Œnotourisme et projet culturel*, vise à former de façon complète les futurs responsables de projets culturels et touristiques liés à l'univers du vin, complétant ainsi l'offre d'éducation viti-vinicole régionale et répondant à une demande en croissance permanente.

Ouverte en 2008, cette formation unique instruit sur trois pôles majeurs : tourisme, œnologie et culture. Le programme se décline en quatre unités d'enseignement (UE) qui ont pour objectifs :

- De mettre à niveau des étudiants d'horizon divers en termes de connaissances sur les trois entrées de la formation : arts et culture - tourisme - vigne et vin (UE1).
- L'acquisition de connaissances et de compétences spécifiques telles que la compréhension des enjeux du développement de l'œnotourisme, la création de produits culturels autour du vin, la valorisation du patrimoine viti-vinicole propre à la filière et aux territoires ruraux. (UE2 et UE3).
- La maîtrise des techniques de communication (orale et écrite), d'animation et des TIC (UE4).
- La maîtrise d'une langue étrangère (anglais) appliquée à la filière (UE4).

Synthèse de l'évaluation

- Appréciation globale :

Cette formation est très complète, très « touche à tout », et unique, répondant à un manque évident dans la région mais aussi au-delà de ses limites. En misant sur la valorisation culturelle et touristique de la filière vitivinicole, elle participe à la structuration et à la professionnalisation de la filière en œnotourisme promue à l'échelle nationale par Atout France et à l'échelle régionale par les organisations professionnelles et les acteurs du tourisme. Le programme est adapté à la demande et diversifié, il intègre intensivement le milieu professionnel ; 16 professionnels figurent au dossier mais ce sont plus d'une cinquantaine de structures différentes qui ont été associées et impliquées dans la formation depuis 2008. Les interventions ont des volumes horaires très disparates (de trois à 35 heures) ; ce qui témoigne de différents niveaux d'interventions allant du cours à la présentation ou témoignage de professionnels. Le stage (15 semaines avec 25 heures en présentiel) et le projet tuteuré (150 heures avec 25 heures en présentiel) sont mentionnés comme des unités d'enseignement à part entière et donnent lieu à une immersion professionnelle distincte. Ils représentent ainsi la partie « professionnelle » de la formation soit la mise en œuvre d'un projet sur le terrain et dans l'entreprise d'accueil en mobilisant l'ensemble des acquis des quatre UE (UE1 à 4).

Les partenariats sont en adéquation avec les objectifs de la formation et s'inscrivent dans toutes les UE. Les secteurs viti-vinicoles (organisations professionnelles et entreprises privées), touristiques (CDT, CCI, ERP) et culturel (DRAC, consultant, graphiste) y sont logiquement représentés. La composition de l'équipe pédagogique est répartie entre enseignants-chercheurs (25 heures) et autres enseignants (17 heures) de l'université soit 11 % du volume global de la formation ; ce qui signifie que les 89 % restant le sont par des extérieurs (enseignants du LEGTA Nîmes-Rodilhan et professionnels). Un rééquilibrage en direction des enseignants de l'université, demandé lors de la dernière évaluation, a été amorcé en 2012 sans toutefois atteindre les 20 % escomptés.

Il subsiste des lacunes notamment au niveau du contrôle des connaissances, exclusivement continu, et du poids encore trop lourd de la notation des connaissances théoriques par rapport aux immersions professionnelles (stage, projet tuteuré). Les modalités de contrôle de connaissance sont à 100 % en contrôle continu. A noter qu'il manque ici des précisions notamment sur le type d'évaluation demandé (CM/TD ; Ecrit/Oral Individuel/en groupe notamment pour le projet tuteuré), sur les modalités de validation de la licence professionnelle ainsi que sur l'organisation des sessions d'examen. Le cumul des crédits européens est supérieur à 60, et la part relative au stage et au projet tuteuré ne représente que 14 crédits ; ce qui peut paraître faible pour une formation professionnalisante.

Les enjeux de cette formation, malgré ses atouts, devront aussi se concrétiser de façon plus soutenue en termes d'insertion professionnelle (les demandes de stages et de projets étant importantes dans le cadre de la formation mais ne se traduisant pas encore par des opportunités d'emplois en lien direct avec celle-ci) et de cohérence par rapport aux emplois des anciens élèves. Cela peut être nuancé par la conjoncture actuelle.

A ce titre, l'apprentissage ou l'alternance pourrait être un moyen d'accroître l'implication des professionnels déjà très mobilisés dans la formation. La formation a connaissance du devenir des étudiants grâce aux enquêtes menées par l'OVIE (Observatoire de la Vie Etudiante de l'université de Nîmes). Ces enquêtes ont été menées en 2009, 2010 et 2012 avec des taux de réponses compris entre 65 et 8 %. Le taux d'insertion des diplômés est variable selon les années : 73 % pour 2009 et 2010, 43 % pour 2012 en raison d'un nombre supérieur de poursuite d'études (2), les diplômés à la recherche d'un emploi ne variant peu (entre 1 et 3). Le détail des emplois pour les années 2009 et 2010 révèlent d'un taux de CDI majoritaire ainsi que d'un niveau d'embauche constatée (A ou B) conforme aux attentes dans une conjoncture économique peu favorable, même si l'insertion dans le secteur de l'œnotourisme est cependant encore minoritaire.

- Points forts :

- Cours d'initiation à l'œnologie dispensés en français ainsi qu'en anglais.
- Lien fort avec les entreprises régionales de la filière ainsi qu'avec les manifestations régionales.
- Formation permettant l'acquisition de connaissances et de compétences dans trois domaines d'activité (vin, tourisme et culture).
- Caractère pilote de la formation pour la structuration de la filière en œnotourisme.

- Points faibles :

- Insertion professionnelle encore insuffisante.
- Statistiques antérieures insuffisantes et incomplètes.
- Lacunes concernant l'exclusivité du contrôle continu, et manque d'information sur la validation de la licence.
- Implication universitaire en termes d'enseignement encore faible.

- Recommandations pour l'établissement :

La formation devrait veiller à tisser des liens avec les autres formations en œnotourisme afin de constituer un réseau national. Il serait judicieux de mettre en place une bourse dédiée à l'offre et à la demande d'emplois permettant aux étudiants d'anticiper leur insertion professionnelle et aux entreprises de publier leurs offres. Cela s'inscrirait dans le projet de construire un réseau d'anciens étudiants. Le développement de l'apprentissage ou de contrats de professionnalisation constituerait également un atout pour les étudiants.

La formation pourrait profiter d'un suivi plus soutenu des statistiques liées aux parcours antérieurs et futurs des étudiants.

La formation gagnerait à accroître son rayonnement à l'échelle nationale et internationale, en favorisant les stages à l'étranger, ainsi que les liens avec d'autres pays, comme l'Espagne, qui ont fait de forts investissements dans le secteur de l'œnotourisme depuis plusieurs années.



Observations de l'établissement

Emmanuel ROUX
Président

Dossier suivi par
Nicolas LEROY
Vice-président Chargé des Etudes
et de la Vie Universitaire

Nîmes, le 20 juin 2014

Monsieur le Directeur,

Je vous prie de bien vouloir trouver, ci-joint, les réponses aux évaluations des formations de l'université de Nîmes, réalisées par les experts de l'AERES sur la base des dossiers déposés par les responsables des diplômes de niveau Licence, Licence professionnelle et Master, dans le cadre de la campagne d'accréditation de la vague E.

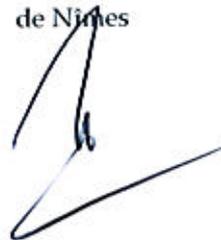
Je tiens, par votre intermédiaire, à remercier les experts pour la qualité et le caractère constructif de leurs évaluations. Celles-ci seront prises en compte par les équipes pédagogiques dont certaines ont souhaité apporter quelques éclaircissements ou compléments aux observations faites par les experts. Ceux-ci ont été regroupés par formation dans les pages qui suivent.

En dehors de ces réponses ponctuelles, je souhaiterais insister sur plusieurs points plus généraux :

- L'évaluation qui a été faite porte sur des formations qui, pour certaines, sont appelées, dans le cadre de la procédure d'accréditation de la vague E, à connaître de profondes restructurations. Les recommandations faites à l'AERES sont dans ces cas difficiles à suivre, même si toutes les observations faites par les experts sont prises en compte par les équipes pédagogiques dans l'organisation des futures formations.
- Malgré des recrutements récents ou en cours, l'université de Nîmes reste une université fortement sous-encadrée. Cette donnée, sur laquelle les marges de manœuvre de l'université sont très faibles, n'a pas été suffisamment prise en compte par les experts dans les observations sur les faiblesses en termes de pilotage et de suivi des étudiants, notamment au niveau Licence.

Je vous souhaite bonne réception de ces réponses et vous prie, Monsieur le Directeur, de croire en ma considération distinguée.

Le Président de l'Université
de Nîmes



Emmanuel ROUX

Département Sciences et Arts

Licence Professionnelle Oenotourisme (Resp. : Brigitte Auziol)

C'est à la suite d'une erreur de saisie que l'UE 1 porte l'indication de 13 ects, en réalité sur la maquette d'origine, elle n'en comporte que 8, ce qui ramène bien le total à 60 ects.

Concernant le pourcentage de l'intervention des enseignants-chercheurs d'Unimes : comme le constate les évaluateurs, l'intervention des universitaires a été renforcée sur des aspects stratégiques (encadrement et communication). Par ailleurs, il faut noter que les principaux intervenants (25h CM, 25h TD) du lycée agricole partenaire sont des ingénieurs agronomes qui ont un haut niveau scientifique de type universitaire.

Dans la future maquette, la part relative (ects) du stage et du projet tutoré dans la formation sera augmentée afin de donner plus de poids à la dimension professionnalisante.

1. L'évaluation du diplôme

L'évaluation fonctionne en contrôle continu, ce qui signifie que chaque UE est évaluée par 3 à 5 épreuves différentes.

La dimension orale a pris une importance grandissante pour être présente aujourd'hui dans 30% des épreuves.

Les modalités de validation de la licence sont les suivantes : l'étudiant doit obtenir la moyenne générale (10 sur 20) et doit aussi obligatoirement obtenir cette note moyenne de 10 sur 20 à l'UE Pratique Professionnelle.

Conformément aux vœux des évaluateurs, la prochaine maquette comportera une présentation détaillée des examens par UE.

2. L'insertion professionnelle des étudiants.

En raison du faible taux de réponse, les statistiques faites par l'OVIE ne rendent compte que de manière partielle de la réalité de l'insertion. Nous constatons que assez souvent les anciens étudiants s'impliquent dans la promotion de la formation du fait de leur emploi actuel (responsable du site Vitijob (portail national Vitisphère), agent de développement touristique à Via Vino, pôle oenotouristique en région LR, tour-opérateurs oenotouristiques dans les départements limitrophes du Gard...).

L'information des étudiants sur les opportunités d'embauche est faite en accord avec le site Vitisphère, ce travail est assuré par un ancien de la licence professionnelle. Les informations pertinentes sont redirigées sur la liste de diffusion interne des étudiants de la licence.

Après quelques années de fonctionnement du diplôme, l'apparition de formations similaires dans d'autres régions fait effectivement naître un besoin de coordination et de mise en réseau. En 2015, L'université de Nîmes prendra l'initiative d'une rencontre avec les autres universités concernées (Bordeaux, Dijon).

Enfin, la responsable de la formation a engagé en liaison avec le lycée agricole une consultation des organismes professionnels afin d'évaluer les possibilités d'ouverture de la formation au dispositif d'apprentissage.