



HAL
open science

Licence professionnelle Santé, bien-être et plaisir par l'alimentation et la cuisine

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Santé, bien-être et plaisir par l'alimentation et la cuisine. 2015, Université de Bordeaux. hceres-02039088

HAL Id: hceres-02039088

<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02039088v1>

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 Santé, bien être et plaisir par l'alimentation et la cuisine

- Université de Bordeaux

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 la santé

Établissement déposant : Université de Bordeaux

Établissement(s) cohabilité(s) : /

Cette formation de licence professionnelle (LP) de l'université de Bordeaux a été mise en place en 2012. Les enseignements sont donnés à Dax et à Biarritz. Elle a pour objectifs l'acquisition de connaissances et compétences sur les relations entre la santé et le plaisir d'une part et sur des domaines aussi variés que la cuisine, la restauration, l'hôtellerie, le thermalisme et la production agroalimentaire, d'autre part. Son ambition est de contribuer à l'éducation à la santé et à la prévention de l'obésité. Les métiers déclarés visés sont ceux de managers dans les secteurs de l'alimentation et de la santé : directeurs de la restauration, responsable assurance qualité, notamment. Il est à signaler qu'il n'y a pas de possibilité d'accéder à la formation par des procédures de validation des acquis professionnels (VAP) ou validation des acquis de l'expérience (VAE).

Avis du comité d'experts

La licence repose sur un socle commun de connaissances dispensées en 180 heures dans une unité d'enseignement (UE) « Aliment et Innovation ». Des notions complémentaires sont données dans une UE « Management de la production alimentaire et du bien-être » (140 heures) et dans une UE de langue anglaise ou espagnole (50 heures). Un projet tuteuré (140 heures) et un stage en deuxième semestre de 4 mois ou 16 semaines complètent la formation. Malgré l'absence d'informations précises sur le contenu des cours, les enseignements semblent globalement cohérents avec les objectifs scientifiques et professionnels affichés. Quant à l'enseignement des langues, même s'il est mentionné que la sélection des étudiants prend en compte leurs compétences linguistiques initiales, les 50 heures consacrées à l'étude de l'anglais peuvent apparaître insuffisantes dans un secteur fortement structuré par le tourisme, ce d'autant plus si l'on considère qu'il s'agit de former des managers d'équipe maîtrisant la communication technique et scientifique en français et en anglais. Enfin, il faut souligner que si les métiers visés sont cités dans l'annexe descriptive au diplôme (ADD), c'est de façon très évasive : il n'apparaît pas clairement s'ils sont davantage axés sur l'aspect santé ou sur l'aspect « bien-être » au sens large.

La formation, bien positionnée au sein de l'établissement, bénéficie de deux partenariats importants : le premier avec le lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme de Biarritz, le second avec le CFA Bordeaux santé localisé à Dax. Des liens avec les partenaires économiques sont également présents à travers la chaîne thermique du soleil, le Biarritz Thalasso Resort, le cluster agroalimentaire UZTARTU et l'existence d'une convention avec la MGEN. Ces différents organismes fournissent à la formation l'intervention de professionnels pour les enseignements ainsi qu'une aide à la définition des emplois et des projets confiés aux étudiants, mais le manque d'informations ne permet pas d'apprécier l'importance de ces contributions. Il est également fait allusion, sans plus de précision, à une aide financière. Sur le plan régional, cette licence n'a pas de concurrent direct mais il existe deux autres formations de ce type, l'une en Région Rhône-Alpes, l'autre à Brest. L'environnement recherche n'est pas mentionné dans le dossier. Toutefois les responsables de la formation mettent en œuvre plusieurs actions d'initiation à la recherche telles que des projets tuteurés.

L'équipe pédagogique de la formation est importante et diversifiée comptant une vingtaine d'enseignants et/ou enseignants-chercheurs et 13 intervenants issus du monde professionnel. Les renseignements fournis sur l'équipe pédagogique reste toutefois assez succinct : on ne connaît ni niveau de compétences des intervenants extérieurs, ni le volume horaire attribué à chaque intervenant. En ce qui concerne le pilotage de la formation, il existe un conseil de perfectionnement bien structuré, comprenant des représentants étudiants, qui se réunit une fois par semestre. La formation étant de création récente, il est difficile de porter une appréciation sur l'impact de ce conseil.

Les effectifs de cette LP sont relativement stables, variant de 12 à 18 étudiants sur une période de 3 ans, pour une capacité d'accueil annoncée de 20. Les étudiants sont très majoritairement issus de BTS (13 sur 18 inscrits en 2012, 9 sur 17 inscrits en 2013). Des étudiants étrangers ont été admis dans la formation : 4 en 2012, 1 en 2013, mais aucune précision n'est donnée sur cet élément pourtant intéressant du dossier. La formation est accessible en contrat d'apprentissage dans le CFA Métiers de la santé, ainsi qu'en contrat de professionnalisation. Cependant, tous les étudiants inscrits depuis la création de cette LP l'ont été en formation initiale. Le taux de réussite aux examens est de 78%, ce qui est satisfaisant. Le taux de poursuite d'études n'est pas indiqué dans le dossier, ce qui est regrettable.

Le dossier ne comporte aucune indication sur le devenir des diplômés. Cette absence d'information sur ce point essentiel de la LP est mise sur le compte d'une date de création trop récente (ouverture en 2012).

Éléments spécifiques

<p>Place de la recherche</p>	<p>Les acteurs de la recherche ne sont pas véritablement cités dans le dossier, mais cela ne pose pas de problème majeur, s'agissant d'une LP. Des travaux tuteurés sont confiés aux étudiants et peuvent avoir le caractère de recherche appliquée. De plus, le dossier mentionne l'existence d'un cycle de conférences de recherche, la participation de chercheurs à la formation ainsi que la visite de structures de recherche participant à l'accueil de stagiaires. Ces différents éléments constituent un atout pour la formation.</p>
<p>Place de la professionnalisation</p>	<p>Pour chaque UE, les objectifs et les compétences professionnelles attendues sont précisées dans l'ADD. Il est cependant regrettable qu'aucune fiche RNCP ne soit fournie en appui des éléments du dossier. Il n'y a pas de certification professionnelle octroyée par la formation, laquelle bénéficie cependant d'une participation importante d'intervenants professionnels. La réflexion autour des métiers se fait au cours du conseil de perfectionnement et lors des soutenances de projets tuteurés et des stages entre étudiants, enseignants et professionnels. L'accompagnement des étudiants vers l'insertion professionnelle se fait via des séminaires sur l'insertion professionnelle organisée par CAP AVENIR et sur l'apprentissage des techniques de recherche d'emploi. L'ensemble est satisfaisant.</p>
<p>Place des projets et stages</p>	<p>Au second semestre, un projet tuteuré en prise directe avec le secteur d'activités local est évalué par un rapport écrit. Le stage obligatoire de quatre mois en S2 est bien organisé. Il fait l'objet d'un rapport écrit et d'une soutenance orale. Pour la construction et la réalisation du stage, un accompagnement, au contenu non précisé, est proposé dans le cadre d'un séminaire organisé avec la structure professionnelle CAP Avenir. De plus, un enseignant-tuteur suit l'étudiant au cours du stage.</p>
<p>Place de l'international</p>	<p>En dépit du positionnement géographique de la formation, l'ouverture internationale est faible. Il est seulement signalé que 5 % des étudiants font leur stage à l'étranger, sans plus de précisions. En outre, en dehors de l'UE d'anglais au cours du premier semestre, aucun enseignement n'est réalisé dans une langue autre que le français, ce qui est regrettable pour une formation tournée vers l'hôtellerie et le tourisme.</p>
<p>Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite</p>	<p>Diverses actions sont mises en place afin de promouvoir la formation : presse, média, plaquette, participation à des forums de poursuite d'études post-BTS. Le recrutement d'étudiants se fait à partir d'une sélection sur dossiers et entretiens, mais dans des conditions peu détaillées. Il n'y a pas de dispositif d'aide à la réussite en dehors d'un enseignement de remise à niveau dans le cas de certains projets tuteurés. Globalement cette partie du dossier est assez imprécise.</p>

Modalités d'enseignement et place du numérique	Un aménagement des études est possible pour les sportifs de haut niveau et les étudiants en situation de handicap. Concernant l'utilisation des outils numériques, la licence fait appel au bureau virtuel de l'Université pour la mise à disposition de cours. Par ailleurs, en dehors de la mise à disposition d'un progiciel (Tastel+) dans l'analyse sensorielle et la gestion de formulation, il n'y a aucun enseignement axé sur les nouvelles technologies numériques, ce qui peut être pénalisant pour l'exercice de métiers en milieu touristique.
Evaluation des étudiants	Selon les UE, l'évaluation des étudiants se fait à l'écrit ou à l'oral. Concernant les projets personnels, une partie de l'évaluation est faite en contrôle continu. Le jury d'examen mixte, composé à la fois d'universitaires et de professionnels, comprend 2 enseignants de l'Institut du Thermalisme et de 2 enseignants des établissements partenaires. Cette partie du dossier est bien décrite.
Suivi de l'acquisition des compétences	Le suivi des compétences acquises par l'étudiant est assuré à travers un portfolio et un livret d'apprentissage. Les projets tuteurés et les stages permettent de mesurer l'aptitude à l'insertion professionnelle des futurs diplômés.
Suivi des diplômés	D'une manière générale, l'insertion professionnelle fait l'objet d'enquêtes par les services de l'université. Néanmoins les indicateurs mis en place sont peu adaptés aux formations récemment créées et ne permettent pas, dans le cas présent, de porter une réelle appréciation sur le devenir des diplômés. Cependant, il est regrettable que les outils développés par les responsables de la LP pour collecter des données via les réseaux sociaux (Facebook, LinkedIn, Viadeo) ou via l'association des anciens étudiants, n'aient pas été utilisés pour présenter les premiers résultats sur cet aspect essentiel du dossier.
Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation	La LP s'est dotée d'un conseil de perfectionnement qui se réunit une fois par semestre et dont la composition (représentation à parts égales des différentes catégories d'intervenants auxquels sont associés des représentants étudiants) ainsi que les missions sont bien définies. Ce conseil, conjointement avec le conseil d'administration de la structure, analyse en fin d'année les résultats de l'évaluation des enseignements menée par l'établissement. Cependant, l'impact de ces analyses dans le fonctionnement de la mention n'est pas indiqué.

Synthèse de l'évaluation de la formation

Points forts :

- Appui très actif des organisations professionnelles du secteur.
- Cohérence des enseignements avec les objectifs scientifiques et professionnels.
- Implication de nombreux intervenants professionnels dans l'enseignement.
- Positionnement original et d'avenir.

Points faibles :

- Aucune indication, même partielle, sur le devenir des diplômés.
- Ouverture à l'international quasi absente.
- Part insuffisante dévolue à l'apprentissage des langues étrangères.
- Absence d'étudiants inscrits en contrat d'apprentissage.
- Absence de certification professionnelle.
- Dossier lacunaire sur de nombreux points, notamment sur les métiers visés par la formation.

Conclusions :

La formation est globalement de bonne qualité au vu des objectifs affichés et des moyens mis en œuvre. L'importante participation de professionnels à différents niveaux de la licence (enseignement, conseil de perfectionnement, stages) offre l'avantage d'adapter au mieux l'acquisition des compétences personnelles et professionnelles des étudiants au marché de l'emploi. Néanmoins, l'absence de données sur l'insertion professionnelle des diplômés, mise sur le compte de la jeunesse de cette formation, ne permet pas de se faire une réelle opinion sur l'adéquation entre le contenu de la formation et les métiers visés, par ailleurs insuffisamment décrits. Le souhait de développer un apprentissage en alternance, dans le cadre du partenariat avec le CFA Bordeaux Santé, est à encourager. Enfin dans un secteur porteur d'avenir comme le tourisme, il paraît important d'ouvrir la formation à l'international et de travailler sur la mise en place d'un partenariat avec des universités étrangères.

Observations de l'établissement

L'établissement n'a pas formulé d'observation.