

Licence professionnelle Management de la production dans les industries agroalimentaires

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Management de la production dans les industries agroalimentaires. 2011, Université de Bourgogne. hceres-02039138

HAL Id: hceres-02039138

<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02039138>

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.



Evaluation des diplômes Licences Professionnelles – Vague B

ACADÉMIE : DIJON

Établissement : Université de Bourgogne - Dijon

Demande n° S3LP120002789

Dénomination nationale : Industrie agro-alimentaire, alimentation

Spécialité : Management de la production dans les industries agroalimentaires

Présentation de la spécialité

Cette formation, ouverte en 2006 à l'IUT de Dijon-Auxerre, est exclusivement proposée par la voie de l'apprentissage, et associe le service de formation continue de l'Université de Bourgogne. Elle affiche des conventions avec le monde professionnel, en particulier avec l'Institut de Formation régional des industries alimentaires qui est le Centre de formation des apprentis, gestionnaire de l'apprentissage (IFRIA BFC), avec Agrosup Dijon, l'Institut national supérieur des sciences agronomiques, de l'alimentation et de l'environnement à Dijon, et une autre convention avec le lycée agroalimentaire de Quetigny. L'organisation de la formation est multi-sites. L'objectif est de former des techniciens ayant la double compétence de maîtrise des procédés de fabrication et de gestion de la production.

Les métiers visés sont : responsable production, qualité, responsable d'une ligne de fabrication ou de conditionnement, responsable d'un atelier de transformation, responsable logistique ou ordonnancement. La licence professionnelle s'adresse aux titulaires de DEUST, de DUT et de 2^{ème} année de licence (L2), mais en pratique, seuls les DUT sont recrutés par les entreprises qui accueillent des apprentis. Le taux de pression est de l'ordre d'un candidat sur trois, avec soixante-trois candidatures. En termes de positionnement dans l'offre de l'Université de Bourgogne, différentes formations sont proposées dans le domaine de l'agroalimentaire (DUT, master, master professionnel). La licence professionnelle est la seule dans ce secteur, sans concurrence au niveau régional.

Indicateurs

Principaux indicateurs (moyenne sur 4 ans ou depuis la création si inférieure à 4 ans) :

Nombre d'inscrits	20
Taux de réussite	95 %
Pourcentage d'inscrits venant de L2	0 %
Pourcentage d'inscrits en formation initiale (hors apprentissage et contrats de professionnalisation)	0 %
Pourcentage d'enseignements assurés par des professionnels	36 %
Pourcentage de diplômés en emploi (à 1 an et à 3 ans)	42 %

Bilan de l'évaluation

- Appréciation globale :

Cette spécialité est placée sous la responsabilité d'un professeur en génie industriel alimentaire. Il assure l'organisation pédagogique et les relations avec les partenaires, en s'appuyant sur une équipe pédagogique composée à part égale d'enseignants universitaires et d'enseignants des établissements partenaires. Il existe une étroite collaboration avec les coordonateurs pour les établissements partenaires afin de définir les modalités, les contenus et la forme pédagogique attendus pour cette licence professionnelle.



Le conseil de perfectionnement est opérationnel et utilise, pour sa réflexion, les résultats de l'évaluation des enseignements par les apprentis ainsi que l'évaluation des apprentis par les entreprises d'accueil. Les partenariats sont bien identifiés et attestent de l'intérêt pour cette formation, en particulier la convention avec l'Institut de formation régional des industries alimentaires (IFRIA) et plusieurs entreprises régionales. Il est à souligner leur rôle dans toutes les dimensions de la formation, des enseignements au tutorat en passant par les jurys. Ils sont présents dans la phase de réflexion concernant les objectifs stratégiques pour le développement de cette licence.

Le public est composé au trois-quarts de titulaires de BTS et d'un quart de DUT ; aucun étudiant ne provient de licence. L'insertion professionnelle à l'issue de la formation est faible : selon les années, entre 39 % et 55 %. De plus, les diplômés en poursuite d'études (entre 7 % et 37 %) sont tous, à une exception près, sous contrat d'apprentissage ou de professionnalisation. Néanmoins, 22 % à 25 % des diplômés sont encore à la recherche d'un emploi après douze mois.

- Point fort :
 - La participation des professionnels dans les enseignements.

- Points faibles :
 - L'effectif d'étudiants provenant de L2 est inexistant.
 - Des diplômés en recherche d'emploi trop nombreux.

Notation

- Note de la mention (A+, A, B ou C) : B

Recommandations pour l'établissement

Il est attendu une réflexion et une mise en oeuvre de dispositifs permettant l'accès de publics variés à cette spécialité, par la voie de la formation continue, et permettant également d'intégrer des diplômés de L2 générales. L'établissement devrait veiller à diversifier ses recrutements par la voie de la formation continue ou en mobilisant un vivier de L2. L'insertion professionnelle et son suivi devraient faire l'objet d'une attention particulière. L'analyse de l'auto-évaluation pourrait permettre de développer un outil d'aide au pilotage de la spécialité.