



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. 2011, Université de Nantes. hceres-02039406

HAL Id: hceres-02039406

<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02039406v1>

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° S3LP120002352

Dénomination nationale : Industrie agro-alimentaire, alimentation

Spécialité : Responsable ressources alimentaires : Production, distribution et conservation des denrées alimentaires

Présentation de la spécialité

La spécialité s'inscrit dans le secteur de l'agro-alimentaire et se décline en quatre parcours :

- « Atelier de production dans les industries agro-alimentaires » vise à former des responsables de ligne, d'ateliers de production, d'atelier de conditionnement, capables de gérer la production et des équipes.
- « Restauration collective » vise à former des responsables de cuisine centrale, des responsables de fabrication, capables d'organiser et de conduire une activité de production en restauration hors foyer.
- « Froid » vise à former des responsables travaux neufs-froid, responsables maintenance, capables de gérer la production industrielle du froid.
- « Qualité, hygiène et sécurité alimentaire » vise à former des responsables qualité, des responsables de la gestion de la sécurité alimentaire ayant des connaissances sur la réglementation, la conception hygiénique des locaux.

Cette spécialité résulte du regroupement en 2008 de deux licences professionnelles déjà existantes : « Responsable d'atelier de production » ouverte en 2001, et « Responsable ressources alimentaires : Production, distribution et conservation des denrées alimentaires » habilitée en 2006. Elle est proposée en formation initiale et en alternance, et est gérée par la Faculté des Sciences et techniques avec la collaboration de l'Ecole nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation, Nantes-Atlantique (ONIRIS) et en partenariat avec les lycées N. Appert, Monge et J. Rieffel.

Elle s'inscrit dans le cadre du pôle de formation et de recherche en alimentation et en nutrition (PONAN). Il existe dans des départements voisins d'autres licences professionnelles du secteur industries agro-alimentaires mais se différenciant dans le cœur de métier.

Indicateurs

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

Nombre d'inscrits (avant 2008 - après 2008)		24 - 52
Taux de réussite		96 %
Pourcentage d'inscrits venant de L2		11 %
Pourcentage d'inscrits en formation initiale (hors apprentissage et contrats de professionnalisation)		89 %
Pourcentage d'enseignements assurés par des professionnels		41 %
Pourcentage de diplômés en emploi	enquêtes internes (à 6 ou 8 mois)	61 % - 82 %
	enquêtes nationales (promo 2005 à 2007)	58 % - 100 %

Bilan de l'évaluation

- Appréciation globale :

Cette spécialité répond à des besoins de la profession en cadres intermédiaires dans le secteur agroalimentaire. Suite à un recensement exhaustif des besoins en formation, effectué en collaboration avec des professionnels, elle a ouvert successivement quatre parcours (1 en 2001, 1 en 2007 et 2 en 2008) montrant ainsi le dynamisme et la bonne réactivité de l'équipe pédagogique. La formation est très bien cadrée malgré la complexité d'organisation due à la multiplicité des parcours et des lieux d'enseignement.

L'attractivité n'est pas homogène et dépend des options : les parcours « Production » et « Hygiène » bénéficient d'un taux de pression élevé compris entre quatre et six alors que celui des deux autres parcours ne dépasse pas deux. L'augmentation des effectifs en 2008 fait suite à l'ouverture de deux options. Le public recruté sur l'ensemble de la spécialité provient majoritairement de BTS. Les étudiants issus de L2 sont faiblement représentés avec une part ne dépassant pas 11 %, malgré les différents dispositifs mis en place comme le parcours amont licence professionnelle. La majorité des étudiants sont inscrits en formation initiale complétée par des contrats de professionnalisation en augmentation pour l'année 2009. L'insertion professionnelle est très satisfaisante pour les promotions 2005 à 2008 mais les résultats des enquêtes internes indiquent pour l'année 2009 une diminution du taux de diplômés en emploi au profit des poursuites d'études (32 %). Il est regrettable qu'une analyse ne soit pas fournie par parcours de manière à vérifier leur pertinence sur le bassin d'emploi.

Force est de constater l'importance des partenariats professionnels pour chaque spécialisation. Des industriels, des équipementiers, des consultants, des sociétés de prestations de services, des collectivités, s'impliquent dans la formation en accueillant des stagiaires, en fournissant des contrats de professionnalisation, en participant aux enseignements (à hauteur de 41 % du volume horaire global, et principalement dans les unités de spécialisation). Ils contribuent à l'évolution de la spécialité en participant au conseil de perfectionnement. Les modalités de contrôle de connaissance présente un point critique : il serait effectivement plus logique de faire jouer la compensation des unités d'enseignements avant la séance de rattrapage. Le dossier d'auto-évaluation n'apporte pas d'élément complémentaire ni de remédiation aux points faibles.

- Points forts :

- Une formation bien cadrée avec la gestion de 4 parcours.
- Une forte implication professionnelle.
- Une formation initiale et en alternance.

- Points faibles :

- Une poursuites d'études en augmentation.
- Pas d'analyse de l'insertion professionnelle par parcours.

Notation

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

Recommandations pour l'établissement

Une analyse plus fine de l'insertion professionnelle doit être menée pour mesurer la pertinence de chaque parcours dans le bassin d'emploi. Par ailleurs, il faut être vigilant à la progression des poursuites d'études et éventuellement, mettre en place des actions pour limiter cette dérive.

Certains parcours souffrent d'un manque d'attractivité : il faudrait envisager de nouvelles actions de communication parmi le public de L2 et de DUT, et créer avec les filières générales des passerelles d'ouverture ou d'exploration qui les initient à certaines spécialités ou à davantage de professionnalisation.

Il est vivement conseillé d'impliquer d'avantage les professionnels et les branches professionnelles à travers des conventions et des contrats de professionnalisation.