



**HAL**  
open science

## Licence professionnelle Gestion ou reprise d'une PME hôtelière

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Gestion ou reprise d'une PME hôtelière. 2015, Université Savoie Mont Blanc. hceres-02038948

**HAL Id: hceres-02038948**

**<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02038948v1>**

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 Gestion ou reprise d'une PME hôtelière

- Université Savoie Mont Blanc - USMB

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,<sup>1</sup>*

Didier Houssin, président

---

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

<sup>1</sup> 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 : Montagne, tourisme, sport, santé (principal) ; Entreprise, gouvernance, responsabilités (secondaire)

Établissement déposant : Université Savoie Mont Blanc - USMB

Établissement(s) cohabilité(s) : /

La licence professionnelle *Hôtellerie et tourisme*, spécialité *Gestion ou reprise d'une PME hôtelière* est portée par l'Institut d'Administration des Entreprises (IAE) de l'Université Savoie Mont Blanc en partenariat avec l'école hôtelière de Thonon. Il n'y a pas de formation équivalente en France, son recrutement est donc national, voire international.

L'objectif de cette licence professionnelle est de former des gestionnaires polyvalents aptes à créer ou reprendre des PME hôtelières et/ou de restauration, secteur actuellement en tension (manque de repreneurs). Ce type de formation est en conformité avec les spécificités de la région porteuse (tourisme, structures hôtelières, restauration).

Le domaine d'activité des entreprises partenaires correspond à l'affichage de la licence (hôtellerie - restauration). Il y a plusieurs partenariats professionnels, différenciés, allant d'un lycée hôtelier à des entreprises privées, en passant par des structures diverses (CCI, syndicats professionnels,...).

Le cadre général de la formation s'articule autour des différents domaines de la gestion, tout en prenant en considération certaines techniques spécifiques au secteur (*yield management* par exemple). La répartition entre ces différents types d'enseignement est satisfaisante.

La formation se déroule en formation initiale ou en alternance. Elle accueille une trentaine d'étudiants, dont environ 40 % en alternance. Elle trouve sa place dans le milieu économique correspondant, et dans la carte des formations du champ. Le programme est en conformité avec les objectifs assignés, laissant entre autres place à des modules liés aux spécificités du métier, ou à celle liée à la reprise d'une activité.

## Avis du comité d'experts

L'équipe pédagogique est bipartite : personnels de l'IAE/ du lycée, selon un partage de missions conformes aux enjeux et statuts des partenaires, et des responsabilités transversales. L'ensemble de l'équipe pédagogique participe à des réunions plénières deux fois par an. Des réunions de coordination sont organisées. Les professionnels interviennent à différents niveaux de la formation : participation à l'équipe pédagogique, suivi des stages et des projets tuteurés, conseil de perfectionnement.

L'ensemble des enseignements, est réparti sur les deux semestres, permettant une progression des étudiants. Le nombre d'heures d'enseignement est relativement élevé en formation initiale. En effet, la licence en présentiel comporte 555 heures d'enseignement. Ce nombre est quasi-équivalent (549 heures) pour la formation en alternance, mais intégrant 130 heures de projet tuteuré, au lieu de 45 heures en formation initiale.

Concernant l'insertion, il faut développer les informations fournies par un observatoire universitaire car les données ne sont qu'indicatives. Les chiffres fournis par les responsables indiquent un taux d'emploi d'environ 80 % à 90 % à six mois selon les modes de calcul, ce qui est tout à fait satisfaisant. Il y a peu de poursuites d'études, conformément aux missions d'une licence professionnelle.

Une piste est évoquée pour élargir le spectre d'action de la formation, dans la dimension « gestion de maison de retraite ». A noter que la mise en place de ce cursus poserait question quant à l'intitulé de la licence elle-même, compte tenu des aspects spécifiques de la santé eu égard à l'actuelle dimension tourisme.

## Éléments spécifiques

<p>Place de la recherche</p>	<p>Même si la recherche n'est pas la vocation principale d'une licence professionnelle, on note que trois maîtres de conférences font partie de l'équipe pédagogique. Toutefois, leurs recherches sont reconnues dans le domaine du tourisme et non de l'hôtellerie.</p>
<p>Place de la professionnalisation</p>	<p>Il y a un nombre significatif d'enseignements pratiques et finalisés, notamment au travers de TD (par exemple en marketing qualité, économie gestion, droit fiscal, gestion hôtelière, langues).</p>
<p>Place des projets et stages</p>	<p>Les projets et stages représentent 1/3 des crédits ECTS (20/60). Le projet tuteuré représente 16 % des crédits en formation initiale et 8 % dans la formation en alternance, ce poids en termes de crédit pourrait être significativement accru (25 % requis selon les textes).</p>
<p>Place de l'international</p>	<p>Le diplôme accueille quelques étudiants étrangers (dont certains en lien avec l'ambassade de Thaïlande). Les stages peuvent être effectués à l'étranger, mais il n'y a pas d'accords formalisés.</p>
<p>Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite</p>	<p>Le recrutement est adapté à une licence professionnelle, étudiants titulaires d'un bac + 2, personnes en reprise d'étude, mais pour l'instant, les effectifs dans ce second cas sont très faibles.</p> <p>Au niveau géographique, celui-ci est national, voire international même si le diplôme répond à une demande du marché de l'emploi local.</p> <p>Une remise à niveau est effectuée dans la majorité des modules permettant d'harmoniser rapidement les connaissances des étudiants et de limiter les échecs. Un suivi pédagogique est mis en place y compris lorsque les étudiants sont en stage.</p>
<p>Modalités d'enseignement et place du numérique</p>	<p>La plateforme <i>Moodle</i> est à disposition des étudiants et des enseignants. Celle-ci est utilisée pour travailler à partir de jeux d'entreprise, de l'étude du <i>yield management</i>, de cas pratiques et pour l'apprentissage et l'évaluation du module d'espagnol.</p>
<p>Evaluation des étudiants</p>	<p>L'évaluation se fait en contrôle continu et par le biais d'examens terminaux. Pour valider le diplôme, l'étudiant doit obtenir la moyenne sur l'ensemble des unités d'enseignement et sur les modules <i>projet tuteuré</i> et <i>stage en entreprise</i>. Ainsi, il n'y a pas de compensation entre les unités d'enseignement et les connaissances opérationnelles.</p> <p>Les conditions de délivrance du diplôme sont conformes à l'arrêté.</p>
<p>Suivi de l'acquisition des compétences</p>	<p>Le suivi de l'acquisition des compétences est réalisé grâce au contrôle continu pour les unités d'enseignement et par l'intermédiaire du processus de suivi en entreprise tant pour les alternants que pour les stagiaires.</p>
<p>Suivi des diplômés</p>	<p>Des enquêtes concernant le devenir des étudiants sont réalisées par les services centraux de l'université, de 6 et 30 mois après la sortie. On ne retrouve pas dans le dossier le détail de ces informations, d'autant plus qu'à la page 12 il est indiqué que les études de l'observatoire sont très succinctes. Des anciens diplômés ont gardé des liens forts avec le diplôme et participent à la formation des nouvelles promotions.</p> <p>L'enquête 2012 montre qu'un grand nombre de diplômés ne travaillent pas dans le secteur professionnel dans lequel est positionné le diplôme (assistant d'éducation) ou à des niveaux de responsabilité inférieurs au niveau du diplôme (chargé d'accueil, serveur).</p>

<p align="center"><b>Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation</b></p>	<p>Il y a deux conseils de perfectionnement : celui de l'IAE, et celui de la formation hôtelière, dont la composition est tout-à-fait représentative du secteur professionnel. Il serait néanmoins utile d'indiquer globalement le nombre de membres de ce conseil, et ses modalités de fonctionnement ainsi que le périmètre de son rôle (simple prescription ?). Dans le texte, il semble y avoir confusion entre comité de perfectionnement et comité de direction (p22).</p> <p>Les enseignements sont évalués par l'intermédiaire d'enquêtes réalisées auprès des étudiants. Ces évaluations sont communiquées aux enseignants ainsi qu'au responsable de la formation.</p> <p>L'autoévaluation semble avoir été menée de manière globalement rigoureuse et pertinente.</p>
---	--

## Synthèse de l'évaluation de la formation

### Points forts :

- Bonne intégration du diplôme dans son environnement socio-économique.
- L'équipe pédagogique est diversifiée, regroupant des personnes de différents horizons et garantissant la prise en compte d'objectifs universitaires (acquisitions de connaissances académiques) et professionnels.
- Une répartition contenu des enseignements / formation pratique (stage et projet tuteuré), judicieuse.

### Points faibles :

- La dimension internationale est peu présente dans le diplôme alors que le secteur d'activité s'y prête.
- Ce dossier manque de précisions pour certaines données.

### Conclusions :

Quelques éléments mériteraient d'être précisés, notamment les volumes d'heures par catégories d'intervenants, ainsi que l'insertion professionnelle. Plus de poids pourrait être donné au mémoire- projet tuteuré. De même, on pourrait envisager une évaluation plus globale des compétences. Par ailleurs, au lieu de contrôles par matière, la mise en place d'une évaluation plus globale des compétences pourrait être envisagée avec profit, par exemple au travers de cas complets intégrant les différentes dimensions du métier visé. Cela présenterait également l'avantage de limiter le nombre d'épreuves.

# Observations de l'établissement

PRÉSIDENTE

N/Réf. : PRE/DV/om/2014-15/216  
Denis VARASCHIN  
Président  
presidence@univ-savoie.fr

Mesdames, Messieurs les Membres  
du Comité d'Experts

le 29 avril 2015,

Objet : Rapport d'évaluation HCERES - A2016-EV-0730858L-S3LP160010635-  
010567-RT - Licence Professionnelle GESTION OU REPRISE D'UNE  
PME HOTELIERE

Mesdames, Messieurs,

J'ai l'honneur et le plaisir de vous adresser les observations formulées par l'Université Savoie Mont Blanc relatives au rapport d'évaluation émis par le Haut conseil de l'évaluation de la recherche et de l'enseignement supérieur.

Je vous prie de croire, Mesdames, Messieurs, en l'assurance de mes respectueuses salutations.



Denis VARASCHIN



## Evaluation des formations Vague A : Campagne d'évaluation 2014-2015

Intitulé de la formation : Licence professionnelle gestion ou reprise d'une PME hôtelière

Nom du responsable : Marie-Christine BOULON

### OBSERVATIONS

Les résultats de l'enquête 2012 de l'observatoire de la vie étudiante de l'université Savoie Mont Blanc (devenir des diplômés 2011 à 6 mois) montrent que la majorité des sortants travaille dans le secteur hôtelier. La durée moyenne de recherche d'emploi est courte (environ 1 mois) et le revenu net mensuel moyen est de 1 704 €. Une moitié d'entre eux est en emploi dans des PME hôtelières de la région Rhône-Alpes, ce qui est la cible de la licence.

Le suivi des diplômés à 30 mois, montre qu'à l'exception d'un étudiant, tous les sortants travaillent encore dans le secteur hôtelier deux ans et demi après leur diplôme. 40% sont en région Rhône-Alpes et 40% sont à l'étranger.

Au vu des remarques faites par le HCERES, le conseil de perfectionnement de la licence se penchera sur la possibilité d'accroître le poids et la place des projets et stages en termes d'horaires et de crédits ECTS.