Licence professionnelle Métiers de la vigne et du vin : Oenocontroleur

Rapport Hcéres

▶ **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Métiers de la vigne et du vin : Oenocontroleur. 2015, Université de Bordeaux. hceres-02039114

HAL Id: hceres-02039114

https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02039114

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 Métiers de la vigne et du vin : œnocontrôleur

- 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) cohabilités : /

La licence professionnelle (LP) *Métiers de la vigne et du vin-œnocontrôleur*, ouverte en 2007, est portée par l'Institut des sciences de la vigne et du vin (ISVV) localisé à Villenave d'Ornon.

Cette formation est complètement intégrée à l'offre de formation de l'ISVV (LP, Master, Diplôme national d'œnologie, DNO). Les enseignements se font à l'ISVV. Une partie des enseignements est mutualisée avec la licence professionnelle *Hôtellerie et tourisme*, spécialité *Œnotourisme*.

Les objectifs de cette licence professionnelle (LP) sont de former des cadres intermédiaires dans les domaines du contrôle des process de fabrication et du produit fini du secteur vitivinicole. Les postes visés sont ceux de responsable d'expérimentation, responsable d'équipements analytiques, responsable du contrôle analytique, responsable du suivi de qualité et de la maintenance ou responsable d'équipement de vinification. Les structures susceptibles d'employer les diplômés sont les unités de production viticole (caves coopératives, propriété viticole), les structures collaboratives et organismes consulaires (organismes interprofessionnels, chambres d'agriculture, Institut supérieur du vin), les laboratoires d'analyses œnologiques et de recherche, les structures de contrôle (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes, DGCCRF) ou les fournisseurs de la filière (fabricants de produits de traitements, tonneliers, embouteilleurs, bouchonniers).

L'effectif de cette formation est limité à 10 étudiants auxquels peuvent se joindre 1 ou 2 étudiants en formation continue. Aucune cohabilitation ou partenariat avec d'autres établissements n'est signalée dans le dossier.

Avis du comité d'experts

Le dossier d'évaluation déposé par l'établissement pour cette LP manque de précision sur des points tels que les modalités de contrôle des connaissances (MCC), l'implication des professionnels dans l'enseignement, les projets tuteurés et le stage de fin de formation.

Au premier semestre, sont organisées en différentes Unités d'enseignement (UE) : une UE de mise à niveau pour les étudiants non titulaire d'un Brevet de technicien supérieur Viticulture et œnologie (60 h de cours suivi de 3 semaines de stage en unité de production viticole) ; puis un groupe d'UE (164 h), définies comme les bases communes nécessaires aux cadres intermédiaires (Communication ; traitement de l'information et économie de l'entreprise ; connaissances de la filière viti-vinicole ; gestion durable de la production).

Au deuxième semestre, sont organisées les UE suivantes (164 h), définies comme les connaissances de spécialité : Qualité, traçabilité, certification ; Organisation du contrôle du produit fini ; Technologie du vin et process de fabrication. Ces UE sont complétées par une UE correspondant à 2 projets tuteurés répartis en 2 périodes de 2 et 3 semaines en fin de chaque semestre et par une dernière UE correspondant au stage en entreprise de 3 mois à la fin du deuxième semestre. Le nombre de crédits de ces dernières UE n'est pas mentionné. Trois de ces UE sont mutualisées avec la LP *Oenotourisme* . Le dossier d'évaluation déposé par l'établissement ne donne aucune information sur les modalités de contrôle des connaissances (MCC). Il manque de précision sur l'implication des professionnels dans les enseignements, les projets tuteurés et le stage de fin de formation

Cette formation bénéficie de l'expertise scientifique, pédagogique et technique de l'ISVV et plus particulièrement de son unité de recherche en œnologie. Aucune cohabilitation ou partenariat avec d'autres établissements ne sont signalés dans le dossier. Aucune information précise n'est donnée sur la nature des relations de cette formation avec son environnement socio-économique.

La formation est présentée dans le dossier comme la seule dans ce domaine au niveau régional et même au niveau national, ce qui parait surprenant.

L'équipe pédagogique, principalement issue de l'ISVV est relativement réduite : un responsable de la formation, des responsables d'UE, un responsable des stages. Les enseignements sont déclarés être assurés pour moitié par les enseignements de l'ISVV et pour moitié par des intervenants professionnels, mais on ne connaît ni la qualification, ni le détail de leur contribution, hormis leur participation aux soutenances de stage.

Le pilotage de la formation est assuré par un conseil de perfectionnement constitué du responsable de la formation, d'enseignants de l'ISVV et de professionnels. Il ne se réunit qu'une seule fois par an. Les étudiants ne sont représentés ni au conseil de perfectionnement ni aux réunions de l'équipe pédagogique de l'ISVV.

Malgré le fait que cette licence professionnelle soit présentée comme la seule dans son domaine au niveau national et que le recrutement soit très restreint (volontairement limité à 10 étudiants par an), il est difficile d'évaluer son attractivité car le dossier ne précise pas le nombre de candidats à la formation.

Le recrutement ne concerne quasiment que des étudiants titulaires de BTS, le nombre de ceux issus des filières universitaires est faible (maximum 3 sur 10). Enfin, cette formation n'est pas ouverte à la voie de l'alternance, ce qui est regrettable.

Le taux de réussite est bon, supérieur à 80 %, mais le taux d'insertion professionnelle immédiate est très insuffisant : les deux dernières enquêtes (conduites en 2009 et 2010) révèlent des chiffres alarmants : sur 6 diplômés répondant à l'enquête, 3 en 2009 et 1 seulement en 2010 étaient en emploi direct. Dans le dossier présenté par l'établissement, l'affirmation « En début de contrat de nombreux étudiants poursuivaient leurs études en DNO ou master à l'issue de la licence professionnelle… aujourd'hui le taux d'insertion est bien meilleur », est produite sans aucune précision, ni argumentation, ce qui est particulièrement regrettable.

Éléments spécifiques

Place de la recherche	L'apprentissage de la recherche bibliographique est satisfaisant, il est acquis dans le cadre d'un travail de synthèse à réaliser sur un thème donné qui préconstruit le premier projet tuteuré des étudiants. Pour une formation de ce type, l'implication des laboratoires de recherche de l'ISVV, l'accueil de stagiaire et l'encadrement de projets tuteurés, est un point tout à fait positif.
Place de la professionnalisation	Les objectifs de la formation en termes de compétences professionnelles sont atteints. La participation des professionnels est sans doute déterminante. Cependant aucune information ne figure dans le dossier concernant l'origine de ces intervenants et la nature de leurs enseignements. Les compétences professionnelles sont par ailleurs acquises au cours des visites d'exploitation, d'entreprise et de laboratoire ainsi qu'au cours des 2 projets tuteurés et du stage de 13 semaines en entreprise. L'adéquation entre la formation et les métiers est prise en compte ; elle est annuellement réévaluée par le conseil de perfectionnement. Cependant cette formation ne conduit à ce jour à aucune certification professionnelle (Certiphyto est envisagé pour l'avenir). Un accompagnement vers l'insertion professionnelle est assuré, en association avec l'APECITA (association spécialiste de l'emploi dans l'agriculture, l'agroalimentaire et l'environnement), mais ces résultats nécessitent à l'évidence d'être améliorés, au vu du faible taux d'insertion professionnel direct après l'obtention du diplôme.

Place des projets et stages	La partie du dossier concernant la place des projets tuteurés et du stage n'est pas complétée dans le dossier principal, ce qui ne permet pas de porter une appréciation sur leurs objectifs, leurs modalités, leurs organisations et leurs évaluations.
Place de l'international	La place de l'international dans cette LP est peu satisfaisante : pas d'ouverture internationale (ni par l'accueil d'étudiants étrangers, ni par l'envoi d'étudiants à l'étranger), pas d'échange d'enseignants ou de partenariat international. Le dossier annonce cependant l'arrivée d'étudiants Erasmus, à partir de la rentrée 2014, sans plus de précisions.
Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite	Aucun avis ne peut être donné sur le recrutement car si l'on sait que la procédure s'effectue par sélection sur dossier et pour un effectif maximum de 10 étudiants par an, aucun chiffre n'est fourni sur le nombre et la qualité des candidats. A noter cependant que pour les étudiants qui ne sont pas titulaires d'un BTS viticulture et œnologie, il existe un dispositif de remise à niveau, ce qui est un point positif.
Modalités d'enseignement et place du numérique	Il n'est pas fait mention d'innovations pédagogiques, ni plateforme numérique. Il n'est pas non plus fait mention d'une politique volontariste concernant l'enseignement des langues étrangères, point particulièrement négatif pour ce type de formation.
Evaluation des étudiants	En l'absence, regrettable, de description des MCC et des règles de délivrance des crédits ECTS, aucune appréciation ne peut être portée sur ce point. Il est également regrettable que les jurys ne soient constitués que d'enseignants-chercheurs, sans participation des professionnels qui pourtant représentent la moitié des intervenants de la formation.
Suivi de l'acquisition des compétences	Le suivi de l'acquisition des compétences s'effectue principalement à l'occasion des projets tuteurés et du stage de fin d'année ce qui semble approprié. Sur ce sujet, il faut déplorer l'absence, dans le dossier, d'une annexe descriptive au diplôme, d'un portefeuille de compétences et d'un livret de l'étudiant.
Suivi des diplômés	Les modalités du suivi des diplômés, en lien ou non avec un observatoire des étudiants de l'établissement, sont insuffisantes et les résultats ne sont soumis à aucune analyse. Il en va de même pour les enquêtes d'insertion professionnelle, très insuffisamment présentées et commentées. Aucune précision n'est présentée sur les emplois occupés par les diplômés, ni sur le taux réel de poursuite d'études. S'agissant d'une LP, qui plus est à faible effectif, ce manque est particulièrement regrettable.
Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation	L'évaluation des enseignements par les étudiants est réalisée par l'établissement. Ses résultats et leur analyse sont pris en charge par un « conseil de la pédagogie », instance apparemment différente du conseil de perfectionnement. S'il existe bien un conseil de perfectionnement, point positif, il serait souhaitable que celui-ci accueille des étudiants et davantage de professionnels.

Synthèse de l'évaluation de la formation

Points forts :

- Contenu de la formation en accord avec l'acquisition des compétences attendues pour les débouchés professionnels envisagés.

- Formation bénéficiant de l'environnement scientifique et technique de l'Institut des sciences de la vigne et du vin (ISVV).
- Mutualisation partielle d'enseignements avec la LP *Œnotourisme*.

Points faibles :

- Dossier très lacunaire ne permettant pas une évaluation exhaustive de la formation.
- Taux d'insertion professionnelle directe particulièrement faible et suivi des diplômés très insuffisant.
- Manque de précisions sur le contenu de la formation et le niveau d'implication des professionnels.
- Absence de certification « CERTIPHYTO »
- Manque d'informations sur les poursuites d'études.
- Formation à très faible effectif, accueillant un public insuffisamment diversifié.
- Absence de possibilité de formation en alternance.
- Pas d'ouverture à l'international.

Conclusions :

Tel qu'il est présenté dans ce dossier, trop souvent imprécis et lacunaire, le programme général de cette licence professionnelle parait en adéquation avec l'acquisition des compétences requises pour l'exercice des métiers visés. Cependant, alors que le recrutement des étudiants est volontairement limité à 10, on constate que le taux d'insertion direct est extrêmement bas. Les données fournies ne permettent pas de savoir si ce résultat décevant est à mettre sur le compte de l'insuffisance du marché de l'emploi ou d'un taux anormalement élevé de poursuites d'études (en master ou en préparation au DNO). Une réponse à ces interrogations serait indispensable pour formuler un avis sur les évolutions et ajustements qu'il serait nécessaire d'envisager pour cette formation.

Par ailleurs, compte tenu de la finalité de la formation et de la nature des compétences acquises par les étudiants, on peut s'interroger sur la légitimité de la place de cette LP dans le champ de formation *Sciences de la santé* de l'Université de Bordeaux.

Observations de l'établissement

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