



HAL
open science

Licence professionnelle Sécurité et prévention du risque alimentaire

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Sécurité et prévention du risque alimentaire. 2015, Université Joseph Fourier - Grenoble - UJF. hceres-02038775

HAL Id: hceres-02038775

<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02038775>

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.

HCERES

Haut conseil de l'évaluation de la recherche
et de l'enseignement supérieur

Formations et diplômes

Rapport d'évaluation

Licence professionnelle Sécurité et prévention du risque alimentaire

- Université Joseph Fourier – Grenoble - UJF

Campagne d'évaluation 2014-2015 (Vague A)

HCERES

Haut conseil de l'évaluation de la recherche
et de l'enseignement supérieur

Formations et diplômes

Pour le HCERES,¹

Didier Houssin, président

En vertu du décret n°2014-1365 du 14 novembre 2014,

¹ Le président du HCERES "contresigne les rapports d'évaluation établis par les comités d'experts et signés par leur président." (Article 8, alinéa 5)

Évaluation réalisée en 2014-2015

Présentation de la formation

Champ(s) de formation : Chimie, biologie, santé, STAPS

Établissement déposant : Université Joseph Fourier – Grenoble - UJF

Établissement(s) cohabilité(s) : /

Les objectifs de la licence professionnelle (LP) mention *Industries agro-alimentaires alimentation spécialité Sécurité et prévention du risque alimentaire* sont l'acquisition de la maîtrise de la qualité dans les entreprises agro-alimentaires, les laboratoires d'analyse alimentaire et la restauration collective. A l'issue de la formation, les diplômés sont capables de mettre en place l'assurance qualité, de faire l'évaluation des risques alimentaires sur la santé, d'assurer le contrôle qualité, de maîtriser les risques environnementaux et sur le personnel. Ils connaissent la réglementation en la matière. La formation accueille entre 14 et 20 étudiants chaque année, tous en apprentissage.

Avis du comité d'experts

L'enseignement est structuré en sept unités d'enseignement (UE) représentant 36 crédits européens/ECTS, complétées par la réalisation de missions en entreprise (24 ECTS). Un total de 448 heures (hors heures réservées aux examens, projets tutorés et missions/stages) est conforme et adapté pour enseigner le programme. Si le cursus paraît dans ses grandes lignes en bonne adéquation avec les objectifs de la formation et les métiers visés (assistant ou responsable qualité, conseiller-auditeur, auditeur-préleveur), l'absence dans le dossier de contenus précis des enseignements et les redondances de certains titres (par exemple : « connaître, mesurer et prévenir les risques biologiques » ; « connaître, mesurer et prévenir les risques biologiques et chimiques ») sont regrettables. Il n'est par exemple pas possible de savoir si certaines thématiques d'actualité, comme les risques liés aux antibiotiques et aux pesticides contenus dans les aliments, sont ou non présentées.

La licence professionnelle bénéficie de compétences scientifiques importantes sur le site grenoblois. Elle est bien positionnée dans son environnement socio-économique : la région Rhône-Alpes est en effet la deuxième région française pour le nombre d'entreprises agroalimentaires, qu'il s'agisse de grands groupes ou de PME. Le dossier ne donne pas d'information concernant d'éventuelles formations concurrentes en France ou dans les régions limitrophes, ni sur les entreprises qui ont embauché les diplômés depuis 2009. Ces informations seraient pourtant utiles pour évaluer la pertinence du positionnement de cette LP et le cas échéant la faire évoluer.

L'équipe pédagogique est composée d'enseignants-chercheurs : 4 Professeurs (PU), 14 maîtres de conférences (MCU), 1 enseignant associé (PAST), tous de l'Université Joseph Fourier à l'exception du PAST venant de Lyon. La participation des professionnels, qui sont pour la plupart issus du secteur privé, est conséquente et suffisante : selon la manière dont sont comptés les heures d'enseignements (les données du texte et des différents tableaux ne correspondent en effet pas toujours), les 13 intervenants assurent entre 37 et 50 % des enseignements, qui concernent la qualité, les normes et gestion de crises ; la microbiologie et l'hygiène ; la connaissance de l'entreprise et l'audit interne. Les universitaires, assistés parfois d'agents CNRS ou hospitaliers, se concentrent sur les matières plus fondamentales (biochimie des aliments, mycologie, microbiologie, botanique, toxicologie, informatique, analyses instrumentale et alimentaire, hydrologie, gestion de la qualité, risques épidémiologiques).

Le pilotage de la formation est assuré à différents niveaux : un comité de perfectionnement propre à la LP se réunit dans les deux mois qui suivent la rentrée ; il est animé par le responsable pédagogique, en présence des étudiants, du maître d'apprentissage et des tuteurs dans les entreprises. Il existe aussi un comité de pilotage de toutes les LP de l'UFR de pharmacie, qui réunit tous les deux mois, sous la direction de la responsable de la formation continue, les responsables des LP, de la scolarité chargée de la formation continue et une personne chargée du suivi de l'alternance. Enfin, un dernier comité réunit deux fois par an sous la direction de la responsable de Formasup, les responsables des LP

relevant de l'UFR de pharmacie, un industriel impliqué dans la formation et la responsable de la formation en apprentissage de l'Université Joseph Fournier.

L'effectif est assez fluctuant : la LP accueille entre 14 et 20 étudiants originaires de DUT, BTS et de L2 (une forte sélection est opérée à partir de 120 candidatures par an). Le taux de réussite de 100 % est discuté par les responsables qui soulignent qu'il est en partie dû au règlement national des examens qui permet une réussite malgré des lacunes importantes : ils souhaiteraient la possibilité de notes éliminatoires dans certaines matières afin que, notamment, des notes très élevées de stage ne compensent pas des résultats théoriques parfois très faibles. Cette proposition est pertinente et devrait faire l'objet d'une réflexion au niveau de l'établissement. Très peu de diplômés poursuivent leurs études : 4 sur 78 entre 2009 et 2013, ce qui est attendu d'une LP. L'insertion professionnelle est de 69 % entre 2009 et 2011 et de 80 % pour la période 2011/2013, sur la base de différents des enquêtes nationales et internes. Pour la période 2011-2013, 16 % de diplômés étaient en recherche d'emploi 6 mois après la fin de leur formation. Le bilan est donc positif, et cohérent avec les objectifs d'une LP. L'absence dans le dossier de données sur les entreprises employant les diplômés est cependant regrettable.

Éléments spécifiques

Place de la recherche	Hormis la participation aux enseignements d'enseignants-chercheurs, elle est peu développée. Les métiers visés n'ont cependant pas de liens spécifiques avec le monde de la recherche.
Place de la professionnalisation	Elle est très conséquente : une part importante des enseignements est assurée par des professionnels. L'ensemble de la promotion est en apprentissage en entreprise. Les entreprises offrent spontanément des stages (15 la dernière année).
Place des projets et stages	Il n'y a pas de stage à proprement parler mais des « missions en entreprise » validées par la responsable de la formation. Il existe également un projet de création d'une entreprise mis en place chaque année. La durée totale des missions/stages n'est pas indiquée dans le dossier.
Place de l'international	Il existe une ambiguïté dans le dossier concernant l'enseignement des langues qui n'apparaît pas dans la liste des UE, alors qu'il est prévu un enseignant (pour 24 heures). L'aspect international ne semble pas avoir été traité dans le dossier. Une incitation à l'ouverture internationale pourrait être la possibilité pour les étudiants de réaliser leur stage à l'étranger et l'intervention dans les enseignements de salariés de groupes présents sur le marché international.
Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite	Une sélection est opérée à partir d'environ 120 candidatures. Les formations initiales des étudiants sont variées, mais les L2 <i>Biologie-chimie</i> sont minoritaires (0 à 5). La mise en place à l'UJF d'une unité d'enseignement visant à préparer les étudiants de L2 aux formations en alternance serait un atout.
Modalités d'enseignement et place du numérique	L'enseignement est majoritairement spécifique à la LP. Toutefois, 49 heures de cours sont mutualisées avec une UE du master CQAQMV. La place du numérique est limitée à l'utilisation de la plateforme CHAMILO utilisée pour le partage de documents.
Evaluation des étudiants	Le dossier fait référence au règlement national. Rien de plus n'est mentionné à ce sujet.
Suivi de l'acquisition des compétences	Rien n'est spécifié dans le dossier.
Suivi des diplômés	Le suivi se fait par les enquêtes à 6 mois (internes) et à 30 mois (nationales). La liste des entreprises qui emploient les diplômés n'est pas fournie. Il est donc difficile d'établir un bilan de l'insertion des diplômés.

<p align="center">Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation</p>	<p>Il existe un comité de perfectionnement dans lequel étudiants, tuteurs et responsable pédagogique siègent. L'autoévaluation qui a été réalisée est hétérogène selon les items mais est parfois assez poussée. Elle conduit la responsable à identifier certains points faibles de l'organisation et à faire des propositions d'évolution.</p>
---	--

Synthèse de l'évaluation de la formation

Points forts :

- Formation ciblée sur un secteur en constante évolution et offrant des débouchés.
- Attractivité importante et origine diversifiée des étudiants.
- Positionnement cohérent dans le champ de formation.
- Bonne intégration dans le tissu régional.
- Totalité de la promotion en apprentissage.
- Intégration d'un projet de création d'une entreprise aux enseignements.
- Insertion professionnelle des diplômés dans l'ensemble élevée ; peu de poursuite d'études.

Points faibles :

- Contenu des enseignements et modalités de contrôle des connaissances insuffisamment précisés.
- Faible utilisation des technologies de l'information et de la communication pour l'enseignement (TICE).
- Certains manques dans le dossier (durée des missions/stages en entreprises, durée d'enseignement).
- Absence d'analyse qualitative de l'insertion des diplômés (par employeurs, par postes occupés).
- Pas de référence à l'international et notamment aux réglementations européennes qui seront à terme supranationales.

Conclusions :

La licence professionnelle est bien positionnée en Région Rhône-Alpes où le domaine agro-alimentaire est largement représenté. Sur la seule base des listes d'UE fournies dans le dossier, les contenus sont adaptés aux objectifs, même s'ils pourraient probablement être complétés par des enseignements sur les risques liés à la présence d'antibiotiques et de pesticides dans les aliments. Il est à noter cependant beaucoup de manques dans le dossier, qui ne permettent pas de réaliser une évaluation complète : contenus peu détaillés, présentation et bilan de l'insertion des diplômés. Malgré cela, le fait que la totalité d'une promotion de 15 à 20 étudiants soit en apprentissage et que les diplômés s'insèrent bien sur le marché de l'emploi illustre la qualité du positionnement et la pertinence de la formation.

Observations de l'établissement

Mention de Licence professionnelle Sécurité et prévention du risque alimentaire

Madame, Monsieur,

Nous remercions vivement le Comité d'Evaluation pour l'analyse conduite et la qualité des remarques transmises.

Les commentaires et éléments fournis seront pris en compte dans les dossiers d'accréditation que nous allons faire remonter prochainement à la DGESIP.

Concernant cette mention de diplôme, nous avons relevé quelques observations que nous nous permettons de vous formuler :

Observations :

Nous apportons ici des compléments d'information suite aux conclusions de ce rapport concernant :

Suivi des diplômés.

Une des remarques des rapporteurs concernait le manque d'information sur le lieu et les postes occupées par les étudiants après leur formation. Nous avons pu obtenir ces informations auprès de Formasup et le résultat des enquêtes pour les sortants des promotions 2011 et 2012 est joint en annexe de ce document. Les résultats de l'enquête 2014 est en cours d'exploitation. Les enquêtes étant réalisées dans les six mois après la sortie des diplômés soit février 2015 pour la promotion 2013/14

Evaluation des étudiants

- *La pédagogie* : un examen écrit a lieu à échéance de chaque module d'enseignant (cf annexe 2 à titre d'exemple le calendrier des examens pour la promotion 2014/15.)

- *Le stage en entreprise* : notation sur 80

Note sur 40 : pour juger de la qualité du manuscrit et de la soutenance orale devant un jury composé du responsable pédagogique, du maître d'apprentissage, du tuteur pédagogique et d'un intervenant de la formation.

Note sur 40 : pour juger des missions en entreprises : l'entreprise évalue l'apprenti une note sur 40

Durée du stage en entreprise

La durée du stage doit couvrir la durée de la formation soit 10 mois pour le public en alternance. Pour le public en formation continu la durée à minima du stage est de 16 semaines.

La valeur pédagogique du stage est de 24 ECTS.

Place de l'international

Le volume horaire d'enseignement en anglais spécifique au domaine de l'agro-alimentaire est de 24H. Il est réalisé par un enseignant en anglais et est intégré dans l'UE communication (6ECTS)

Pédagogie

Le volume pédagogique de la licence est de : 390H de cours CM/TD/TP

Des précisions sont apportées sur le contenu de certains module d'enseignements :

Module Qualité et sécurité alimentaire : deux modules pédagogique I et II dédié à la qualité et sécurité en industrie agro-alimentaire présente les normes Française mais également européenne concernant l'agro-alimentaire (ISO 22000 V2005, ISO 9001 ; IFS, BRC ; PAS220 ; plan HACCP ; présentation IFS ; comparatifs BRC/FSSC 22000 ; certifications et délivrance d'un certificat d'auditeur

Module qualité I : Management de la qualité (6ECTS)

- Normes ISO
- Méthode HACCP
- Certifications IFS - BRC
- Accréditation des laboratoires
- Relations entreprise - client
- Coût de la non-qualité
- Normes Hygiène Sécurité Environnement

Module Qualité II (3ECTS)

- Paquet hygiène
- Microbiologie en entreprise
- Procédures de nettoyage
- Formation à l'audit interne

Cet enseignement est assuré par des intervenants professionnels directeurs de société de consultance pour les accréditations et la mise en place de normes de sécurité auprès des industries de l'agro-alimentaire.

Module toxicologie ce module d'enseignement est dédié aux grands concepts de santé environnementale présentant les quatre étapes de l'évaluation de risque en toxicologie. Il traite des VTR, détection du signal, épidémiologie d'intervention, effets de seuil et sans seuil, principes de prévention et de précaution, ...). Dans ce module sont également traitées les dioxines, le mercure et du

plomb, les toxiques alimentaires, les OGM, les plantes et champignons toxiques. Sont également traitée la réglementation concernant les additifs alimentaires et les produits Bio

- Perspective : Nous allons prendre en considération, la suggestion de nos rapporteurs d'intégrer dans ce module d'enseignement un cours sur présence d'antibiotiques et de pesticides dans les aliments. Toutefois le volume pédagogique étant constant pour répondre à la demande de Formasup, nous devons décider des enseignements à supprimer pour intégrer ces nouveaux enseignements.

Module santé et risques alimentaires. Dans ce module sont traités les risques alimentaires : prion, les allergies alimentaires, la maladie cœliaque, les risques nutritionnels (le sel, l'obésité, les glucides et les fibres, les protéines ; les recommandations nutritionnelles, l'alimentation bio et durable) ; sont également traités les risques – Surveillance de l'eau potable – Rejets. Un enseignement visant à donner des notions d'épidémiologie et méthodes d'analyses complète ce module.

Module communication ce module comprend les cours d'anglais ; le C2i : Informatique et internet et comprend un enseignement de techniques de communication orale.

- Perspective : à la demande de nos rapporteurs nous intégrerons une plus large place aux enseignements TICE dans l'avenir

Note du HCERES : l'annexe 1 concernant les lieux et postes occupés par les étudiants après leur formation ainsi que l'annexe 2 ont été fournies mais ne font pas l'objet d'une publication.

En vous remerciant pour votre attention, je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes salutations distinguées.

Isabelle OLIVIER

Vice-Présidente Formation et Pédagogie Numérique

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Isabelle Olivier', written in a cursive style with a horizontal line underneath.