



**HAL**  
open science

## Licence professionnelle Oenotourisme

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Oenotourisme. 2015, Université de Bordeaux. hceres-02039113

**HAL Id: hceres-02039113**

**<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02039113>**

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 Oenotourisme

- 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,<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 : Sciences de la santé

Établissement déposant : Université de Bordeaux

Établissement(s) cohabilité(s) : /

Créée en 2011-2012, la licence *Oenotourisme* est une licence professionnelle (LP) portée par l'Université de Bordeaux dont les cours sont organisés au lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme de Talence. Elle a pour objectifs l'acquisition de connaissances scientifiques, techniques et réglementaires dans les domaines de la viticulture, de l'oenologie, de l'hôtellerie et du tourisme. Différents types d'emplois sont accessibles aux diplômés dans les domaines viticole, de la distribution de produits et dans les organismes territoriaux et socioprofessionnels : chargé de mission de projets territoriaux, chargé de la promotion, chargé de production, animateur commercial de réseau, chargé d'accueil-dégustation-vente. Cette formation est ouverte en formation continue, en contrat de professionnalisation et dans le cadre de la validation des acquis de l'expérience (VAE).

## Avis du comité d'experts

Après une remise à niveau (3 European credits transfer system - ECTS) en viticulture-œnologie ou hôtellerie-tourisme, l'année universitaire comprend des enseignements théoriques regroupés sur 2 jours par semaine au premier semestre (6 UE pour un total de 30 ECTS avec 3 UE axées autour de la viticulture et de l'œnologie, 3 UE ayant pour thématiques le tourisme, le management et la communication, et 1 UE d'anglais soit un total d'environ 660 h Eq ED), un projet tuteuré (6 ECTS soit 120 h Eq ED) et un stage en entreprise de 2 fois huit semaines (21 ECTS). Dans un secteur encore en croissance malgré le contexte macro-économique, cette licence en phase avec les nouveaux besoins du monde du vin, affiche un programme en adéquation avec les objectifs visés. Il est à noter qu'elle comporte une part de tronc commun (langues, communication, connaissance de la filière vitivinicole) avec une autre licence de l'Institut des Sciences de la vigne et du vin, correspondant à 25% des crédits.

Très bien intégrée tant à son établissement qu'à son environnement, cette licence bénéficie au niveau régional de nombreux partenaires extérieurs intervenant dans l'enseignement, le pilotage et les projets tuteurés : Lycée Hôtellerie et tourisme de Gascogne, Etablissement public local d'enseignement et de Formation professionnelle agricole Bordeaux Gironde ainsi que des sociétés privés, collectivités territoriales, organismes agricoles et syndicats professionnels (Ecole du vin CIVB, Magrez Luxury Wine, Office Tourisme Bordeaux, Planète Bordeaux, Route des vins de Jurançon). Unique sur le plan régional, cette formation présente quelques points communs avec d'autres licences professionnelles proposées par d'autres établissements dans le domaine. Néanmoins la licence professionnelle de Bordeaux se distingue par son orientation ciblée tourisme et accueil et son implantation semble tout à fait pertinente au point d'attirer les étudiants de territoires voisins à forte attache viticole tels que la Loire ou la région toulousaine.

L'équipe pédagogique bien structurée se compose du responsable de la formation et des membres du comité de pilotage à savoir : 5 enseignants issus de l'ensemble des établissements partenaires, 5 professionnels intervenants extérieurs, un responsable administratif de la scolarité. Le comité de pilotage se réunit 2 fois par an, en début de chaque semestre. Secondé par les responsables des stages, des projets tuteurés et des unités d'enseignement, il a pour fonctions principales : la définition de la politique de recrutement des étudiants, le suivi pédagogique et financier de la formation, l'organisation des examens, l'évaluation de la formation et des améliorations proposées. La qualité et les critères de choix des membres du comité de pilotage ne sont pas évoqués. De même, il existe un comité de perfectionnement composé de 10 personnes se réunissant une fois par an et permettant si nécessaire une adaptation de la formation. Le dossier fait état d'une implication de professionnels dans l'enseignement à la hauteur de 37%. Ce pourcentage globalement correct, n'est pas exceptionnel compte tenu de la vocation professionnelle de la licence. Il faut néanmoins regretter l'absence d'intervenants ayant une bonne connaissance des exigences des marchés et des acheteurs asiatiques.

Parallèlement à l'augmentation du nombre des candidatures (29 en 2011, 137 en 2013), le nombre d'inscrits est en croissance constante depuis 2011-2012 passant de 12 à 19 étudiants en 2013-2014, sans toutefois atteindre la capacité d'accueil de la licence limitée à 25 personnes. Chaque année, 1 à 2 étudiants suivent les enseignements dans le cadre de la formation continue (9 à 10 demandes annuelles). L'origine des étudiants inscrits n'est pas clairement précisée, il semble qu'une forte proportion d'entre eux soit titulaire d'un BTS. Le taux de réussite, toutes années confondues, est environ de 85%. Concernant l'insertion professionnelle, la première promotion n'ayant été diplômée qu'en septembre 2012, seule cette dernière a été interrogée au bout de 6 mois en 2013. Le faible taux de réponse (50%) et la jeunesse de cette formation ne permettent pas encore de se faire une opinion sur ses réels débouchés ; toutefois, parmi les répondants, 80% ont un emploi dans le secteur hôtellerie-restauration ou commerce en lien avec l'activité œnotouristique (40% en CDI, 40% en CDD et 20% comme vacataire) ce qui semble indiquer un bassin d'emploi riche en opportunités tout en apposant un « label bordelais » particulièrement prisé en France et à l'étranger.

## Éléments spécifiques

<p>Place de la recherche</p>	<p>Compte tenu de la finalité professionnelle de cette licence, la place de la recherche est très limitée et se résume à des travaux dirigés et des projets tuteurés dédiés à la recherche bibliographique et documentaire.</p>
<p>Place de la professionnalisation</p>	<p>La professionnalisation des étudiants est clairement mise en avant : 37% des enseignements assurés par les intervenants extérieurs, projets tuteurés commandités par des professionnels (20%), mise en pratique de cas concrets sur plate-forme technologique et matériels pilotes, visites d'entreprises, forums de rencontre avec les professionnels et conférences. L'existence de travaux de groupe permet une mise en situation qui s'accorde avec la volonté de responsabiliser l'étudiant et d'habituer les équipes à se fédérer autour d'un projet commun (management d'équipe, spécialisation, maîtrise des temps de passage, transmission de l'information).</p> <p>Une réflexion sur l'adéquation entre les offres d'emploi, les évolutions des métiers et la formation est menée annuellement par le conseil de perfectionnement qui analyse également les résultats d'insertion professionnelle des diplômés. Aucun apprentissage vers les techniques de recherche d'emploi (CV, lettres de motivation, préparation aux entretiens) ne figure au programme de la licence, ce qui est regrettable pour une formation à visée professionnelle.</p>
<p>Place des projets et stages</p>	<p>La formation comprend un stage obligatoire de 2 fois 8 semaines au second semestre. Toutefois l'intérêt de sa scission en deux périodes relativement éloignées reste discutable.</p> <p>La recherche de stage s'effectue par l'étudiant lui-même aidé en cela par une base de données des établissements susceptibles de l'accueillir. La validation du sujet, le suivi du stage sont assurés par le responsable de l'UE stage et l'évaluation est réalisée sous forme de rapport écrit, soutenance orale et évaluation du maître de stage.</p> <p>Le projet tuteuré très bien organisé autour d'une thématique proposée par un professionnel, est un travail de groupe réalisé tout au long de l'année qui s'appuie sur les enseignements transversaux et spécifique de la licence. Il est encadré par un enseignant et son évaluation fait l'objet d'un rapport écrit et d'une soutenance.</p>
<p>Place de l'international</p>	<p>La place de l'international se résume à l'enseignement de la langue anglaise, la mobilité sortante est inexistante et la mobilité entrante est très faible (un seul étudiant étranger en 2012-2013).</p>
<p>Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite</p>	<p>Les étudiants peuvent s'informer sur le contenu et les débouchés selon diverses modalités : web, presse, plaquette, journées portes ouvertes et réunions d'information. Ils sont sélectionnés sur dossiers et entretiens. Deux modules de remise à niveau sont proposés aux inscrits en fonction de leur besoin, soit viticulture-œnologie, soit hôtellerie-tourisme.</p>

	<p>Enfin, il est à souligner que via leur réseau de connaissances, les nombreux professionnels impliqués dans la formation peuvent aiguiller les futurs postulants sur des bassins d'emploi à fort potentiel.</p>
<p>Modalités d'enseignement et place du numérique</p>	<p>Outre l'accès classique à la formation en tant qu'étudiant, la licence est ouverte en formation continue, en contrat de professionnalisation et dans le cadre de la validation des acquis de l'expérience (VAE) mais aucun étudiant n'en a fait la demande jusqu'à présent. La fiche RNCP devrait être mise à jour, car elle mentionne la possibilité de suivre les enseignements en contrat d'apprentissage, contrairement à ce qu'indique le dossier. Concrètement, on recense entre 2011 et 2013 environ 10% d'inscrits en formation continue dont un étudiant salarié.</p> <p>La prise en compte d'étudiants en situation de handicap existe avec des locaux adaptés mais aucune adaptation n'est prévue pour les sportifs de haut niveau.</p> <p>La place du numérique semble très restreinte voire inexistante puisqu'il n'est même pas fait mention d'usage de plate-forme pédagogique pour les supports de cours. Pourtant cette dernière est essentielle dans les métiers du tourisme et doit être replacée au centre du système éducatif.</p>
<p>Evaluation des étudiants</p>	<p>La licence est décernée à tout étudiant ayant obtenu une moyenne générale au moins égale à 10/20 à l'ensemble des unités d'enseignement d'une part et à l'ensemble constitué par le projet tuteuré et le stage d'autre part. L'ensemble des modalités d'évaluation des étudiants comportant des contrôles continus, des écrits et des oraux selon les UE, est tout à fait conforme et approprié. La composition des jurys n'est pas clairement définie, ces derniers étant constitués par des enseignants et des professionnels associés à l'enseignement sans autre précision. A signaler que chaque unité d'enseignement reste acquise 5 ans, ce qui paraît excessif.</p>
<p>Suivi de l'acquisition des compétences</p>	<p>Il n'existe aucun suivi de l'acquisition des compétences par l'étudiant, ce qui est dommage.</p>
<p>Suivi des diplômés</p>	<p>Le suivi des diplômés par l'université de Bordeaux demeure insuffisant avec seulement 50% de réponses aux enquêtes, ce qui ne permet pas de se faire une opinion sur la réelle valeur de la formation.</p>
<p>Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation</p>	<p>Il n'existe pas de véritable conseil de perfectionnement dans la mesure où aucun étudiant n'y participe. La formation est pilotée par un « comité de perfectionnement » de 10 personnes (directeurs d'établissements et professionnels). Il paraît très surprenant que des enseignants ne fassent pas partie de ce comité. Il se réunit une fois par an afin, dans un premier temps, d'analyser les résultats du bilan d'activité et des enquêtes d'insertion professionnelle et éventuellement, dans un second temps de réorienter la formation.</p> <p>Chaque UE est évaluée par les étudiants à l'aide d'un questionnaire informatique dont les résultats sont analysés par le responsable du diplôme puis transmis à chaque responsable d'UE et discuté en « comité de pilotage ».</p> <p>L'autoévaluation de la formation a permis de définir des pistes d'amélioration dont la mise en œuvre ne semble pas encore effective.</p>

# Synthèse de l'évaluation de la formation

## Points forts :

- Originalité de la formation associant œnologie et tourisme.
- Bonne intégration dans le paysage professionnel de l'œnotourisme régional.
- Existence d'une procédure de mise à niveau des étudiants et place importante de l'enseignement pratique (projets tuteurés et stages).
- Projets tuteurés commandités par des professionnels.
- Bonne implication des professionnels dans l'organisation et le pilotage de la formation, avec prise en compte des offres d'emploi.
- « Comité de perfectionnement » efficace dans l'adaptation de la formation aux besoins du marché régional et national.
- Bonne attractivité de la formation (nombre d'inscrits en progression constante).

## Points faibles :

- Taux de réponse aux enquêtes d'insertion professionnelle largement insuffisant.
- Place de l'international quasi absente actuellement.
- Peu de lisibilité quant à la qualité des intervenants extérieurs.
- Absence de suivi des compétences acquises, ce qui est dommageable pour une licence professionnelle.
- Absence de véritable conseil de perfectionnement.
- Absence de cours de communication tournés vers la recherche d'emploi.

## Conclusions :

Cette formation bénéficie d'un atout certain, la double compétence « oeno » et « tourisme » jusque là rare au regard des autres formations nationales. Sa localisation privilégiée lui permet un partenariat important avec les milieux professionnels et, au total, cette licence paraît adaptée aux objectifs avancés. Son attractivité croissante témoigne de l'intérêt de cette licence encore jeune. Toutefois le taux de réponse insuffisant à la première enquête fournie par l'Université de Bordeaux ne permet pas de faire une analyse fiable des débouchés de la formation. Le remplacement du « comité de perfectionnement » par un véritable « conseil de perfectionnement » incluant des enseignants et des étudiants paraît indispensable. Par ailleurs il est dommage que pour une formation à visée professionnelle, aucun apprentissage des techniques de recherche d'emploi (CV, lettres de motivation, préparation aux entretiens) ne figure parmi les enseignements transversaux. Enfin, les passerelles à l'international sont à renforcer, notamment vers l'Espagne relativement proche d'un point de vue géographique (la Rioja) mais surtout vers les marchés émergents asiatiques, les USA (la Napa Valley en tête, à l'avant-garde en matière d'œnotourisme) ou l'Argentine, où les Français expatriés sont légion dans le milieu viti-vinicole. Le rayonnement de Bordeaux dans le monde du vin est à valoriser et à exporter pour tisser des accords et créer des synergies. Dans ce but, il serait intéressant d'opérer un rapprochement avec l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) afin de sortir la formation du cadre régional et de lui offrir ainsi une ouverture internationale.

# Observations de l'établissement

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