

Licence professionnelle Management de la production dans les industries agro alimentaires

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Management de la production dans les industries agro alimentaires. 2016, Université de Bourgogne. hceres-02039137

HAL Id: hceres-02039137

<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02039137>

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

Rapport d'évaluation

Licence professionnelle Management de la production dans les industries agro-alimentaires

- Université de Bourgogne - UB

Campagne d'évaluation 2015-2016 (Vague B)

HCERES

Haut conseil de l'évaluation de la recherche
et de l'enseignement supérieur

Formations

Pour le HCERES,¹

Michel Cosnard, 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 2015-2016

Présentation de la formation

Champ(s) de formation : Formations technologiques, ingénierie, management

Établissement déposant : Université de Bourgogne - UB

Établissement(s) cohabilité(s) : /

La licence professionnelle (LP) *Industrie Agro-alimentaire, Alimentation spécialité Management de la Production dans les Industries Agro-Alimentaires (MPIAA)*, est une formation en apprentissage visant à former des cadres intermédiaires capables d'assurer le management des équipes et des chaînes de production dans l'industrie agroalimentaire. Elle est portée par l'Institut Universitaire de Technologie (IUT) Dijon Auxerre de l'Université de Bourgogne en partenariat avec deux lycées qui disposent de halles technologiques alimentaires, le lycée Wittmer de Charolles et le lycée agricole de Quétigny. Les diplômés pourront postuler aux fonctions de Gestionnaire de production, Responsable d'atelier de transformation, Responsable ordonnancement, logistique ou maintenance, Responsable industriel en développement produit, etc. L'évolution potentielle de carrière se fera naturellement vers des fonctions de cadre, de responsable de site, de directeur technique de fabrication, de responsable de fabrication.

L'étudiant sera en capacité, en fin de formation, d'analyser un cahier des charges et d'assurer son respect, de gérer et de planifier la production, de maîtriser les principaux procédés de fabrication et de transformation des produits, d'analyser les coûts, de proposer des modifications de procédés, de faire le lien entre les coûts et l'organisation, d'analyser les risques d'une production, de maîtriser les systèmes qualité, hygiène, sécurité, environnement de l'entreprise pour leur application quotidienne et de participer à leur évolution opérationnelle, de gérer une équipe de production, de communiquer au sein de l'entreprise sur les incidences économiques engendrées par les risques, écouter, de reformuler, dialoguer, de convaincre, d'imposer, d'entraîner vers la réalisation d'objectifs, de gérer les conflits, de s'assurer du développement des qualifications du personnel de son atelier et y contribuer.

Synthèse de l'évaluation

Cette formation a pour objectif de former des cadres intermédiaires capables d'assurer le management des équipes et des chaînes de production dans l'industrie agroalimentaire. Cette tâche est accomplie en collaboration avec les milieux socio-économique régionaux, en particulier l'ARIA (Association Régionale des Industries Agroalimentaire) de Bourgogne, et la Direction régionale de l'agriculture. La mise en œuvre de cette formation par une formation en alternance (apprentissage) renforce le lien avec les milieux professionnels.

Le suivi des étudiants montre un bon taux d'insertion professionnelle des diplômés (de l'ordre de 75 % à trois mois après l'obtention du diplôme), démontrant l'adéquation de la formation au marché de l'emploi. Le savoir-faire des étudiants est reconnu par une certification professionnelle d'auditeur interne améliorant ainsi l'employabilité des étudiants et leur reconnaissance par les milieux professionnels. Néanmoins les poursuites d'études concernant 20 % des diplômés devraient être diminuées.

Cette formation a bénéficié d'un attrait international en accueillant des étudiants marocains pendant trois ans dans le cadre d'un partenariat qui n'est plus d'actualité.

Le conseil de perfectionnement (CP) qui regroupe de manière paritaire des enseignants et des membres de l'industrie évalue régulièrement cette licence. Cette instance est force de proposition et ses propositions sont appliquées par l'équipe pédagogique. A titre d'exemple, le conseil de perfectionnement a proposé de mettre en œuvre un dispositif de mise à niveau pour les étudiants ayant suivi un cursus par apprentissage (Brevet d'études professionnelles - BEP, Baccalauréat professionnel, Brevet de Technicien Supérieur - BTS).

De par son inscription dans le pôle de compétitivité VITAGORA, la formation a le souci de transmettre des compétences dans le domaine de l'innovation à ses étudiants, compétences qu'il conviendrait de renforcer en consolidant son adossement à la recherche dans le domaine des sciences des aliments et en particulier en augmentant la participation d'enseignants-chercheurs aux enseignements.

En outre, du point de vue de l'organisation, on regrettera que la direction de l'équipe pédagogique ne comporte pas d'enseignants-chercheurs.

De plus, l'évolution des effectifs montre une baisse et la part d'étudiants venant de deuxième année de licence (L2) est négligeable. Le recrutement essentiellement en BTS et en particulier d'étudiants ayant suivi toute leur formation en apprentissage expose à un taux d'échec (22 % en 2013-2014 et 19 % en 2012-2013) qui semble anormalement élevé.

Enfin, le dossier ne comporte pas d'indication sur le fonctionnement des jurys, les modalités d'accueil des étudiants ayant des contraintes particulières, les logiciels professionnels utilisés (en particulier en production). Certains documents joints en annexes du dossier ne sont pas à jour.

Points forts :

- Cette formation bénéficie d'un fort support du milieu socio-économique.
- Cette licence professionnelle présente un bon taux d'insertion.
- Le conseil de perfectionnement se réunit régulièrement et est force de proposition.

Points faibles :

- Le recrutement est peu diversifié et le nombre d'inscrit est en baisse.
- Une implication faible de la recherche dans l'enseignement.
- Un fort taux d'échec.

Recommandations :

Une meilleure articulation avec la partie recherche au travers d'une plus grande implication des enseignants-chercheurs à la fois dans la direction de la licence et dans les enseignements théoriques et pratiques améliorerait l'attractivité de cette formation. La refonte des modalités d'enseignements devrait être complétée par une amélioration du recrutement visant à recruter plus en L2 d'une part, et, d'autre part d'améliorer le taux réussite, tout en contenant et si possible diminuant le taux de poursuite d'études en master.

Analyse

<p>Adéquation du cursus aux objectifs</p>	<p>La formation a pour objectif de former des cadres intermédiaires capables d'assurer le management des équipes et des chaînes de production dans l'industrie agroalimentaire.</p> <p>L'organisation de cette licence est tout à fait conforme à cet objectif. En particulier, le rôle de chacun des modules d'enseignement dans la réalisation des objectifs est bien détaillé, et la formation assure une bonne mise en application des compétences en conditions réelle de production par l'utilisation de matériel dédié.</p> <p>Une enquête de branche industrielle de 2013 montre l'intérêt de cette formation et l'adéquation de la forme en alternance au milieu socio-économique. Néanmoins, cette enquête devrait être actualisée et ses conclusions détaillées jointes données en annexe au dossier.</p>
<p>Environnement de la formation</p>	<p>C'est la seule licence professionnelle au niveau régional à proposer une formation dans le champ du management de la production dans l'industrie agroalimentaire. Elle complète l'offre de formation de l'établissement et des lycées professionnels.</p> <p>La formation est en relation étroite avec les partenaires industriels et ces derniers sont fortement impliqués dans son fonctionnement, au travers des instances régionales de la branche professionnelle des industries agroalimentaires.</p>

	<p>La connexion avec le monde de la recherche est faible, en particulier au regard de l'implication réduite des enseignants-chercheurs dans la formation, et malgré l'insertion naturelle de la formation au niveau de l'Université dans le pôle de compétitivité VITAGORA, pôle spécialisé dans le domaine agroalimentaire.</p>
Equipe pédagogique	<p>Le fonctionnement et les responsabilités de l'équipe pédagogique sont clairement indiqués.</p> <p>Le pilotage s'appuie sur un partenariat très efficace avec les professionnels (gestion de l'apprentissage, participation aux enseignements et au conseil de perfectionnement).</p> <p>La participation d'enseignants-chercheurs du domaine des sciences des aliments est faible (9 heures d'enseignement).</p>
Effectifs et résultats	<p>L'effectif moyen (de 20 à 30 étudiants) enregistre une baisse conséquente en 2014-2015 (14 étudiants).</p> <p>Le taux de réussite (80 %) mériterait d'être amélioré, et devrait être analysé en détails en collaboration avec le conseil de perfectionnement, et des propositions concernant le recrutement devrait être proposées et implémentées à terme (visite médicale avant recrutement pour adaptation de la formation aux étudiants ayant des contraintes particulières, remise à niveau...).</p> <p>Le nombre d'inscrits en provenance de L2 est faible. La formation enregistre un bon taux d'insertion professionnelle immédiate (75 %). Les diplômés occupent des emplois qui correspondent parfaitement aux objectifs de la formation. La poursuite d'études concerne 20 % des diplômés.</p>

Place de la recherche	<p>Les cinq enseignants-chercheurs participant à la formation dans des cours correspondant au cœur de métier permettent d'ouvrir la formation à la recherche en lien avec le pôle de compétitivité VITAGORA. Cependant le taux de participation (51 heures au total mais uniquement 9 heures dans le cœur de métier par deux maîtres de conférences - MCF - des sciences des aliments) de ces enseignants-chercheurs est insuffisant au regard de l'objectif assumé de la formation qui veut former à l'innovation au niveau de la chaîne de production.</p> <p>Néanmoins, la réalisation des projets tutorés sur des thématiques en lien avec la recherche permet d'affermir le lien avec la recherche.</p> <p>Certains documents du rapport sont incomplets (la section du conseil national des universités - CNU - manquante) ou manque de cohérence (lien tableau enseignements/tableau enseignants peu clair avec intitulés changeant entre les deux tableaux).</p>
Place de la professionnalisation	<p>La participation active dans la formation de l'Association régionale des industries agroalimentaires et de la direction régionale de l'agriculture montre un soutien important du milieu socio-économique régional à cette formation.</p> <p>La formation dispose de halles technologiques, ce qui permet aux étudiants de gérer en situation réelle une chaîne de production.</p> <p>Une certification auditeur interne vient renforcer ce lien avec le milieu professionnel. Il conviendrait néanmoins de faire figurer l'autorité certifiante et le type de certification fournie (en l'absence d'indication le comité se demande s'il s'agit de la CIA - Certified International Auditor) dans le rapport et la fiche Annexe descriptive au diplôme - ADD.</p> <p>Les cadres 11 et 12 de la fiche RNCP sont manquants.</p>
Place des projets et stages	<p>Les projets tuteurés (140 heures) sont structurés en trois sous-projets qui sont chacun évalués par la remise d'un rapport écrit et d'une soutenance orale.</p> <p>Le jury fait part de son évaluation à chacun des étudiants. Le stage professionnel de 32 semaines est évalué par la remise d'un rapport écrit et par une soutenance orale devant un jury composé d'enseignants et de professionnels. Les stagiaires sont étroitement suivis par un tuteur enseignant et un tuteur professionnel de l'entreprise d'accueil.</p>

<p>Place de l'international</p>	<p>La formation d'étudiants marocains de 2010 à 2012 en partenariat avec l'Institut supérieur des pêches maritimes d'Agadir démontre l'attrait de cette formation à l'international.</p> <p>L'enseignement en langue (anglais) est bien présent mais n'est pas certifiant.</p>
<p>Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite</p>	<p>Le recrutement s'effectue sur dossier suivi d'un entretien. Les candidats retenus signent un contrat de travail après un second entretien dans l'entreprise d'accueil.</p> <p>Un dispositif de mise à niveau pour les étudiants ayant suivi un cursus par apprentissage (BEP, Bac professionnel, BTS) est à l'étude, mais pas encore opérationnel. Il est à noter que des actions de communication sont menées pour essayer de diversifier le public des étudiants recrutés.</p>
<p>Modalités d'enseignement et place du numérique</p>	<p>La formation est proposée uniquement en alternance. Elle peut être suivie dans le cadre d'un contrat d'apprentissage (majoritaire), d'un contrat de professionnalisation ou de la VAE (validation des acquis de l'expérience).</p> <p>L'efficacité de la mise en place d'un suivi VAE pour éviter les échecs de cette modalité de formation devra être évaluée en collaboration avec le conseil de perfectionnement. Les possibilités d'études par les étudiants ayant des contraintes particulières ne sont pas détaillées.</p> <p>Concernant l'utilisation du numérique, certains enseignements technologiques y font appel et des outils numériques sont utilisés pour le suivi des stages. On regrette néanmoins que le rapport ne détaille pas les logiciels métiers utilisés.</p>
<p>Evaluation des étudiants</p>	<p>Mis à part le fait que les modalités de contrôle de connaissances se fassent au travers du contrôle continu, les modalités d'évaluation ne sont fournies que pour les projets tutorés et les stages. Les règles de délivrance des ECTS (crédits européens) sont décrites dans l'annexe descriptive au diplôme et dans la fiche RNCP.</p> <p>Le fonctionnement du jury d'examen n'est pas indiqué.</p>
<p>Suivi de l'acquisition des compétences</p>	<p>Un Livret Electronique d'Alternance (LEA) a été mis en place ce qui permet à la fois aux encadrants de suivre en temps réel la progression des étudiants et pour les étudiants de s'autoévaluer.</p> <p>On note que le supplément au diplôme (SD) ne semble pas à jour et fait mention d'options non décrites dans le dossier principal</p>
<p>Suivi des diplômés</p>	<p>Le suivi des diplômés est assuré par l'équipe pédagogique grâce à une enquête trois mois après la délivrance du diplôme.</p> <p>Le suivi est de bonne qualité et inclus des informations sur les emplois occupés. Une indication de la durée moyenne de recherche d'emploi permettrait à l'avenir de mieux connaître les difficultés rencontrées par les diplômés. Le rapport ne fait pas apparaître d'étude sur le type de poste occupé et le type d'entreprise d'accueil (PME, grand groupe industriel...).</p>
<p>Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation</p>	<p>Le conseil de perfectionnement se réunit deux fois par an. Sa composition permet de donner la parole à tous les acteurs (enseignants, professionnels, étudiants). Il réalise l'autoévaluation de la formation et il définit les orientations à prendre au niveau des contenus des enseignements, du fonctionnement de l'alternance, des stratégies de recrutement....</p> <p>Ses préconisations sont suivies par l'équipe pédagogique.</p>

Observations de l'établissement

Le Président

à

Monsieur Jean-Marc GEIB
HCERES
Directeur du Département des formations
20 rue Vivienne
75002 Paris

*Dossier suivi par Aline FULON
Chef du service Réglementation et gestion
de l'offre de formation
mail : aline.fulon@u-bourgogne.fr*

Dijon, le 5 juillet 2016

Objet : Evaluation HCERES

Monsieur le Directeur,

La direction de l'université de Bourgogne tient à remercier le comité d'experts de l'HCERES pour la pertinence des remarques qui figurent dans les rapports de synthèse des formations de Licence, Licence Professionnelle, Master, Grade de Licence et Grade de Master.

Je vous confirme que les équipes pédagogiques ont été destinataires de ces rapports et ont pu, le cas échéant, formuler des observations.

Celles-ci ont été déposées au fur et à mesure de leur réception sur l'application de gestion électronique de documents (GED) de l'HCERES. Dans les autres cas, je vous informe que l'université de Bourgogne n'a pas d'observation à formuler.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Directeur, l'expression de toute ma considération.

Alain BONNIN

