



Licence professionnelle Sécurité des aliments-assurance qualité

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Sécurité des aliments-assurance qualité. 2014, Université Paris-Est Créteil Val de Marne - UPEC. hceres-02038555

HAL Id: hceres-02038555

<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02038555>

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



Sécurité des aliments - Assurance
qualité

de l'Université Paris-Est
Créteil Val de Marne - UPEC

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 : Créteil

Établissement déposant : Université Paris-Est Créteil Val de Marne – UPEC

Académie(s) : /

Etablissement(s) co-habilité(s) : /

Spécialité : Sécurité des aliments - Assurance qualité

Secteur professionnel : SP2-Production et transformations

Dénomination nationale : SP2-5 Industrie agro-alimentaire, alimentation

Demande n° S3LP150008862

Périmètre de la formation

- Site(s) (lieux où la formation est dispensée, y compris pour les diplômes délocalisés) : L'IUT de Créteil.
- Délocalisation(s) : /
- Diplôme(s) conjoint(s) avec un (des) établissement(s) à l'étranger : /
- Convention(s) avec le monde professionnel : /

Présentation de la spécialité

Ouverte en 2005, cette licence professionnelle (LP) a pour objectif de former des professionnels compétents dans la maîtrise de la qualité et de la sécurité des aliments tout au long de la chaîne agroalimentaire, dans la communication et le management et, capables de s'adapter à l'évolution de ce domaine d'activité au niveau européen, voire international. Les métiers visés sont assistant/responsable qualité, technicien qualité/contrôle, auditeur hygiène et qualité agroalimentaire ou chef de ligne dans les secteurs de l'industrie agro-alimentaire et de la restauration collective privée et publique.

Synthèse de l'évaluation

- Appréciation globale :

Cette licence professionnelle offre un programme cohérent construit sur trois unités d'enseignement (UE) consacrées aux sciences et techniques et à la formation générale. Les objectifs sont clairement exposés et les compétences attendues sont en adéquation avec le contenu des enseignements. Leur répartition, sous forme de cours magistraux, de travaux dirigés et de travaux pratiques avec une évolution des connaissances bien programmée sur l'année, favorise l'acquisition pratique des compétences. Les aspects professionnalisants sont réduits aux exigences imposées par la maquette des LP mais ils n'ont rien d'original. La participation aux salons, les portes ouvertes et/ou la distribution de plaquettes ne constituent pas un atout majeur de professionnalisation.



La présence des étudiants à une journée scientifique organisée par l'Institut Benjamin Delessert sur la nutrition est sans relation avec les objectifs de la formation et ne doit pas permettre d'afficher des compétences en nutrition présentes dans la fiche RNCP.

L'implication des professionnels dans l'enseignement, est importante ; ils représentent 50 % de l'effectif et assurent 44 % du volume horaire global avec une participation de 78 % pour l'UE 2 *Sciences et techniques alimentaires*. La formation bénéficie des partenariats du PRES avec l'ANSES, l'ENVA et d'autres organismes (IRSTEA, INRA, DGCCRF, IVS, COFRAC). Cependant, cette LP n'a pas su profiter de la présence des grands groupes de l'agroalimentaire ou de la restauration collective en région parisienne pour tisser des liens forts et des signatures de partenariats pour une implication de leur service hygiène et qualité dans l'enseignement. Ces partenariats pourraient en effet favoriser le recrutement en apprentissage ou en contrat de professionnalisation et l'insertion professionnelle. L'absence d'un conseil de perfectionnement ne permet pas une contribution des professionnels au fonctionnement, ni à l'évolution de la licence.

Avec un taux de pression de 10 % sur un nombre de 150 candidatures, cette formation se présente comme attractive mais au final, le recrutement souffre de la concurrence avec des formations par apprentissage. L'effectif en diminution inciterait les responsables à passer la formation en apprentissage. Les candidatures se répartissent entre les DUT (35 %) et les BTS à part quasi égale (37 %) et pour un faible pourcentage de L2 (7 %). Un quart des étudiants sont de l'Université Paris-Est Créteil (UPEC). On peut regretter que le dossier n'apporte aucune autre information sur l'origine géographique des candidats, ni sur les parcours amont DUT/BTS hors UPEC, ni sur le mode de sélection des candidats. Les effectifs sont stables (15-20 étudiants par an) et le taux de réussite proche de 100 %.

Le taux d'insertion à quatre mois de 50 % noté dans le dossier par le porteur de la formation, est faible pour ce secteur d'activité. Les emplois, essentiellement des CDD, sont dans l'ensemble rapidement trouvés mais il est difficile de savoir s'ils correspondent véritablement aux objectifs de la formation puisque les titres des emplois et les raisons sociales des entreprises/services qui ont embauché, n'ont pas été précisés dans le dossier. Un état des lieux sur les besoins en emplois de cette spécialité dans la Région Ile-de-France ou au niveau national permettrait de mettre la formation en perspective par rapport à cet objectif d'accès à l'emploi et par rapport à la concurrence de formations équivalentes. Le projet d'ouverture de la LP en apprentissage bénéficierait également de cette étude.

Les poursuites d'études sont faibles en nombre et apparemment n'ont pas été détaillées. Elles se font sans l'aide des responsables de la formation.

L'autoévaluation a été construite à partir d'un fichier mis en place par l'UPEC à partir des indicateurs de l'AERES et de priorités établies par la DGESIP et l'établissement pour l'ensemble des formations de l'UPEC. De nombreux indicateurs spécifiques aux LP (origine géographique des étudiants, parcours amont des candidats, liste des stages, l'insertion professionnelle...) ne sont pas ou insuffisamment renseignés pour donner une bonne visibilité du fonctionnement de cette LP. Cette autoévaluation aura néanmoins permis aux responsables de repérer certaines faiblesses et d'envisager d'emblée des solutions pour y remédier.

● Points forts :

- Un programme bien construit.
- La diversité et le nombre de professionnels impliqués dans la pédagogie.
- Une autoévaluation engagée par l'Université.

● Points faibles :

- Un pilotage insuffisant.
- L'absence de comité de perfectionnement.
- Un taux d'insertion faible avec un manque d'analyse du devenir des étudiants.
- Le manque de communication vis-à-vis du recrutement et de l'insertion.
- Des aspects professionnalisants peu innovants.

● Recommandations pour l'établissement :

Il conviendrait de :

- Mieux construire les réponses aux critères de recrutement et d'insertion pour avoir une analyse prospective de la formation.
- Concrétiser des partenariats avec des entreprises et/ou organismes afin de pouvoir pérenniser la LP dans un secteur très concurrentiel.
- Mettre en place un comité de perfectionnement.
- Renforcer le pilotage de la formation.
- Supprimer le terme Nutrition dans la fiche RNCP puisqu'aucun enseignement n'y est consacré.



Observations de l'établissement

PRÉSIDENCE

LH/GV/ n°56

Dossier suivi par :
Nathalie PERICHON

DEVE

Téléphone :
01 45 17 11-62

Courriel :
nathalie.perichon@u-pec.fr

Le Président de l'Université Paris-Est Créteil

A

Monsieur le Président de l'AERES

A l'attention de M. Jean-Marc GEIB
Directeur de la section des formations et des
diplômes
20, Rue Vivienne
75002 Paris

Créteil, le 5 septembre 2014

OBJET : Evaluation des spécialités de Licence Professionnelle.

Monsieur le Président,

Je tiens à remercier l'AERES pour le travail de qualité qui a été effectué. Notre établissement ne souhaite pas fournir d'observations pour les spécialités de Licence Professionnelle ci-dessous :

Domaine : Sciences Humaines et Sociales

Spécialités :

- Assistance technique au développement et à l'aménagement des espaces périurbains
- Communication des associations et des collectivités
- Coordination et développement de projets pour les territoires

Domaine : Sciences, Technologies, Santé

Spécialités :

- Sécurité des aliments-Assurance qualité
- Administration des systèmes et réseaux
- Base de données, internet et sécurité
- Chargé d'affaires en contrôle électrique
- Chargé d'affaires en contrôle des bâtiments
- Chimie-Analyse et contrôle des matières premières et des produits formulés
- Chimie-Matériaux: traitement des métaux et alliages
- Commercialisation des produits et des services industriels (CPSI)
- Développement du médicament : santé humaine
- Intégration des systèmes voix/données (ISVD)
- Maintenance nucléaire
- Métrologie-Qualité
- Réseaux sans fil et sécurité
- Systèmes automatisés et réseaux industriels
- Systèmes embarqués, systèmes mécatroniques et éco-conception
- Techniques avancées en maintenance

Domaine : Droit, Economie, Gestion

Spécialités :

- Assistant ressources humaines
- Conseiller-Gestionnaire de clientèle
- Entreprenariat
- Gestion éco-patrimoniale de l'immeuble
- Import-export échanges internationaux
- Management du point de vente
- Management et gestion de rayon-DISTRISUP
- Métiers de la comptabilité et de la gestion: Contrôle de gestion
- Montage et gestion du logement locatif social
- Responsable d'exploitation
- Secteur associatif
- Technicien paie et administration du personnel

X
X X

Je tiens encore à remercier l'AERES pour le travail entrepris qui nous ouvre des pistes d'évolution au service de l'amélioration permanente de la qualité de nos formations.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de ma considération distinguée.



Luc HITTER

