



HAL
open science

Licence professionnelle Responsable ressources alimentaires : production, distribution et conservation des denrées alimentaires

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Responsable ressources alimentaires : production, distribution et conservation des denrées alimentaires. 2016, Université de Nantes. hceres-02039405

HAL Id: hceres-02039405

<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02039405v1>

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 Responsable ressources alimentaires : production, distribution et conservation des denrées alimentaires

- Université de Nantes

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 : Santé

Établissement déposant : Université de Nantes

Établissement(s) cohabilité(s) : /

L'objectif de cette formation professionnalisante de niveau BAC + 3 est d'acquérir une expertise à un niveau d'agent de maîtrise pour occuper des emplois en production ou en hygiène et sécurité alimentaire dans l'industrie agro-alimentaire. La formation comprend deux parcours intitulés *Responsable d'atelier de production pour les industries alimentaires ou connexes* et *Responsable hygiène et sécurité des aliments en industries alimentaires*.

Les enseignements sont réparties en quatre cycles chronologiques avec un premier cycle de mise à niveau et d'harmonisation des connaissances scientifiques, techniques et économiques (175 h) commun aux deux parcours, un deuxième cycle de formation à la responsabilité d'encadrement intermédiaire (160 h) commun aux deux parcours, un troisième cycle de spécialisation propre à chacun des deux parcours comprenant des enseignements en fonction du profil professionnel souhaité (75 h) et un projet tuteuré (115 h), et enfin un quatrième cycle de mise en situation avec 16 semaines de 35 h de stage en entreprise. La formation est complétée par l'acquisition de compétences spécifiques en relation avec les deux parcours afin de préparer les étudiants au stage d'application (75 h). Les modalités d'enseignement comprennent majoritairement des cours et des travaux dirigés (TD) et très peu de travaux pratiques (TP). Durant le cursus, une place importante est consacrée à la conduite de projet, à l'acquisition d'autonomie, d'outils de travail et de connaissances techniques en accord avec une intégration rapide et directe des diplômés dans l'industrie. La formation est accessible aux étudiants en formation initiale titulaires d'une 2^e année de licence (L2) générale à dominante biologie, chimie et/ou physique, d'un diplôme universitaire de technologie (DUT) ou d'un brevet de technicien supérieur (BTS) en adéquation avec la formation, en formation continue, en alternance et en contrat de professionnalisation. Les enseignements sont dispensés à l'École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation, Nantes-Atlantique (ONIRIS).

Synthèse de l'évaluation

Le cursus est structuré en modules centrés sur l'acquisition de connaissances et de compétences professionnelles dans le domaine de la mise en œuvre et de la production ou de l'hygiène-qualité dans le secteur agro-alimentaire. Il comprend également une formation plus générale incluant de l'anglais technique, de l'économie, du management et de la communication.

Le recrutement d'environ 25 étudiants par parcours est effectué par sélection sur dossier et entretien si nécessaire. Les étudiants sont majoritairement titulaires d'un BTS ou d'un DUT en adéquation avec la formation, et pour environ 25 % en contrat de formation et 10 à 20 % en formation continue. Le taux de réussite est excellent, supérieur à 95 % et le devenir des étudiants indique une insertion professionnelle rapide et directe pour environ 80 % des diplômés.

La formation est adossée à un environnement industriel de grande qualité étant donné que l'industrie agro-alimentaire est le premier secteur industriel régional en Pays de la Loire et occupe le deuxième rang national avec plus de 50 000 salariés. L'industrie agro-alimentaire régionale regroupe plus de 600 entreprises allant de très petites structures à de grands groupes, appartenant à divers secteurs d'activités ce qui permet une offre privilégiée de stages aux étudiants et contribue à une insertion rapide et directe des jeunes diplômés dans le milieu professionnel. Les professionnels contribuent également à la formation en fournissant des sujets pour les projets tuteurés, en participant au forum annuel des entreprises destiné aux étudiants et en dispensant des enseignements. Le dossier mentionne que neuf professionnels participent à l'enseignement, principalement dans le domaine de la gestion de projet et de production, le projet professionnel, la législation ou encore la qualité, sans indiquer si l'ampleur de la contribution est en adéquation avec les critères d'une licence professionnelle (au moins 25 %).

La place de la recherche dans la licence professionnelle (LP) est limitée à l'implication de cinq enseignants-chercheurs (deux de l'Université de Nantes et trois d'ONIRIS) appartenant à des unités de recherche comme l'UMR CNRS

6144 Génie des Procédés - Environnement - Agro-Alimentaire, et le laboratoire de recherche en gestion et en économie de la consommation et de l'innovation alimentaire.

Points forts :

- Excellent adossement industriel au niveau régional et national.
- Insertion professionnelle rapide et directe des diplômés.
- Bonne adéquation du contenu pédagogique aux objectifs.

Points faibles :

- Mise en application des enseignements théoriques à l'aide de travaux pratiques peu développée.
- Ouverture à l'international et implication de la recherche peu développées.

Recommandations :

Cette formation permet d'acquérir des connaissances scientifiques et des compétences professionnelles techniques et managériales nécessaires pour assurer les fonctions spécifiques dans les métiers visés en production et en qualité dans le domaine de l'industrie agro-alimentaire. Afin de permettre une meilleure acquisition des connaissances théoriques, il serait souhaitable d'inclure un nombre plus important de TP, comme des TP de microbiologie et de biochimie à visée alimentaire, et cela en particulier pour un parcours de type qualité-hygiène. De plus, l'addition d'enseignements centrés sur le thème « aliment et santé » et sur l'influence de la transformation industrielle des aliments et des techniques de conservation complèterait utilement cette formation dans le domaine agro-alimentaire.

La LP est proposée en formation initiale et certains étudiants arrivent à décrocher des contrats de professionnalisation. En revanche, le nombre de ces contrats reste faible (entre 20 à 30 %) et l'ouverture récente de la formation à l'alternance devrait permettre d'augmenter ce nombre et rendre la formation plus professionnalisante. En outre, il est souhaitable que les procédures de suivi des étudiants en entreprise soient harmonisées pour ne pas faire de distinction entre ceux qui sont en contrats de professionnalisation et ceux qui effectuent un stage classique. Une intégration plus importante de la recherche dans le cursus, comme l'inclusion de séminaires donnés par des chercheurs travaillant sur le thème aliment et santé ou sur l'influence de la transformation des aliments ou les processus de conservation, ainsi que des études de publications de journaux du domaine des aliments seraient un atout supplémentaire pour cette formation caractérisée par une évolution rapide des emplois dans le secteur agro-alimentaire et des connaissances de l'influence des aliments sur la santé.

Enfin, l'établissement d'un réseau avec des industries agro-alimentaires en Europe et à l'international ainsi qu'une autoévaluation approfondie avec un meilleur suivi de l'insertion professionnelle des diplômés permettrait d'améliorer encore la visibilité et la qualité de cette LP ciblant une insertion professionnelle rapide et directe dans le secteur agro-alimentaire.

Analyse

<p>Adéquation du cursus aux objectifs</p>	<p>La construction du cursus de la formation avec une acquisition progressive des connaissances scientifiques, techniques et économiques ainsi que des compétences professionnelles est en adéquation avec les objectifs de cette formation professionnalisante.</p> <p>La formation est ouverte à l'alternance et à la formation continue partielle ou totale et elle bénéficie d'un soutien pour l'accueil de demandeurs d'emploi. Les enseignements comprennent majoritairement des cours magistraux (318 h) et des TD (304 h) et un nombre très faible de TP (9 h) pour cette formation à visée professionnelle. L'inclusion de TP de microbiologie et de biochimie à visée alimentaire permettrait de compléter les enseignements théoriques par une meilleure acquisition de compétences plus pratiques, en particulier pour un parcours de type qualité-hygiène. De plus, un enseignement sur le thème « aliment et</p>
---	--

	<p>santé » pourrait compléter cette formation dans le domaine alimentaire.</p> <p>Le dossier ne permet pas d'apprécier si le niveau d'implication des intervenants professionnels dans l'enseignement est en adéquation avec les critères d'une licence professionnelle (au moins 25 %).</p>
<p>Environnement de la formation</p>	<p>Cette formation s'inscrit dans le cadre d'un partenariat entre l'Université de Nantes et ONIRIS, et plus largement dans le cadre de la mise en place du pôle nantais de formation et de recherche en alimentation et en nutrition (PONAN), un des pôles thématiques de recherche et d'enseignement supérieur (PRES régional), intégrant les universités de Nantes, Angers et Le Mans. L'environnement de la formation est de grande qualité : l'industrie agro-alimentaire est le premier secteur industriel régional en Pays de la Loire et occupe le 2^e rang national avec plus de 50 000 salariés. La présence de plus de 600 entreprises allant des TPE et PMI/PME aux grands groupes dans des secteurs divers incluant les viandes, les conserves, les salaisons, les légumes, les produits laitiers, les poissons et les plats préparés, offre un environnement privilégié pour l'accueil des étudiants en stage. Comme attendu pour une licence professionnelle, les partenaires professionnels sont fortement impliqués dans la formation. Ils participent aux projets tuteurés en fournissant des sujets ou des thèmes à étudier, au forum annuel des entreprises destiné aux étudiants, au conseil de perfectionnement, aux actions des réseaux chaires d'entreprises, aux ateliers de la journée rencontre en amont de la remise officielle des diplômes, accueillent des étudiants dans le cadre des contrats de professionnalisation et soutiennent la formation par le versement de la taxe d'apprentissage.</p> <p>Les formations proches dans l'environnement régional comprennent la LP <i>Hygiène et sécurité des productions agroalimentaires</i> de l'IUT de Laval et la LP <i>Métiers des industries alimentaires et biologiques</i> de l'IUT d'Angers. La LP s'en différencie, en particulier par l'acquisition de compétences plus axées sur le management et la gestion de projet, qui correspondent à des besoins de l'industrie agro-alimentaire.</p>
<p>Equipe pédagogique</p>	<p>L'équipe pédagogique est multidisciplinaire, comprenant 17 intervenants, majoritairement des enseignants (12) et des enseignants-chercheurs (5) principalement d'ONIRIS (13/17 membres) qui assurent les enseignements plus dédiés aux bases scientifiques comme la biochimie et la microbiologie, et 9 professionnels qui assurent les enseignements davantage à visée professionnelle. L'animation et le pilotage de l'équipe pédagogique sont gérés conjointement par un enseignant et un enseignant-chercheur d'ONIRIS. L'équipe pédagogique se réunit régulièrement pour définir les modalités du pilotage de la formation.</p>
<p>Effectifs et résultats</p>	<p>Depuis la restructuration de la formation en deux parcours en 2013, les effectifs sont relativement constants avec environ 44 étudiants par an répartis également entre les deux parcours. Les inscrits pédagogiques viennent majoritairement de BTS (36 % en 2013) et DUT (34 % en 2013). Il est surprenant que les étudiants du parcours L2 S4 « Parcours Amont Licence Professionnelle » (PALP) de l'Université de Nantes ne représentent qu'une fraction minoritaire dans la formation. Le pourcentage de réussite est excellent, supérieur à 95 %. L'enquête interne indique un nombre relativement important de diplômés en poursuite d'études immédiate (8 sur 32 en 2013 et 5 sur 37 en 2014). L'analyse de cette poursuite d'études relativement importante devrait permettre de déterminer si elle est liée à un environnement professionnel en difficulté ou à une volonté des diplômés d'intégrer le milieu professionnel avec un grade supérieur.</p> <p>L'enquête interne indique une excellente insertion professionnelle : environ 80 % des diplômés entrent dans la vie active dans les six mois après diplomation et environ 30 % obtiennent leur premier emploi dans l'entreprise d'accueil en stage. Cette insertion rapide des diplômés traduit une bonne adéquation de la formation aux besoins du milieu industriel. Les emplois sont majoritairement en production/conditionnement en industrie agro-alimentaire, et en qualité/sécurité des aliments.</p>

<p>Place de la recherche</p>	<p>La place de la recherche dans le cursus se limite en grande partie à la contribution d'un nombre limité d'enseignants-chercheurs appartenant à des départements de recherche d'ONIRIS et de l'université sans indication de leur domaine et de leur statut de labellisation, et à la conduite de projet tuteuré. Des unités de recherche comme une UMR CNRS (Génie des Procédés - Environnement- Agro-Alimentaire), un laboratoire commun d'ONIRIS, de l'Université de Nantes et de l'Ecole des Mines de Nantes, et le Laboratoire de Recherche en gestion et en économie de la consommation et de l'innovation alimentaire sont associées à la formation, cependant le détail de leur contribution n'est pas mentionné.</p> <p>Une implication plus importante de la recherche dans la formation, comme par exemple des interventions de chercheurs du domaine, une illustration plus importante des cours théoriques par des travaux pratiques à la paillasse, des conférences scientifiques sur des aliments à visée santé, et une implication plus forte de travaux en petits groupes plus proche de la réalité du milieu professionnel serait un atout supplémentaire pour cette formation.</p>
<p>Place de la professionnalisation</p>	<p>La formation permet une acquisition progressive d'une double compétence scientifique et technique, en grande partie par des enseignements théoriques (cours magistraux et TD) dans le domaine de l'agro-alimentaire. Elle est complétée par de nombreux enseignements visant à l'acquisition de compétences professionnelles comme un projet tuteuré, un stage en entreprise de 16 semaines de 35 heures, de l'anglais technique (25 h TD) et des enseignements dans le domaine de la communication, de l'économie et du management (projet professionnel, technique de recherche d'emploi, 100 h) favorisant une insertion rapide dans le milieu industriel.</p>
<p>Place des projets et stages</p>	<p>Un projet tuteuré est prévu de novembre à fin février, encadré par un seul enseignant référent par parcours. Il constitue une phase préparatoire à la réalisation du stage en industrie agro-alimentaire. Ce projet tuteuré traite une problématique concrète d'agent de maîtrise et concerne, selon le parcours choisi, une thématique en production ou en hygiène et sécurité des aliments. L'implication d'un nombre plus important d'enseignants référents par parcours permettrait d'optimiser la répartition des sujets en fonction de l'expertise de l'encadrant. Le projet peut prendre différentes formes comme une étude menée en relation avec un industriel et une étude bibliographique. L'évaluation comprend une note de dossier et une soutenance orale.</p> <p>Un stage en entreprise de 16 semaines se déroule de début mars à fin juin. Les étudiants sont encouragés à chercher eux-mêmes leur stage. Cette recherche peut également se faire à partir des offres de stage proposées par les industriels et transmises aux étudiants via des membres de l'équipe pédagogique. L'étudiant est encadré tout au long du stage par un tuteur enseignant et par le maître de stage en industrie. Le suivi du stage implique des échanges via la messagerie électronique entre le tuteur enseignant et l'étudiant, une visite du tuteur enseignant sur le site de stage et la circulation d'un livret de suivi entre le tuteur enseignant, le tuteur professionnel et l'étudiant. L'évaluation du stage prend en compte une note de mémoire, une note de soutenance orale et une note du maître de stage.</p>
<p>Place de l'international</p>	<p>La place de l'international est relativement limitée dans la formation. Elle implique principalement la possibilité d'effectuer le stage à l'étranger. Le dossier mentionne que certains étudiants ont effectué leur stage en Suisse, en Belgique, au Canada et en Chine, sans cependant mentionner le type d'entreprise et le nombre d'étudiants concernés.</p>
<p>Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite</p>	<p>Le recrutement est effectué sur dossier. Une attention particulière est portée à la motivation des candidats à s'insérer dans le milieu professionnel après l'obtention du diplôme et à leur connaissance de l'environnement et des services concernés dans les entreprises du secteur agro-alimentaire. Les deux parcours sont accessibles aux étudiants ayant acquis une L2 dans les licences générales à dominante biologie, chimie et/ou physique, aux diplômés de DUT obtenus dans les spécialités compatibles avec les différents parcours et aux diplômés de BTS STA.</p> <p>Depuis la rentrée 2009, l'Université de Nantes propose un Parcours Amont Licence Professionnelle (PALP) spécifique afin de préparer les étudiants de L2 S4 pour une poursuite d'études en licence professionnelle. Il</p>

	<p>comprend des enseignements permettant d’acquérir les fondamentaux de la gestion, de l’économie d’entreprise et du droit au travail, de la communication et de la conduite de projet, un projet en relation avec la licence professionnelle visée et des enseignements d’anglais. Néanmoins, le nombre d’étudiants issus de la PALP dans la LP est faible étant donné que les inscrits pédagogiques venant de L2 ne représentent que 10 %.</p> <p>Dans le cursus de cette LP, le premier trimestre est un cycle de mise à niveau et d’harmonisation des connaissances scientifiques, techniques et économiques commun aux deux parcours avant une spécialisation progressive.</p>
<p>Modalités d’enseignement et place du numérique</p>	<p>Les deux parcours de cette formation sont ouverts en formation initiale, en formation continue, en contrat de professionnalisation, et à la formation en alternance. Le diplôme est également accessible à la validation des acquis professionnels (VAP) et des acquis de l’expérience (VAE).</p> <p>Les étudiants ont la possibilité d’utiliser la plateforme Moodle pour obtenir des informations générales sur la formation, comme le planning des enseignements et des supports de cours déposés.</p> <p>Les étudiants ont également accès à MEDIAPLUS, un outil informatique d’autoformation. Cette autoformation est suivie par un enseignant référent et valorisée lors de l’évaluation de l’informatique.</p>
<p>Evaluation des étudiants</p>	<p>La première session d’évaluation des étudiants s’effectue exclusivement en contrôle continu et, si besoin, la deuxième reprend 20 % de la note du contrôle continu de la première session et un examen écrit (80 %). Les notes d’UE de la première session égales ou supérieures à 8/20 peuvent être conservées à la demande de l’étudiant.</p> <p>Le diplôme est décerné aux étudiants ayant obtenu une moyenne générale égale ou supérieure à 10/20 à l’ensemble des unités d’enseignement, y compris le stage et le projet tuteuré, et une moyenne égale ou supérieure à 10/20 à l’ensemble constitué du projet tuteuré et du stage en entreprise. En fonction de la note moyenne générale obtenue à la première session d’examen, quatre mentions sont attribuées : passable, assez bien, bien et très bien. Depuis 2013, le Supplément au diplôme est édité, spécifiant le parcours spécifique de chaque étudiant pendant sa formation. Lorsque la LP n’a pas été obtenue, l’Université de Nantes délivre une attestation avec les crédits ECTS correspondant aux unités d’enseignement validées.</p> <p>Le jury d’examen, qui est composé de la Présidente du jury, porteur de la formation qui n’est pas impliquée dans l’enseignement, d’une vice-présidente, de deux enseignants et de deux intervenants professionnels, se réunit à l’issue de la première session en juillet et de la deuxième session en septembre pour valider les résultats académiques.</p>
<p>Suivi de l’acquisition des compétences</p>	<p>Tout au long du cursus, le responsable de la formation organise des bilans individuels et collectifs sur les résultats obtenus, les compétences acquises et celles à renforcer pour les étudiants en formation initiale.</p> <p>Le suivi de l’acquisition des compétences des étudiants en contrat de professionnalisation (20 à 30 %) comprend un tutorat pédagogique et professionnel. Le tutorat pédagogique assure que la mission du stagiaire en entreprise est en adéquation avec les enseignements dispensés par la formation universitaire et implique un suivi régulier qui peut se traduire par des rencontres, des échanges de mails, des appels téléphoniques et selon les possibilités par une ou des visites en entreprise. Le livret de suivi de l’étudiant en contrat de professionnalisation est un outil facilitant ce suivi. De plus, un carnet de professionnalisation constitue le lien pédagogique entre l’établissement de formation et l’entreprise. Il permet de suivre la progression du stagiaire et de vérifier ses acquis, et il contient également des informations aidant le tuteur désigné dans l’entreprise dans sa mission d’encadrement du stagiaire, afin de faciliter l’acquisition de compétences liées au savoir-faire et à l’aptitude professionnelle. A la fin du stage, le tuteur et le ou les membres de l’équipe pédagogique se réunissent pour faire un bilan. L’évaluation du stagiaire comprend la période en entreprise avec une grille d’évaluation des compétences professionnelles par l’entreprise et le mémoire professionnel co-évalué par l’entreprise et l’établissement de formation. En revanche, cette procédure de suivi de l’acquisition des compétences ne concerne pas, a priori, les étudiants en formation initiale (stagiaires sans contrat de professionnalisation). Il est important que le suivi soit le</p>

	même quel que soit le statut de l'étudiant.
Suivi des diplômés	<p>Chaque année, cinq à huit mois après la sortie de la formation, une enquête téléphonique concernant le devenir des diplômés est réalisée. Une deuxième enquête téléphonique est réalisée deux ans après la sortie de la formation dans le cadre de l'enquête annuelle nationale, mais aucun résultat n'est mentionné. L'enquête interne indique environ 80 % de diplômés en emploi six mois après la sortie de la formation et environ 14 à 25 % en poursuite d'études immédiate. Les informations recueillies sont utilisées pour informer les étudiants des perspectives d'emploi et de l'évolution des métiers visés, mais aussi pour adapter le contenu de la formation aux besoins de la profession, sans plus de précisions.</p>
Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation	<p>Le conseil de perfectionnement comprend des représentants de l'équipe pédagogique, des intervenants professionnels, et des anciens étudiants de la LP. L'implication de représentants étudiants de l'année en cours dans le conseil de perfectionnement permettrait de mieux prendre en compte l'avis des étudiants (point qui a été mentionné par les étudiants lors de l'évaluation des enseignements). La réunion annuelle du conseil de perfectionnement a pour but majeur de faire le point sur la formation, et de discuter de l'évolution des emplois et de celle de la formation en fonction des besoins du milieu professionnel et des moyens mis en œuvre.</p> <p>Une évaluation de l'ensemble des enseignements est effectuée à l'aide d'un questionnaire de satisfaction diffusé aux étudiants à la fin de chaque unité d'enseignement. Un bilan est présenté par l'équipe pédagogique lors des réunions de fin de semestre et du conseil de perfectionnement. Les informations fournies par cette évaluation des enseignements par les étudiants sont utilisées pour proposer des modifications en vue d'améliorer la formation, comme le rééquilibrage CM/-TD et le réajustement du délai entre la fin de l'UE et l'évaluation.</p>

Observations de l'établissement



UNIVERSITÉ DE NANTES

Nantes, le 30 mai 2016

Haut Conseil de l'Evaluation de la
Recherche et de l'Enseignement Supérieur

Suivi par : Soizic GOURDEN
Direction des Etudes et de la Vie Universitaire
Soizic.gourden@univ-nantes.fr
+33 (0) 240998407

Objet : Retour sur le rapport d'évaluation de la Licence Professionnelle : RESPONSABLE RESSOURCES ALIMENTAIRES : PRODUCTION, DISTRIBUTION ET CONSERVATION DES DENREES ALIMENTAIRES

L'université de Nantes remercie l'HCERES et l'ensemble des évaluateurs pour le travail qu'ils ont réalisé. Les remarques et recommandations seront d'une aide précieuse dans le cadre de la mise en œuvre de la future offre de formation de l'Université de Nantes.

Il n'y aura pas d'observation pour cette formation.

En vous remerciant pour l'attention que vous porterez à ces retours, je vous prie de croire en l'assurance de ma considération la meilleure.

Pour le Président et par délégation,

Le Vice-Président Formation et Vie
Universitaire

Dominique AVERTY