



**HAL**  
open science

## Licence professionnelle Viticulture-oenologie : marketing et commerce international des vins de terroirs

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Viticulture-oenologie : marketing et commerce international des vins de terroirs. 2016, Université d'Angers. hceres-02039362

**HAL Id: hceres-02039362**

**<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02039362v1>**

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 Marketing et commerce international des vins de terroirs

- Université d'Angers - UA

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,<sup>1</sup>*

Michel Cosnard, 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 2015-2016

## Présentation de la formation

Champ(s) de formation : Droit, économie et gestion

Établissement déposant : Université d'Angers - UA

Établissement(s) cohabilité(s) : /

La licence professionnelle (LP) *Marketing et commerce international des vins de terroir* est ouverte depuis 2008. Son objectif est de former des professionnels dans les métiers de la commercialisation et marketing des vins, ce qui suppose l'acquisition de compétences techniques et de gestion. Elle comporte 441 heures d'enseignements et 146 heures de projet tuteuré (460 heures de présentiel).

La formation s'organise en sept Unités d'Enseignement (UE). Les UE 1 à 3 visent à proposer aux étudiants un ensemble de savoirs autour de l'entreprise et de son environnement (UE 3), d'outils méthodologiques (UE 2) et de documentation et information (UE 1). Les UE 4 et 5 sont le cœur de métier de la LP et sont centrées sur le vin et le terroir (UE 4) et le marché, le marketing et le commerce international (UE 5). Les UE 6 et 7 sont respectivement le projet tuteuré et le stage.

La LP est gérée par la Faculté des Sciences de l'Université d'Angers et s'effectue en cycle initial et en alternance. Elle se déroule en présentiel sur deux sites, l'Ecole Supérieure d'Agriculture (ESA) d'Angers, qui est partenaire de la formation, et la Faculté des Sciences. Elle accueille chaque année près de 30 étudiants qui se répartissent en deux profils distincts : un profil technique et un profil commercial. Le programme de formation vise donc à compléter et à permettre aux étudiants selon leur profil d'acquérir des compétences techniques ou managériales. Le stage est d'une durée minimum de 12 semaines. L'alternance débute dès la rentrée universitaire et se répartit inégalement au cours de l'année (alternance de 3, 5 à 9 semaines selon la période).

## Synthèse de l'évaluation

Le cursus de formation est en adéquation avec les objectifs de formation, à savoir apporter une compétence marketing et commerce pour les étudiants ayant un profil technique, et une formation technique ou une compétence technique (vinicole/viticole) pour les étudiants ayant des profils de gestion/économie. Toutefois, il n'y a pas de cours de mise à niveau pour les étudiants ayant des profils très différents. L'ESA accueille les étudiants pour la majeure partie des cours (84 % des cours en présentiel), mais des collaborations avec des lycées agricoles de la région (Montreuil Bellay et Briacé, Peguy Georges) et avec le Centre de Formation par Apprentissage (CFA) de la région pour les apprentis ont également été mis en place.

La licence professionnelle est bien ancrée dans le bassin d'emploi local et les étudiants trouvent des stages ou alternances dans les entreprises du secteur. Les professionnels sont très investis dans la formation et y participent à travers différentes actions. Elle n'a pas de concurrence sur la Bretagne et les Pays de la Loire, du fait de son positionnement international marqué mais non formalisé par des conventions (stages, accueil d'étudiants étrangers, cours, conférences de professeurs invités).

La formation accueille dans un même groupe des étudiants en formation initiale (90 % à 95 %), en alternance (contrat d'apprentissage) et en formation continue. L'organisation en un groupe unique interroge sur l'adéquation du rythme d'alternance, et des contenus d'enseignement pour des publics aux attentes différentes. Enfin, les chiffres ne sont pas cohérents entre le dossier et les annexes fournies quant au nombre d'inscrits.

L'équipe pédagogique est variée. Elle est composée d'enseignants-chercheurs (EC) (trois) et d'enseignants (deux) de l'Université d'Angers, d'enseignants de l'ESA (12) et de lycées partenaires (trois), ainsi que de professionnels (sept). Ces derniers assurent 40 % du volume d'enseignement mais restent peu nombreux pour assurer ce volume horaire. Les trois EC titulaires font partie du secteur des sciences exactes (chimie, électronique et biologie) et assurent au total une cinquantaine d'heures. Il est regrettable qu'aucun EC en Sciences de Gestion n'intervienne dans cette formation compte tenu de son intitulé et de ses objectifs.

La LP est gérée par une EC de l'Université d'Angers qui a la responsabilité de l'animation de la formation au quotidien alors que le pilotage de la formation se fait au sein d'un méta-groupe constitué de six licences professionnelles, commun à l'ESA et à l'Université d'Angers, le pilotage du cursus étant semble-t-il assuré par l'ESA. Ce système de gouvernance n'est pas clairement explicité et l'on peut s'interroger sur la participation du CFA et la place réelle de l'université dans ce pilotage. Il en va de même pour le conseil de perfectionnement, qui de plus ne comprend pas d'étudiants et pour le comité de pilotage propre à la LP qui suggère des améliorations toutefois absentes du dossier.

L'attractivité de la licence, relativement faible, pose un problème de sélectivité (65 dossiers pour 30 places) bien que le champ de recrutement soit international. Le taux de réussite ces quatre dernières années est de près de 98 %. Les taux d'insertion professionnelle à 30 mois sont irréguliers (40 % à 60 %) et le nombre d'étudiants en poursuite d'études ou en séjour à l'étranger est important (entre 30 % et 40 %). La question de l'existence de débouchés métiers suffisants se pose donc.

Points forts :

La licence professionnelle *Marketing et commerce international des vins de terroir* présente de nombreux points forts parmi lesquels son programme de formation en adéquation avec les besoins des entreprises et avec les compétences attendues dans les métiers visés. La responsable de formation a réussi à impliquer des professionnels dans la formation, même si on peut regretter leur nombre sans doute insuffisant, et des enseignants de l'ESA ayant une compétence importante dans le domaine de la viticulture. La dimension internationale de la formation est un avantage concurrentiel sur lequel la licence professionnelle doit sans doute encore plus s'ancrer, la formation pouvant essayer de formaliser ses propres partenariats internationaux et augmenter l'enseignement en anglais afin de renforcer cette spécificité de la formation.

Points faibles :

Malgré ses points forts, on peut regretter un relatif manque d'information qui rend quelquefois difficile l'analyse du dossier. Par ailleurs, le choix de mixer les publics en formation initiale et en formation alternée n'est pas opportun et doit être repensé. Le fonctionnement du conseil de perfectionnement commun à plusieurs formations doit également être repensé ainsi que la gouvernance avec l'ESA qui reste opaque. En outre, l'absence d'enseignant-chercheur en sciences de gestion et/ou économie alors même qu'une part importante des enseignements y est consacrée, et que la formation est inscrite dans le champ *Droit, économie et gestion*, est un point faible important puisqu'il touche à l'un des cœurs de métier. Enfin, ce qui est inquiétant est le nombre élevé de poursuites d'études (au delà de 30 % depuis 2009), ce qui pose le problème des débouchés et de l'employabilité insuffisante des diplômés ainsi que de la capture de ces étudiants par les masters des partenaires de la formation, notamment l'ESA.

Recommandations :

Ces constats conduisent à proposer comme recommandations un ancrage international approfondi au travers de modalités complémentaires (cours, partenariats) et l'enrichissement de l'équipe pédagogique en professionnels et en enseignants-chercheurs en sciences économiques et de gestion. Les rôles et les responsabilités entre l'ESA et l'université ainsi que le fonctionnement du conseil de perfectionnement commun et la gouvernance de la formation doivent être précisés. Enfin, il conviendrait de dissocier l'alternance de la formation initiale, et de conduire une réflexion de fond sur la formation pour augmenter l'employabilité des étudiants et contrôler les poursuites d'études.

## Analyse

|   |  |
|---|--|
| <p>Adéquation du cursus aux objectifs</p> | <p>La formation s'organise en sept UE : UE1 : documentation et information (63h) ; UE2 Outils méthodologiques (70h) ; UE3 L'entreprise et son environnement (70h) ; UE4 Le produit, le terroir (119h) ; UE5 Marché, marketing et commerce international (112h) ; UE6 Projet tuteuré (150h) ; UE7 Stage (420h).</p> <p>Deux UE représentent un volume horaire plus important pour répondre aux objectifs principaux de la formation.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'UE 4 « Le produit, le terroir » (119h) vise à développer les compétences techniques sur le vin ;</li> </ul> |
|---|--|

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
|                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'UE 5 « Marché, marketing, et commerce international » (112h) favorise le développement de compétences en gestion et marketing.</li> </ul> <p>Les UE 4 et 5 représentent d'ailleurs un volume d'heures de cours plus important par rapport aux autres UE pour répondre aux objectifs principaux de la formation.</p> <p>Le cursus de formation est en adéquation avec les objectifs de formation. Les intitulés des UE sont clairs. La répartition en UE et les volumes horaires répondent aux exigences de programme de LP.</p> <p>Il manque néanmoins des mises à niveau spécifiques selon les origines des étudiants. Ainsi, pour les étudiants ayant une formation commerciale, la formation technique sur le vin (UE 4) s'avère insuffisante et nécessite souvent un complément de formation que les étudiants vont chercher ultérieurement dans d'autres formations complémentaires, ce qui entraîne un nombre important de poursuites d'études.</p>   |
| <p>Environnement de la formation</p> | <p>Sur la région Bretagne - Pays de la Loire, la licence ne semble pas avoir de formations concurrentes si ce n'est la licence professionnelle <i>Commerce spécialité Commercialisation des Vins</i> de l'Université François Rabelais à Tours. Néanmoins le positionnement international de la LP <i>Marketing et commerce international des vins de terroir</i> permet de la distinguer de cette dernière, même si aucun partenariat international n'a été tissé.</p> <p>Le groupe ESA (Ecole Supérieure d'Agriculture d'Angers) est en partenariat sur cette formation (accueil des étudiants pour la majeure partie des cours (84 %) et participation importante d'enseignants (12 enseignants). D'autres collaborations ont été initiées avec plusieurs lycées agricoles de la région et des relations privilégiées ont été développées avec certaines entreprises qui participent à la formation.</p> <p>La formation repose sur de nombreux partenariats et collaborations académiques et professionnels, sans aucune formalisation précise. Il conviendrait d'associer ces différents partenaires.</p>   |
| <p>Equipe pédagogique</p>            | <p>L'équipe pédagogique est constituée d'enseignants-chercheurs (trois) et d'enseignants de l'Université d'Angers (deux), de l'ESA (12) et de lycées partenaires (trois) et de professionnels (sept). La LP est gérée par une personne responsable de cycle. Une réunion mensuelle est organisée par le responsable de cycle et selon les besoins, des réunions thématiques sont programmées avec les enseignants concernés par la thématique abordée. Les étudiants ne sont pas invités dans ces réunions.</p> <p>Le fonctionnement dual de la LP (l'équipe pédagogique de la LP <i>Marketing et commerce international des vins de terroir</i> s'intègre dans une équipe pédagogique plus large intervenant dans six licences professionnelles menées conjointement par le Groupe-ESA et l'Université d'Angers) ne permet pas d'avoir une information précise et claire sur le pilotage de la formation et sur le système de gouvernance et la répartition des rôles et des responsabilités.</p>   |
| <p>Effectifs et résultats</p>        | <p>Les effectifs sont en croissance d'une promotion sur l'autre attestant d'une attractivité croissante mais encore faible de la formation (65 dossiers sont en moyenne reçus pour 40 admis et 27 étudiants en formation). L'effectif est de 20 étudiants en 2009-2010, 24 étudiants en 2010-2011 et 26 étudiants en 2011-2012.</p> <p>Les taux de réussite sont bons, de 90 % en 2009-2010, de 100 % en 2010-2011 et de 96 % en 2011-2012.</p> <p>Le nombre d'étudiants en poursuite d'études ou en séjour à l'étranger (dans le cadre de Diplôme d'Université d'Etudes Technologiques Internationales - DUETI) est important. Il est de 30 % en 2009-2010, de 38 % en 2010-2011 et de 36 % en 2011-2012.</p> <p>L'insertion professionnelle est de de 52 % en 2009-2010, de 94 % en 2010-2011 et de 55 % en 2011-2012.</p> <p>Les taux de réponse des enquêtes d'insertion est de de 60 % en 2009-2010, de 47 % en 2010-2011 et de 63 % en 2011-2012.</p> <p>Sur les promotions 2009 à 2012, les poursuites d'études sont encore trop importantes et l'insertion professionnelle insuffisante ce qui interroge dès lors sur la présence de débouchés métiers suffisants.</p> |

|   |   |
|---|---|
| <p>Place de la recherche</p>            | <p>Le nombre d'enseignants-chercheurs dans la formation est de trois sur 22 intervenants. Ils viennent des disciplines suivantes : chimie, biologie et électronique. Aucun enseignant des sciences de gestion ou d'économie n'intervient dans la formation.</p> <p>La formation est adossée au laboratoire GRAPPE (Groupe de recherches en agro-alimentaire sur les produits et les procédés) du groupe ESA dont les travaux portent sur le secteur viticole. Mais il ne semble pas qu'il y ait de lien et/ou de transfert entre la recherche et la pédagogie, ce qui est sans doute un point à améliorer. Par ailleurs, l'implication d'enseignants-chercheurs en sciences de gestion et/ou économie permettrait de créer peut être plus aisément un pont entre la formation et la recherche sur un des cœurs de métier (le marketing).</p>  |
| <p>Place de la professionnalisation</p> | <p>La professionnalisation se met en place à travers les stages, les cours, les conférences, le forum des stages, les partenariats.</p> <p>Les professionnels (sept sur 22 intervenants) interviennent de façon importante dans les UE professionnalisantes (UE 4 et UE 5), du cœur de métier de la formation.</p> <p>Ils participent à travers d'autres modalités que les cours et sont actifs notamment dans l'expression des besoins en formation et donc de l'évolution du programme de formation.</p> <p>La LP est ouverte en formation continue depuis 2010 et en contrat d'apprentissage depuis 2013.</p> <p>Une unité d'enseignement (UE 3) est dédiée à la compréhension du métier et des spécificités du secteur viticole.</p> <p>La fiche du répertoire national des certifications professionnelles (RNCP) est très explicite et précise les éléments clés de la formation en termes de compétences, programme et métiers.</p> <p>La professionnalisation est présente de façon importante à travers des modalités très diverses. Le nombre de professionnels doit être toutefois accru.</p>  |
| <p>Place des projets et stages</p>      | <p>Les stages durent de 12 semaines (en initial) à 26 semaines (en alternance par contrat d'apprentissage par période de 3-7 semaines à l'université et 3-9 semaines en entreprise).</p> <p>En termes de suivi, un tuteur pédagogique et un tuteur professionnel sont affectés aux étudiants.</p> <p>Le stage est évalué par un rapport, une soutenance, une fiche d'appréciation de l'entreprise d'accueil. En fin de stage, l'étudiant est évalué sur les compétences acquises</p> <p>Le projet tuteuré occupe une place essentielle également et un volume horaire de 146 heures y est consacré. Par groupe de deux à quatre étudiants, une problématique est définie conjointement avec une entreprise commanditaire du projet. Il est évalué par un rapport d'étape (méthodologique), un rapport final et une soutenance.</p> <p>Les stages et les projets font partie intégrante de la formation. Ils permettent aux étudiants de mettre en œuvre les connaissances acquises au cours de l'année. Cependant, le fait que les étudiants en cycle initial et en alternance soient dans la même promotion pose le problème du fonctionnement et de la mise en œuvre de l'alternance avec des périodes en entreprise et/ou à l'université très hétérogènes en nombre de semaines.</p> |
| <p>Place de l'international</p>         | <p>La licence accueille quelques étudiants étrangers (trois en 2014-2015).</p> <p>Les stages à l'étranger sont encouragés (Europe et monde). Cinq étudiants sont concernés en moyenne.</p> <p>L'ESA avec un master vintage labellisé Erasmus Mundus permet aux étudiants de profiter de ce réseau pour les stages et les professeurs invités. Ces derniers font des conférences en anglais et un cours d'anglais de 28h est dispensé.</p> <p>La licence met également à disposition des étudiants des modalités complémentaires pour ceux qui le souhaitent : laboratoire de langues, Test of English for international communication (TOEIC). Pour le TOEIC, il semble toutefois qu'il y ait une incohérence dans la mesure où les informations fournies par l'université ne corroborent pas les informations</p>  |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>fournies par le responsable de formation.</p> <p>L'international est un élément différenciateur de la formation et repose sur différentes modalités différentes (cours, conférence, stage), il conviendrait toutefois d'augmenter le nombre d'heures d'anglais dispensé pour accroître cette place de l'international et permettre aussi aux étudiants de passer le TOEIC.</p>   |
| <p>Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite</p> | <p>La licence constitue un tremplin pour des étudiants de seconde année de licence (L2) qui constituent 11 % des effectifs et des étudiants boursiers qui représentent un quart de l'effectif.</p> <p>Le profil des étudiants est très différent (en 2014-2015, 45 % proviennent de BTS viticulture ou commerce, 12 % d'IUT de filières commerce ou biologie, 15 % de l'université majoritairement <i>Langues étrangères appliquées</i> - LEA). Malgré la forte hétérogénéité des profils d'étudiants, il n'y a pas de cours de mise à niveau proposé dans la formation.</p> <p>Des dispositifs sont mis en place pour aider au recrutement (un forum des stages et de l'alternance est organisé en début d'année pour permettre aux étudiants de rencontrer des professionnels et assister à des conférences) et à la réussite (des tutorats d'accompagnement sont mis en œuvre par le responsable de formation lors de trois temps dans la formation (novembre, février et avril).</p> <p>La sélection est relativement faible à l'entrée de la formation (taux de pression de 2,1 seulement) et les modalités et les critères de recrutement ne sont pas indiqués.</p> <p>Un test de positionnement sur le français est organisé en début d'année et la licence offre la possibilité d'autoformation avec le logiciel VOLTAIRE.</p> <p>De nombreux dispositifs sont mis en place tout au long de l'année pour aider les étudiants à réussir.</p> |
| <p>Modalités d'enseignement et place du numérique</p>               | <p>La formation est dispensée en cycle initial dont un contrat d'apprentissage en 2013-2014 et en formation continue (quatre en 2010-2011). Aucune inscription en VAE n'a été réalisée depuis 2010.</p> <p>Tous les étudiants sont dans un même et seul groupe (cycle initial et formation continue).</p> <p>Les cours sont en présentiel.</p> <p>Pour les langues, les étudiants ont à leur disposition un laboratoire de langue pour de l'autoformation. Pour le français, les étudiants ont la possibilité de travailler sur le logiciel VOLTAIRE pour se former à l'expression écrite.</p> <p>La licence bénéficie également de la plateforme Moodle de l'université et de la plateforme e-campus de l'ESA.</p> <p>Le numérique est très présent dans la formation et les étudiants ont la possibilité de travailler de façon autonome sur de nombreux logiciels. La formation continue et la VAE restent très marginales dans la formation et elles y sont présentes très irrégulièrement et occasionnellement. Un effort doit donc être fait pour attirer ces publics.</p>  |
| <p>Evaluation des étudiants</p>                                     | <p>Les étudiants sont évalués par un contrôle continu et des épreuves terminales.</p> <p>Les épreuves sont individuelles, collectives, à l'oral et à l'écrit. Les coefficients sont égaux aux crédits européens.</p> <p>Les jurys sont composés de l'ensemble des enseignants ; ils se réunissent à la fin de chaque semestre et veillent à la mise en pratique des règles de compensation adoptées.</p> <p>L'évaluation des étudiants est mise en place tout au long de l'année selon des modalités classiques.</p>  |
| <p>Suivi de l'acquisition des compétences</p>                       | <p>Un module « Métiers et compétences » est présent dans l'UE 3 pour accompagner les étudiants dans la définition de ces concepts.</p> <p>Le contenu de formation est décliné en compétences à acquérir et de nombreux travaux (notamment le projet tuteuré) font appel à des compétences transversales.</p>  |



|  |  |
|--|--|
|  | <p>A la fin du stage, les étudiants évaluent les compétences acquises, en cours d'acquisition et non acquises.</p> <p>Une liste de compétences est valorisée dans l'annexe au diplôme et la fiche RNCP (répertoire national des certifications professionnelles) est extrêmement explicite sur ce point.</p> <p>Aucun supplément au diplôme n'est fourni.</p> <p>L'acquisition des compétences est clairement mise en œuvre dans la formation tout au long de l'année au travers de dispositifs différents. Elle pourrait être poussée plus loin notamment au travers de la fiche d'évaluation du stage qui reste lacunaire.</p>   |
| Suivi des diplômés   | <p>Deux types d'enquêtes sont menés par l'Université d'Angers: l'une à six mois, l'autre à 30 mois avec des taux moyens de réponse irréguliers selon les années (52 % en 2009-2010, 94 % en 2010-2011 et 55 % en 2011-2012). Ces taux rendent l'analyse difficile. Par ailleurs, peu d'informations complémentaires sont obtenues par l'étude à 30 mois car le nombre de réponses est très insuffisant.</p> <p>Les chiffres questionnent l'utilité de cette étude (à 30 mois) et la mise en œuvre de cette étude pour laquelle nous n'avons aucune information. Par ailleurs, aucune enquête complémentaire n'est mise en œuvre par la responsable de formation ce qui permettrait de croiser les informations obtenues. Le suivi des diplômés et de l'insertion doit donc faire l'objet d'un effort spécifique important.</p>   |
| Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation | <p>Un conseil de perfectionnement est mis en place au niveau de l'ensemble des six licences professionnelles. L'absence d'information sur ce conseil de perfectionnement ne permet pas de comprendre son fonctionnement et son organisation. La question d'un réel conseil de perfectionnement dédié à la formation (qui doit être une réunion distincte des réunions animées par le responsable du programme licences professionnelles de l'ESA, des réunions de département « viticulture œnologie », et des jurys) se pose.</p> <p>Un comité d'évaluation <i>en sus</i> de ce conseil de perfectionnement fait le point sur la formation et propose des améliorations. Il semble que ce comité soit interne à la formation mais là encore l'opacité des informations fournies rend difficile son évaluation. Par ailleurs, on n'a aucune donnée permettant de saisir les modifications proposées par ce comité.</p> <p>Les étudiants évaluent chaque enseignement sur les compétences acquises et le responsable de formation en fait une synthèse dont l'utilisation reste à préciser.</p> <p>Le fonctionnement et l'organisation du conseil de perfectionnement restent à éclaircir. Il conviendrait de mettre en place un conseil de perfectionnement propre à la licence. Par ailleurs, le comité d'évaluation doit jouer un rôle actif dans la formation en proposant des modifications pertinentes et utiles aux regards des besoins de la licence professionnelle.</p> |

# Observations de l'établissement

## Evaluation des formations

### Observations de l'Université d'Angers

#### Identification de la formation

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>Champ de formation</b>          | Droit, économie et gestion  |
| <b>Type (Licence, LP, Master)</b>  | LP  |
| <b>Intitulé du diplôme</b>         | Viticulture œnologie : marketing et commerce international des vins de terroirs |
| <b>Responsable de la formation</b> | Maïténa Oçafrain  |

#### Synthèse de l'évaluation

| Introduction de la synthèse de l'évaluation |   |
|---|---|
| Observations                                | <p>Le choix a été fait de constituer des groupes mixtes regroupant les étudiants en formations initiale présentiel et les alternants. En effet, l'effectif des alternants suivant le cursus en contrat pro, n'excédant pas 5 personnes sur la période d'évaluation, il nous paraît inenvisageable de les isoler. Nous tenons néanmoins à préciser que ce cursus sera ouvert en apprentissage à partir de la rentrée 2016. Nous maintiendrons cette organisation. Nous maîtrisons en effet parfaitement l'organisation des 2 calendriers : quand les alternants sont en entreprise, les étudiants en formation initiale suivent une semaine de cours seuls sur l'organisation et la stratégie d'entreprise (compétences acquises en entreprise par les alternants), travaillent sur leur projet tuteuré ou sont en stage. Il nous apparaît très enrichissant pour tous de confronter leurs expériences et de mutualiser. D'autres licences pro fonctionnent ainsi et cette organisation a été évaluée comme un réel point fort dans d'autres dossiers d'auto évaluation.</p> <p>Nous entendons bien le besoin de faire intervenir plus d'EC en gestion. Nous avons jusqu'ici privilégié sur ces domaines l'intervention de professionnels.</p> |
| Points forts                                |   |
| Observations                                | <p>Nous avons bien conscience de l'importance de l'adossement de la formation aux besoins de nos partenaires pro et de la dimension internationale qui en fait la spécificité. Un travail est par exemple actuellement en cours pour structurer l'accueil d'étudiants chinois dans ce parcours.</p>   |

## Points faibles

### Observations

Il est vrai que nous sommes face à une part importante d'étudiants qui poursuivent des études. Nous espérons que l'ouverture en apprentissage renforcera l'employabilité rapide des apprentis. Nous tenons à préciser qu'ont poursuivi leurs études en Master à l'ESA 1 étudiant en 2011 ; 2 étudiants en 2012, 1 étudiant en 2013, aucun en 2014 et 2 en 2015 ; ce qui ne nous semble pas justifier le terme de « capture de ces étudiants » utilisé dans le rapport HCERES

En ce qui concerne l'insertion pro, nos enquêtes à 6 mois sont compliquées à réaliser car de nombreux étudiants font le choix après la LP de partir 6 à 12 mois à l'étranger, en particulier dans des vignobles de l'hémisphère sud .

Christian ROBLEDO

Président de l'Université d'ANGERS

