



Licence professionnelle LEA - hôtellerie-restauration internationale

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle LEA - hôtellerie-restauration internationale. 2011, Université de Nantes. hceres-02039365

HAL Id: hceres-02039365

<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02039365>

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 : NANTES

Établissement : Université de Nantes

Demande n° S3LP120002397

Dénomination nationale : Hôtellerie et tourisme

Spécialité : Hôtellerie et restauration internationale

Présentation de la spécialité

Cette licence professionnelle forme des cadres trilingues, capables d'intégrer des groupes d'envergure européenne et internationale ayant des activités dans l'hôtellerie et la restauration. Trois parcours sont déployés à cet effet : « Hébergement », « Restauration-banquets » et « Hospitalité » (concernant l'accueil des publics à besoins spécifiques). Les métiers visés sont ceux de directeurs et de chefs de service trilingues. La formation est localisée à La Roche-sur-Yon et portée par le département « Langues étrangères appliquées » de la Faculté des langues. Les établissements partenaires sont les lycées Branly de La Roche-sur-Yon, Nicolas Appert d'Orvault, Sainte-Anne de Saint-Nazaire, Sadi-Carnot de Saumur.

Indicateurs

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

Nombre d'inscrits	34
Taux de réussite	92 %
Pourcentage d'inscrits venant de L2	26 %
Pourcentage d'inscrits en formation initiale (hors apprentissage et contrats de professionnalisation)	96 %
Pourcentage d'enseignements assurés par des professionnels	25 %
Pourcentage de diplômés en emploi : enquête nationale 3 enquêtes de l'établissement	ND de 72 % à 77 %

Bilan de l'évaluation

- Appréciation globale :

Cette formation est originale dans son organisation en intégrant un parcours « Hospitalité » qui est de nature à répondre à une demande émergente, et probablement vouée à un fort développement dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Le pilotage est sérieux et s'appuie sur une analyse pertinente des besoins des milieux professionnels pour faire évoluer la formation. Certains contenus professionnels peuvent cependant sembler manquer, comme par exemple un enseignement de cuisine, qui serait certainement très utile aux diplômés dans un secteur d'activité où l'autorité hiérarchique repose sur l'expérience professionnelle et la compétence de terrain. Les métiers visés sont clairement identifiés et les compétences à acquérir sont appréhendées de manière évolutive pour tenir compte des besoins professionnels.

Les professionnels ont une part minimale dans les enseignements mais les intervenants des lycées peuvent également avoir un apport non négligeable en matière de contenus et d'expérience professionnels. L'équipe pédagogique est expérimentée et apparaît globalement solide. La formation est attractive sur le plan national et intègre de manière satisfaisante des publics issus de formations diverses.



L'insertion professionnelle semble satisfaisante bien que les enquêtes de l'établissement se traduisent par des fonctions professionnelles au-delà des métiers visés. Mais, il est vrai que ces métiers appellent l'acquisition d'une solide expérience de terrain avant d'accéder aux fonctions de responsabilité. Pour juger des progressions professionnelles, encore eût-il fallu connaître les dates des enquêtes de l'établissement et surtout, avoir l'enquête nationale à trente mois qui est absente du dossier sans justification.

- Points forts :
 - L'originalité de la formation.
 - Le processus analytique d'amélioration progressive.
 - Un pilotage et une équipe pédagogique solides.
 - L'attractivité nationale d'un public originaire de filières diverses.

- Points faibles :
 - L'absence d'enquête nationale sur l'insertion.
 - Un public quasi-exclusivement en formation initiale.
 - L'absence de certains enseignements pratiques.

Notation

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

Recommandations pour l'établissement

Il conviendrait d'améliorer la qualité de l'information sur l'insertion des diplômés en s'appuyant notamment sur les enquêtes nationales, pour analyser leur progression professionnelle. Le volume horaire du projet tuteuré devrait être donné en temps de travail par étudiant et non en heures d'enseignement, en conformité à la réglementation qui dispose que celui-ci représente au moins un quart du volume de la formation, hors stage. On pourrait également introduire des enseignements pratiques utiles pour conforter la crédibilité professionnelle des diplômés. Enfin, il serait judicieux de poursuivre les efforts mis en œuvre pour faire évoluer la formation. Dans cette perspective, il pourrait être étudié les possibilités d'élargir le public de formation continue et d'ouvrir en apprentissage ou en contrats de professionnalisation.