



**HAL**  
open science

## Licence professionnelle Contrôle qualité des produits alimentaires

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Contrôle qualité des produits alimentaires. 2016, Université de Bretagne-Sud - UBS. hceres-02039448

**HAL Id: hceres-02039448**

**<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02039448v1>**

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 Contrôle qualité des produits alimentaires

- Université de Bretagne-Sud - UBS

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 : Sciences et technologie

Établissement déposant : Université de Bretagne-Sud - UBS

Établissement(s) cohabilité(s) : /

La licence professionnelle (LP) *Gestion de la production industrielle spécialité Contrôle qualité des produits alimentaires (CQPA)* est dispensée sur le site de l'Institut universitaire de technologie (IUT) de Pontivy en plein cœur d'une zone riche en industries de la production et de la transformation des produits alimentaires. La LP *CQPA* veut former des professionnels de l'encadrement de la filière agro-alimentaire, de la qualité, de la traçabilité des fabrications. Les métiers visés sont : responsable assurance qualité en industrie agro-alimentaire (IAA), assistant du responsable qualité, cadre technique en analyse et contrôle, cadre technique en sécurité des emballages, agent de maîtrise de production,...

Les compétences acquises sont dans les domaines suivants : génie alimentaire (procédés et technologies de fabrication), microbiologie, la biochimie et la chimie alimentaire, technologies de l'emballage et de conditionnement, réglementation et les structures et administrations concernées, aptitude à travailler en coordination avec les personnels de production, de maintenance et de direction, les fournisseurs, les commerciaux et avec les organismes extérieurs.

La formation est dispensée en six unités d'enseignement (UE) universitaire, d'une UE de projet tuteuré et d'une UE de stage. Une grosse proportion des heures de cours concerne les systèmes de gestion de la qualité et les systèmes de management intégré (des risques). Les étudiants peuvent suivre la formation soit en formation initiale soit dans le cadre d'un contrat de professionnalisation

## Synthèse de l'évaluation

Cette licence professionnelle existe pour répondre à un besoin du tissu industriel local, qui comprend des PME (Petites et moyennes entreprises) et PMI (Petites et moyennes industries). Les emplois en sortie sont clairement identifiés. La formation est pilotée, organisée et le seul gros risque pour cette licence viendrait d'une éventuelle restructuration des filières industrielles locales.

## Points forts:

- La volonté de renforcer les apprentissages en anglais, pour répondre aux exigences (normes) internationales.
- L'amélioration continue de la formation est démontrée par la décision récente de transformer l'UE6 en "management des systèmes intégrés" lors d'un conseil de perfectionnement, la volonté d'ouvrir la formation à l'apprentissage, celle d'adhérer au projet Voltaire,...

## Points faibles:

- Difficulté à contenter les PME/PMI car les compétences doivent être multiples.
- La place des salariés en contrat de professionnalisation est faible comparée à celle des étudiants (1/4 seulement de salariés dans cette formation)

Recommandations:

Il conviendrait de mettre à jour la fiche RNCP (Répertoire national des certifications professionnelles) datant de 1999 en repensant la certification à partir des compétences métier et de créer un tableau de suivi des décisions et actions mises en place par le conseil de perfectionnement (une sorte d'historique).

L'équipe suit la formation, ses contenus, et pourrait développer une approche par les compétences. Cela faciliterait aussi les contacts avec les PME PMI.

## Analyse

<p>Adéquation du cursus aux objectifs</p>	<p>La formation correspond à une facette de la demande locale. Les grosses entreprises de l'alimentaire comme les PME doivent respecter des normes et bonnes pratiques. Cette formation est au cœur de leurs préoccupations.</p> <p>Les contenus font une large place à la qualité en général, HACCP (<i>Hazard analysis by control of critical point</i>), et aux technologies de conservations.</p> <p>Les six UE sont cohérentes avec le titre du diplôme. Néanmoins, ne serait-il pas possible d'exprimer les contenus en termes de compétences métier, en plus de la description des modules enseignés ?</p>
<p>Environnement de la formation</p>	<p>Le site de Pontivy est entouré de partenaires industriels et aussi d'établissements de formation. A côté des DUT (Diplôme universitaire de technologie), le choix d'un partenariat avec un lycée agricole permet de compléter la palette en termes de recrutement.</p> <p>Une plateforme technologique amène de possibles transferts de technologie.</p>
<p>Equipe pédagogique</p>	<p>L'équipe pédagogique est riche (universitaires, enseignants du lycée partenaire, et industriels). Les enseignants assurent le recrutement et le suivi des étudiants.</p> <p>Les enseignants se rencontrent et font vivre la formation (suivi d'enquête de satisfaction, comité de perfectionnement, etc.)</p>
<p>Effectifs et résultats</p>	<p>Les effectifs sont choisis en fonction de possibilités professionnelles. L'insertion en emploi est bonne, les poursuites d'études sont faibles. L'étude porte aussi sur le bonheur ressenti (salaire, place dans la hiérarchie et responsabilité). Dans un contexte défavorable (en Bretagne comme ailleurs) le salaire obtenu en sortie doit être relativisé. Les promotions comprennent une proportion importante de femmes (par exemple 90% en 2014-2015), ce qui pose parfois des problèmes à l'embauche en raison de la pénibilité du travail. Les porteurs du dossier envisagent de réduire les effectifs pour maintenir l'insertion.</p>

<p>Place de la recherche</p>	<p>Les enseignants sont impliqués dans une plateforme de recherche.</p> <p>Le corps technique de la plateforme s'implique dans le suivi de projets et stages.</p>
<p>Place de la professionnalisation</p>	<p>Les contacts existent avec le milieu socioprofessionnel qui exprime un besoin de suivre les normes, pratiques et technologies pour continuer à exister.</p> <p>Cela se traduit par de nombreux contrats de professionnalisation (25% des étudiants) ; l'équipe indique cependant que les entreprises favorisent l'accueil en stage des étudiants ayant suivi la formation initiale plutôt que les contrats de professionnalisation.</p> <p>La certification telle qu'elle est exprimée sur la fiche RNCP ne fait pas apparaître les compétences des apprenants à l'issue de la formation.</p>

Place des projets et stages	<p>Les publics sont mélangés pour les stages et projets. Un accompagnement est mis en place en juin pour la recherche d'entreprise d'embauche en contrat de professionnalisation.</p> <p>Un livret d'accueil existe précisant les modalités de projet et stage. On constate un très bon suivi en entreprise et une adéquation des sujets de travail avec la réalité.</p>
Place de l'international	<p>La formation accueille des étudiants étrangers sur programme ADIUT (Associations des directeurs d'instituts universitaires et technologiques) ou par Campus France. Un dispositif de suivi est en place (offre de stage, français langue étrangère, etc.)</p>
Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite	<p>Le recrutement est varié, les étudiants en reprise d'études bénéficient d'une mise à niveau. Quelques étudiants de deuxième année de licence générale (L2) sont recrutés.</p>
Modalités d'enseignement et place du numérique	<p>La LP est ouverte en formation initiale, continue et en VAE (Validation des acquis de l'expérience). Une salle d'informatique est mise à disposition en libre-service. La plateforme Moodle est utilisée pour les cours des intervenants extérieurs et les offres de stages.</p>
Evaluation des étudiants	<p>Les règles appliquées suivent le cadrage national. L'établissement partenaire est associé aux jurys.</p>
Suivi de l'acquisition des compétences	<p>Un livret d'accueil rappelle les règles d'obtention du diplôme, les rôles et fonctions de chacun des membres de l'équipe.</p> <p>Une évaluation des compétences et par les compétences est en projet.</p>
Suivi des diplômés	<p>Le suivi des diplômés est effectué par l'observatoire de l'insertion professionnelle de l'université. Les contacts avec les anciens existent mais n'ont pas de caractère systématique.</p>
Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation	<p>Le conseil de perfectionnement existe et est très formalisé du fait du partenariat avec le lycée.</p> <p>L'évaluation des enseignements est réalisée en travaux pratiques de communication et sous forme de questionnaire. Ces informations sont transmises au conseil de perfectionnement.</p> <p>Le responsable actuel de la LP se donne la mission de structurer cette partie.</p>

# Observations de l'établissement

**DOSSIER SUIVI PAR :**

Cellule d'aide au pilotage  
[lucie.garnier@univ-ubs.fr](mailto:lucie.garnier@univ-ubs.fr)  
02 97 01 70 66

**Jean PEETERS,**  
**Président de l'Université Bretagne  
Sud**

à

**Monsieur Jean-Marc GEIB**  
**Directeur du département évaluation  
des formations et diplômes**  
**Haut Conseil de l'Évaluation de la  
Recherche et de l'Enseignement  
Supérieur**  
**2, rue Albert Einstein**  
**75013 PARIS**

**Objet :** Observations de portée générale relatives au rapport transmis par le Comité d'Évaluation du HCERES – Licence Professionnelle CONTRÔLE QUALITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES - B2017-EV-0561718N-S3LP170012098-013843-RT.

Monsieur le Directeur,

Tout d'abord nous tenons à remercier le Comité d'Évaluation et les responsables du HCERES pour leur implication et leur participation à l'évaluation de la formation licence professionnelle Contrôle qualité des produits alimentaires.

La lecture du rapport du HCERES soulève de notre part les observations de portée générale suivantes :

Synthèse de l'évaluation

• *Points faibles :*

"1/4 seulement de salariés dans cette formation" :

- Les rapporteurs notent plus loin dans le document, à la rubrique "Place de la Professionnalisation" que "... cela se traduit par de nombreux contrats de professionnalisation (25% des étudiants)". Bien que les deux remarques soient contradictoires, l'équipe pédagogique œuvre à augmenter la part de salariés. En 2015-2016, elle était déjà de 1/3 en non plus de 1/4.

• *Recommandations :*

"Il conviendrait de mettre à jour la fiche RNCP ... en repensant la certification à partir des compétences métier" :

- La fiche RNCP a été modifiée en accord avec la recommandation qui est également signalée dans la rubrique "Place de la Professionnalisation".
- Plus généralement, une approche par compétences a été développée pour chaque UE pour répondre à l'analyse faite dans la rubrique "Adéquation du cursus aux objectifs". Cette approche sera validée dès le prochain conseil de perfectionnement.

**Présidence**

27 Rue Armand Guillemot • BP 92116  
56321 LORIENT Cedex  
02 97 87 66 66

[www.univ-ubs.fr](http://www.univ-ubs.fr)

**Université Bretagne Sud :** Faculté droit, sciences économiques & gestion • Faculté lettres, langues, sciences humaines & sociales • Faculté sciences & sciences de l'ingénieur • Ecole d'ingénieurs ENSIBS • IUT Lorient - Pontivy • IUT Vannes • 13 laboratoires de recherche.

"... créer un tableau de suivi de décisions et actions mis en place par le conseil de perfectionnement (une sorte d'historique)" :

- Au moment de la rédaction du document d'évaluation, le conseil de perfectionnement de la LP CQPA n'avait été mis en place que depuis un an (information indiquée dans le document). Il n'y a donc pas de trace d'historique. La recommandation sera prise en compte.

#### Analyse

- *Place de la recherche :*

"Les enseignants sont impliqués dans une plateforme recherche" :

- L'existence sur le site de Pontivy d'une plateforme technologique (PFT Prodiabio) est effectivement un plus pour la formation. Néanmoins, les rapporteurs semblent confondre la PFT qui a une vocation de transfert de technologie et une plateforme recherche. Les enseignants-chercheurs de la formation sont, néanmoins, naturellement impliqués en recherche et ce, au sein de l'Institut de Recherche Dupuy de Lôme (IRDL - FRE CNRS 3744) de l'UBS.

Veuillez agréer, Monsieur le Directeur, l'expression de mes sentiments distingués.

Jean PEETERS  
Président de  
l'Université Bretagne Sud



#### **Présidence**

27 Rue Armand Guillemot • BP 92116  
56321 LORIENT Cedex  
02 97 87 66 66  
[www.univ-ubs.fr](http://www.univ-ubs.fr)

**Université Bretagne Sud** : Faculté droit, sciences économiques & gestion • Faculté lettres, langues, sciences humaines & sociales • Faculté sciences & sciences de l'ingénieur • Ecole d'ingénieurs ENSIBS • IUT Lorient - Pontivy • IUT Vannes • 13 laboratoires de recherche.