



HAL
open science

Licence professionnelle Management des unités de restauration

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Management des unités de restauration. 2014, Université Montpellier 1 - UM1. hceres-02038655

HAL Id: hceres-02038655

<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02038655>

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



Management des unités de
restauration

de l'Université Montpellier 1 –
UM1

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 Montpellier 1 – UM1

Académie(s) : /

Etablissement(s) co-habilité(s) : /

Spécialité : Management des unités de restauration

Secteur professionnel : SP7-Services aux personnes

Dénomination nationale : SP7-3 Hôtellerie et tourisme

Demande n° S3LP150009121

Périmètre de la formation

- Site(s) (lieux où la formation est dispensée, y compris pour les diplômes délocalisés) : Lycée sacré cœur Saint Chely d'Apcher ; lycée Georges Frêche, Montpellier.
- Délocalisation(s) : /
- Diplôme(s) conjoint(s) avec un (des) établissement(s) à l'étranger : /
- Convention(s) avec le monde professionnel : Groupe Accor, Autogrill, Flo, Sodexo et Casino.

Présentation de la spécialité

La licence professionnelle (LP) *Management des unités de restauration* a pour objectif de former des cadres intermédiaires directement opérationnels dans le secteur de la restauration collective ou commerciale. Elle forme ainsi aux métiers d'assistant de direction dans des hôtels restaurants, de manager d'hôtel restaurant ou de manager d'établissements de restauration collective.

Elle est ouverte depuis 2008 aux étudiants titulaires d'une deuxième année de licence *Sciences de gestion, Administration économique et sociale* ou *Economie*, ainsi qu'aux étudiants titulaires d'un brevet de technicien supérieur (BTS), d'un brevet de technicien supérieur agricole (BTSA) ou d'un diplôme universitaire de technologie (DUT) du domaine.

Elle est accessible en formation initiale, en formation continue ou par alternance.

Elle est une des rares formations existant au niveau national, la seule au niveau régional et son bassin de recrutement est national.

Synthèse de l'évaluation

- Appréciation globale :

La LP *Management des unités de restauration* est bien positionnée dans l'offre de formation de l'établissement ainsi que dans l'offre régionale et nationale. Son projet pédagogique est organisé autour d'un large tronc commun (43 crédits européens-ECTS), de deux options au choix (cinq ECTS chacune), d'un projet tuteuré de six ECTS et d'un stage de 16 semaines ou de six mois pour l'alternance (cinq ECTS). Cette répartition des crédits ECTS qui révèle un faible poids accordé au stage et au projet tuteuré est relativement incohérente avec le temps accordé à ces éléments de formation professionnalisants durant le cursus. Elle constitue une faiblesse du projet pédagogique. L'organisation du cursus, le contenu des enseignements et les modalités de contrôle des connaissances sont néanmoins satisfaisants.

La LP est attractive puisque 70 % des candidats ne proviennent pas de l'académie. La grande majorité des étudiants sélectionnés proviennent de BTS ou BTSA puisque l'on ne compte qu'au plus un étudiant issu de deuxième année de licence et trois étudiants venant de DUT sur les dernières promotions. L'enquête nationale de suivi de l'insertion professionnelle est inexploitable (16 % de répondant soit trois diplômés), mais le suivi, perfectible, mis en place au niveau du diplôme indique un taux d'emploi supérieur à 80 % et un taux de poursuite d'étude inférieur à 20 % en moyenne, ce qui est satisfaisant. Un bémol est cependant à ajouter en ce qui concerne la dernière promotion pour laquelle le taux de poursuite d'étude est en forte hausse, même si l'on peut constater que ces poursuites ne sont pas exclusivement tournées vers des masters mais parfois sur des formations parfaitement complémentaires telle que les langues.

Les professionnels effectuent 30 % des enseignements et sont également impliqués dans la formation à travers des séries de conférences. Des partenariats formalisés existent avec les principales enseignes du secteur qui participent à l'amélioration continue de la formation à travers son comité de pilotage, à son financement, ainsi qu'aux recrutements et à la soutenance des projets tuteurés. Cette forte implication des grandes enseignes du secteur permet un excellent positionnement de la formation dans le contexte économique local et national.

L'équipe pédagogique est constituée de quatre maîtres de conférences, deux professeurs agrégés de l'établissement, de trois professionnels et de six enseignants d'autres établissements. Elle est diversifiée et présente une répartition des enseignements satisfaisante. L'équipe de formation s'appuie sur un comité de pilotage qui se réunit une fois par an et auxquels participe le responsable et deux représentants des enseignants. Les autres membres sont des représentants de la profession, et il n'est pas précisé si des représentants des étudiants participent à cette instance.

Enfin, les perspectives présentant une évolution de la formation vers plus d'apprentissage et une suppression justifiée des deux options sont tout à fait pertinentes.

- Points forts :

- La participation active des professionnels et la formalisation des partenariats.
- Le bon taux d'insertion professionnelle immédiate.
- L'équipe pédagogique diversifiée.
- Le bon positionnement dans l'environnement socio-économique.

- Points faibles :

- Le projet pédagogique déséquilibré dans la répartition des crédits ECTS.
- Le taux de poursuite d'étude en augmentation significative.
- Un recrutement peu diversifié.

- Recommandations pour l'établissement :

Il conviendrait surtout de rééquilibrer la répartition des crédits ECTS en faveur du projet tuteuré et du stage de sorte à veiller à une bonne adéquation entre le travail total (présentiel et travail personnel) des étudiants et les ECTS attribués. L'augmentation du taux de poursuite d'étude est également à surveiller.



Observations de l'établissement

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