



HAL
open science

Licence professionnelle Alimentation, santé

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Alimentation, santé. 2015, Université Claude Bernard Lyon 1 - UCBL. hceres-02038876

HAL Id: hceres-02038876

<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02038876>

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 Alimentation, santé

- Université Claude Bernard Lyon 1 - UCBL

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 : Sciences de, et pour, la santé

Établissement déposant : Université Claude Bernard Lyon 1 - UCBL

Établissement(s) cohabilité(s) : /

La licence professionnelle (LP) *Santé spécialité Alimentation, santé* de l'IUT Lyon 1, Département de Génie Biologique a débuté en septembre 2005 et est localisée à Villeurbanne. L'objectif est d'apporter des compléments aux connaissances acquises durant les deux années de formation de base de diététicien en DUT ou BTS, en particulier par l'apport des professionnels du domaine en vue d'élargir les possibilités d'emplois dans les secteurs de la prévention, de l'éducation nutritionnelle et de la restauration collective publique et privée. Des besoins accrus d'emplois en diététique sont justifiés par l'augmentation constante de l'obésité, et du vieillissement de la population et de l'augmentation du risque de dénutrition. Depuis 2009, l'effectif est de 23 à 25 étudiants. La formation est ouverte depuis 2013 à l'apprentissage.

Avis du comité d'experts

Le cursus est structuré en modules centrés sur des compétences professionnelles (418 heures) dans le domaine de la nutrition et de l'éducation nutritionnelle, et de la qualité des aliments et de la sécurité alimentaire. Il comprend également une formation plus générale incluant de l'anglais et de l'informatique. Des enseignements centrés sur les effets des aliments sur la santé, et en particulier sur les grandes fonctions de l'organisme, et ceux développant plus particulièrement la relation entre aliments et activité physique seraient un atout supplémentaire pour cette formation axée autour de la diététique, thématique dont les connaissances progressent rapidement. Les modalités d'enseignement sont très majoritairement des travaux dirigés (TD) et quelques travaux pratiques (TP). La transformation de certains TD en cours pourrait permettre d'approfondir les connaissances et servir de base ultérieure pour une discussion plus large durant les TD. La formation comprend également un projet tuteuré basé sur une recherche bibliographique (150 heures) concernant leur stage ou un sujet qu'ils souhaitent développer pour leur avenir professionnel, et un stage en milieu professionnel de 16 semaines.

La formation s'adresse aux étudiants de BTS *Diététique* ou de DUT de *Génie biologique* option *Diététique* de l'Université de Lyon ou une formation équivalente d'un autre établissement. Elle est aussi ouverte aux étudiants de licence générale ou professionnelle. Elle est ouverte à la formation continue. Son positionnement au sein de l'Université Claude Bernard Lyon 1 n'est pas explicité dans le dossier formation. Son positionnement au niveau national est bon, une seule autre formation proche étant indiquée, la licence professionnelle *Nutrition et alimentation humaine* à Montpellier. Une originalité de la formation est l'enseignement « Méthodologie de projet en éducation nutritionnelle et thérapeutique » réalisé par des professionnels qui mettent à disposition des étudiants des techniques originales d'animation.

Le laboratoire de recherche Cardiovasculaire, Métabolisme, Diabétologie et Nutrition (CarMen, INSERM U1060, INRS USC 1235), laboratoire de rattachement de la responsable de la formation, en permet l'adossement recherche. Les étudiants ont la possibilité de travailler avec des chercheurs lors du projet tuteuré. L'environnement socio-économique est en adéquation avec les besoins de la formation. Les milieux professionnels offrent des stages aux étudiants et participent de manière importante à l'enseignement (55 % des heures d'enseignement hors encadrement du stage et du projet tuteuré). Les partenaires professionnels locaux sont issus principalement de la santé publique et, de manière plus limitée, de la restauration collective et de l'industrie agro-alimentaire.

L'équipe pédagogique est composée de trois membres de l'IUT de Lyon 1 : une enseignante-chercheuse (MCU, responsable de la formation) et deux professeurs agrégés contribuant à l'enseignement de la gestion et de l'anglais

(environ 13 % des heures d’enseignements). Elle comprend neuf membres extérieurs intervenant dans les quatre unités d’enseignement (UE) en présentiel avec une orientation fortement professionnelle. Elle comprend enfin quatre enseignants extérieurs couvrant plus particulièrement les domaines relationnels en diététique à hauteur d’environ 32 % des enseignements.

Le comité de pilotage est composé de neuf membres incluant quatre enseignants de l’IUT Lyon 1, dont la responsable de la LP et celle du DUT de *Diététique*, quatre diététiciens professionnels et une enseignante en diététique. Lors des deux réunions annuelles, le comité de pilotage discute, répond aux différents points des étudiants et aux propositions des anciens étudiants afin d’améliorer le contenu de la licence.

Les étudiants en LP *Alimentation, santé* sont issus d’un recrutement national, 55 % d’entre eux provenant de la région Rhône-Alpes. Depuis 2009, l’effectif est de 23 à 25 étudiants par année qui sont sélectionnés à partir de 150 à 200 candidatures soumises. L’origine majoritaire des étudiants est pour environ 60 % de BTS et environ 30 % de DUT. Quelques étudiants sont issus d’une licence générale, d’une licence professionnelle ou encore d’une formation de santé. La mise en route de la formation en alternance en 2013 avec quatre contrats d’apprentissage apporte une plus-value qui devrait favoriser une insertion rapide des jeunes diplômés dans le milieu professionnel.

Les taux de réussite sont excellents avec une moyenne de 97,5 %. Le tableau récapitulatif de la poursuite d’études indique un nombre important de diplômés en insertion professionnelle (11 sur 18 répondants en 2009, 11 sur 18 en 2010 et 13 sur 21 en 2011), mais aussi un nombre relativement important de diplômés (6 sur 18 en 2009, 7 sur 18 en 2010, et 6 sur 21 en 2011) en poursuite d’études immédiate dans un autre établissement. Quelques diplômés sont en recherche d’emploi. Ceci impose la vigilance au niveau du recrutement, une réflexion au sujet du contenu de la formation et son adéquation avec les besoins des métiers.

Éléments spécifiques

<p>Place de la recherche</p>	<p>Le lien de la formation avec les activités de recherche se fait par le biais du projet tuteuré et le travail avec des chercheurs. Pour augmenter les ponts avec la recherche on envisage de faire participer davantage des enseignants-chercheurs du laboratoire de recherche Cardiovasculaire, Métabolisme, Diabétologie et Nutrition (CarMeN ; INSERM U1060, INRS USC 1235, laboratoire de rattachement de la responsable) à des enseignements et à l’encadrement de stagiaires.</p>
<p>Place de la professionnalisation</p>	<p>Les objectifs de la formation, en termes de compétences professionnelles, sont clairement présentés et découlent des besoins croissants de compétences en diététique, suite à l’évolution progressive de la population (obésité, vieillissement).</p> <p>Elle bénéficie de l’implication d’un grand nombre de professionnels dans l’ensemble du processus. Elle est également caractérisée par l’acquisition de techniques d’apprentissage spécifiques liées à la diététique comme la méthodologie de projet, l’animation par des jeux de rôle ou encore le photo-langage. Elle comprend des visites d’une restauration collective et d’un salon d’alimentation avec pour objectif un travail en groupe et la mise en place d’un questionnaire.</p> <p>Un enseignement dédié à l’accompagnement des étudiants dans la formalisation de leur projet professionnel et la recherche de stage pourrait contribuer à faciliter les relations avec le milieu professionnel. De plus, la plus-value et les métiers visés par la formation ne sont pas clairement identifiés. Le projet tuteuré se limite à une recherche bibliographique ne permettant pas d’acquérir des compétences de gestion de projet par exemple.</p>
<p>Place des projets et stages</p>	<p>L’UE 5 est un projet tuteuré (6 ECTS, 150 heures). Il consiste en une recherche bibliographique, effectuée tout au long de l’année, avec un versant psychologique et sociologique sur un sujet en lien avec l’alimentation. Les étudiants peuvent bénéficier des conseils des différents enseignants. Les modalités de l’évaluation du travail tuteuré sont un rapport bibliographique.</p>

	<p>L'UE 6 est un stage de 12 à 16 semaines ou une activité en entreprise, dans le domaine de la santé publique, de la restauration collective ou des milieux hospitaliers. Les modalités de l'évaluation du stage sont un rapport écrit et un oral.</p>
Place de l'international	<p>Le dossier ne mentionne pas de recrutement d'étudiants étrangers. Des cours d'anglais permettant une meilleure compréhension des textes scientifiques et une maîtrise du vocabulaire portant sur l'alimentation et la nutrition sont inclus dans la formation.</p>
Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite	<p>Cette formation représente une opportunité de poursuite pour les étudiants de BTS et de DUT de diététicien afin d'élargir les possibilités d'emplois dans les domaines de la prévention, de la restauration collective et dans certains milieux hospitaliers. Le recrutement est basé sur les notes et l'obtention d'un stage au moment de la candidature. La sélection permet de retenir environ 30 % des dossiers. Les effectifs sont stables (environ 24 étudiants par an).</p> <p>Depuis 2013, cette formation est ouverte en plus de la formation initiale également à la formation en alternance. Le dossier indique une forte volonté de mettre en place un nombre croissant de contrats professionnels dans les années à venir.</p> <p>Un nombre important de professionnels participe à l'enseignement, à l'accueil et à l'encadrement des stagiaires lors de la construction de leur projet professionnel.</p>
Modalités d'enseignement et place du numérique	<p>L'IUT de Lyon 1 a mis en place une démarche pour centraliser et traiter spécifiquement les problèmes de chaque étudiant nécessitant une adaptation.</p> <p>L'université Lyon 1 encourage l'application de nouvelles pédagogies numériques les cours dispensés à distance.</p> <p>Des salles d'ordinateurs de l'IUT sont mises à disposition des étudiants lors de l'utilisation de certains logiciels.</p>
Evaluation des étudiants	<p>Chaque module est évalué par écrit ou oral selon l'UE.</p> <p>Le projet tuteuré (150 heures) est évalué par un rapport bibliographique et le stage (12-18 semaines) sous la forme d'un rapport écrit et d'une soutenance.</p>
Suivi de l'acquisition des compétences	<p>Le dossier ne mentionne pas le suivi de l'acquisition des compétences.</p>
Suivi des diplômés	<p>Une base de données des anciens étudiants (situation professionnelle) a été établie par l'OVE de l'université Lyon 1 et par la formation. Cependant, il existe une incohérence en fonction des données et une difficulté pour suivre le devenir de tous les anciens.</p>
Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation	<p>L'équipe pédagogique est formée de tous les intervenants, du responsable de la formation, des professionnels et des autres enseignants des autres établissements.</p> <p>Le comité de pilotage assure l'évaluation de la formation et se charge de son évolution (pas de détail précis donné). Il est constitué du responsable de la LP, du responsable du DUT de <i>Diététique</i>, de deux enseignants de l'IUT de Lyon 1, et de cinq diététiciens. Il se réunit deux fois par an.</p>

Synthèse de l'évaluation de la formation

Points forts :

- Grande attractivité de cette formation permettant de compléter la formation de BTS et DUT de *Diététicien* avec une contribution importante et variée de nombreux professionnels dans le domaine de la diététique.
- Ouverture vers la formation en alternance qui devrait permettre de faciliter le partenariat avec le milieu professionnel et l'insertion des jeunes diplômés.

Points faibles :

- Taux de poursuite immédiate d'étude relativement élevé suggérant une vigilance des critères de recrutement et du contenu de la formation en fonction des besoins en termes de métiers en milieu professionnel.
- Absence d'évaluation du vivier potentiel des partenaires du milieu professionnel sur la région et au niveau national. Une telle information permettrait de mieux apprécier les besoins du terrain professionnel dans le domaine de la diététique.

Conclusions :

La licence professionnelle *Alimentation, santé* offre une formation complémentaire et approfondie aux étudiants titulaires d'un BTS ou un DUT de diététique. De plus, l'acquisition de compétences professionnelles, la forte intégration des milieux professionnels et l'ouverture vers de l'alternance sont des éléments qui contribuent au dynamisme et à l'attractivité de cette formation. Ils devraient faciliter une insertion professionnelle directe et rapide des diplômés.

Un meilleur suivi du devenir des diplômés (poste et structures d'accueil) permettrait de mieux mettre en évidence la plus-value apportée par rapport à un DUT ou un BTS, et de justifier l'effectif relativement important de 25 étudiants par année.

Observations de l'établissement

Division des Études et de la Vie Universitaire
Bâtiment le Quai 43

Adresse Campus : 43, Bd du 11 novembre 1918
69622 Villeurbanne Cedex

Affaire suivie par Philippe LALLE

Tél secrétariat : 04 72 43 19 73

Fax : 04 72 44 80 05

Mél : vpcevu@univ-lyon1.fr

Licence professionnelle :
Alimentation, santé
S3LP 1600 10315

Le Vice-président du Conseil des
Études et de la Vie Universitaire

à

Monsieur le Président du HCERES
Monsieur Le Directeur de la section des
formations

Villeurbanne, le 18 mai 2015

Monsieur le Président du HCERES
Monsieur Le Directeur de la section des formations

Le responsable de la licence et l'établissement ont bien pris connaissance de l'évaluation menée par le HCERES. Nous avons noté l'inquiétude sur le fort taux de poursuite d'étude. L'Université et sa composante IUT sont extrêmement attentifs à ce que la licence professionnelle reste un diplôme d'insertion professionnelle immédiate.

Nous nous emploierons à corriger les quelques points faibles soulevés dans le rapport et remercions les experts pour leur travail. Le rapport du comité alimente d'ores et déjà le processus de construction de la future offre de formation engagé au niveau de l'université Lyon 1 et du site de Lyon-Saint-Etienne.

Pour le Président de l'Université Claude Bernard Lyon 1
François - Noël GILLY

Le Vice-président du CEVU
Philippe LALLE

