



Licence professionnelle Métiers des arts culinaires et des arts de la table

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Métiers des arts culinaires et des arts de la table. 2016, Université d'Angers. hceres-02039491

HAL Id: hceres-02039491

<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02039491>

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 Métiers des arts culinaires et de la table

- 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,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 : Droit, économie et gestion (principal) ; Arts, lettres et langues

Établissement déposant : Université d'Angers - UA

Établissement(s) cohabilité(s) : /

La licence professionnelle (LP) *Métiers des arts culinaires et des arts de la table* de l'Université d'Angers, portée par l'Unité de formation et de recherche (UFR) ESTHUA Tourisme et Culture, forme depuis 2001 aux métiers divers et bien ciblés de la gastronomie, des arts culinaires et des arts de la table (Directeur de restaurant/Directeur de la restauration, Maître d'hôtel/Maître de maison, Technico-commercial/Chargé de planification, de logistique et de production chez les Traiteurs et les Organismes de Réceptions, Auditeur/Consultant/Conseiller des Métiers des arts de la table, Experts de la patrimonialisation gourmande...). Elle comprend un effectif d'une soixantaine d'étudiants, dont deux à cinq en formation continue selon les années, et 638 heures d'enseignement (dont 350 heures en présentiel, le reste pour projets et stage). La licence est dispensée à la fois sur le site d'Angers et sur le site d'Avignon. Elle propose, sur le site d'Angers, trois options en relation directe avec le champ professionnel : 1°) Création et reprise d'un restaurant, 2°) Métiers de la gastronomie, 3°) Métiers des banquets, des traiteurs et des organisateurs de réceptions. Elle propose à Avignon (Ecole Hôtelière d'Avignon - Chambre de commerce et d'industrie (CCI) du Vaucluse), depuis 2010, une option 4°) Cultures culinaires et savoirs gastronomiques méditerranéens. A Angers comme à Avignon, le tronc commun constitue 80 % des enseignements. Les cours optionnels correspondent à 20 % des enseignements.

Cette formation présente une dimension internationale très affirmée (partenariats avec la Chine et le Brésil) tant au niveau des intervenants que du recrutement des étudiants, en adéquation avec la volonté de mettre en valeur la gastronomie française au plan international. La reconnaissance par l'Unesco (Organisation des Nations unies pour l'éducation, la science et la culture) en 2010 de la gastronomie française ne fait que renforcer l'intérêt de ce positionnement. L'attractivité de la formation renforce également ses potentiels de sélectivité et d'excellence, un point essentiel pour ce type de formation. La formation offre aussi des enseignements en faveur de la création ou de la reprise d'entreprises, ce qui est parfaitement adapté aux réalités économiques du secteur d'activité. La formation est principalement sous forme initiale (90 %). Elle s'ouvre progressivement à la formation continue, mais elle n'est cependant pas encore ouverte à l'alternance (ni contrat de professionnalisation, ni contrat d'apprentissage).

Synthèse de l'évaluation

Globalement, la formation forme un ensemble cohérent et efficace. Elle bénéficie d'un bon positionnement tant en termes de spécialisation/professionnalisation que sur le plan géographique, malgré des débouchés à niveau de salaire relativement bas. Le suivi des étudiants est satisfaisant car assuré tant par une douzaine de professionnels que par deux enseignants-chercheurs impliqués ainsi qu'une enseignante du second degré et un maître de conférences associé. La licence présente une originalité certaine et un spectre d'options qui couvre l'essentiel des métiers des arts culinaires et des arts de la table. La formation est en adéquation avec les attentes professionnelles et bénéficie d'un adossement à la recherche qui lui permet de faire évoluer ses contenus de manière appropriée. C'est pertinent compte tenu du fait que le degré d'adaptation au rythme des évolutions rapides des métiers est un facteur de succès pour ce type de formation.

La licence professionnelle bénéficie d'une bonne attractivité tant régionale que nationale et internationale (du fait de ses partenariats avec la Chine et le Brésil). Elle profite également d'un bon équilibre de la répartition des enseignements entre l'équipe pédagogique constituée de professionnels et d'enseignants-chercheurs. Il existe une autoévaluation permanente de la formation par les équipes enseignantes et les étudiants. Le suivi de l'acquisition des compétences académiques est correctement assuré, et il existe un système d'évaluation équilibré entre contrôle continu, examen et évaluation professionnelle. Le niveau d'internationalisation, de même que le niveau d'immersion en milieu professionnel, sont des points forts. On regrette cependant le peu d'informations disponibles sur les modalités d'enseignement et la place du numérique, de même le manque de lisibilité sur le devenir des étudiants. Il semble également que les responsables de la formation expriment des difficultés matérielles à évaluer les compétences personnelles et transversales et proposent peu de validations des acquis de l'expérience (VAE) et de formations continues. Il serait utile de renseigner davantage les rubriques relatives au devenir des étudiants, aux modalités d'enseignement et à

la place du numérique et de mentionner dans le détail la teneur des partenariats régionaux, nationaux et internationaux ainsi que développer encore la VAE et la formation continue. Cette formation semble néanmoins constituer une réussite, et la difficulté majeure de cette évaluation réside essentiellement dans la nécessité d'un diagnostic à partir d'informations parfois succinctes. Finalement, cette licence professionnelle paraît adaptée à ses marchés et sa vocation de mise en valeur des métiers de la gastronomie française reconnue à travers le monde et par l'UNESCO à deux reprises en 2010 et 2013.

Points forts :

L'originalité de la formation, son attractivité, son degré de professionnalisation et d'insertion, et sa dimension internationale en font une licence professionnelle à fort potentiel, d'autant plus qu'elle s'adapte parfaitement, dans un secteur très mouvant, aux exigences de formation des métiers évolutifs et de l'entrepreneuriat (notamment avec l'option « Création et reprise d'un restaurant »).

Points faibles :

Il lui faut cependant répondre à des exigences de lisibilité sur le devenir des étudiants et à des besoins de formation de professionnels en exercice (VAE, formation continue, apprentissage, alternance). On peut signaler également que la quatrième option dispensée à Avignon semble fonctionner de manière autonome, et même isolée, y compris concernant le tronc commun. Ce fait pose question concernant la nature de la coopération avec la CCI du Vaucluse et la cohérence globale de la licence professionnelle située tant à Angers qu'à Avignon.

Recommandations :

Il serait bon de normaliser davantage le fonctionnement de l'unité d'Avignon en l'alignant sur celui des autres options offertes à Angers ; il est nécessaire de reprendre le contrôle effectif et la gouvernance de la formation sur ce site d'Avignon. Il est utile aussi de mettre sur pied rapidement des dispositifs de VAE, d'alternance et de formation continue pour un plus grand nombre d'étudiants. Le renforcement des débouchés à forte valeur ajoutée peut encore être renforcé par des partenariats internationaux où la gastronomie française est particulièrement appréciée.

Analyse

<p>Adéquation du cursus aux objectifs</p>	<p>La licence professionnelle vise à l'acquisition de savoirs, de connaissances et de compétences en gastronomie, arts culinaires, arts de la table, cultures culinaires, discours et imaginaires gastronomiques. Elle comprend un tronc commun (80 %) et quatre options (20 %) : 1°) Création et reprise d'un restaurant, 2°) Métiers de la gastronomie et 3°) Métiers des banquets, des traiteurs et des organisateurs de réceptions, 4°) Cultures culinaires et savoirs gastronomiques méditerranéens.</p> <p>La formation bénéficie d'une concordance en termes de patrimoine culturel français (Repas Gastronomique des Français sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'Humanité par l'UNESCO) et d'une bonne adéquation aux métiers de la gastronomie, des arts culinaires et des arts de la table. Ces métiers envisagés et constatés sont en adéquation avec les contextes socioéconomique et culturel au niveau national et international. La formation est aussi focalisée sur l'effort d'adaptation à l'évolution des métiers des arts culinaires et des arts de la table qui est particulièrement mouvante. Globalement, les UE sont en adéquation solide avec les objectifs de la formation pour chacune des quatre options bien différenciées.</p>
<p>Environnement de la formation</p>	<p>La formation, très spécialisée, présente une originalité qui la rend attractive au niveau national car elle évolue dans un environnement concurrentiel relativement vierge en France et dans la région. La licence professionnelle est relativement inédite tant sur le plan régional qu'à l'échelle nationale qu'il s'agisse des options dispensées sur Angers ou Avignon. Des partenariats universitaires diversifiés se sont développés, en France (Avignon) et à l'étranger (Portugal, Brésil, Chine), en liaison directe avec les parcours de la licence.</p>

	<p>La licence professionnelle est aussi particulièrement attractive, tant aux échelles nationale qu'internationale. Le bassin de recrutement est vaste : le recrutement est à 20 % régional, 70 % national et 10 % international, ce qui confirme la faible présence d'une concurrence réelle au niveau national. C'est grâce à l'ouverture de l'option 4 à Avignon que le bassin de recrutement s'est considérablement élargi à l'échelle nationale. Cependant, les partenariats professionnels institutionnalisés n'apparaissent pas explicitement dans le dossier, étant seulement évoqués par un intitulé.</p>
<p>Equipe pédagogique</p>	<p>La formation s'inscrit dans un champ de compétences établi dans le domaine de la gastronomie, tant sur le plan académique que scientifique. L'équipe enseignante est issue de deux laboratoires de recherche de l'Université d'Angers (Unité mixte de recherche - UMR 6590 ESO - Angers, Groupe de Recherche ANgevin en Économie et Management - GRANEM). L'équipe pédagogique se compose de deux enseignants-chercheurs en légère minorité pour le volume horaire enseigné (46 % du volume enseigné) et d'une douzaine de professionnels issus de toute la France (54 % du volume enseigné) sur le site d'Angers, la part des professionnels étant plus importante sur le site d'Avignon (Ecole Hôtelière d'Avignon - CCI du Vaucluse). Le responsable de la formation poursuit un travail de recherche sur le thème de la licence professionnelle. L'équipe pédagogique travaille collectivement à l'évolution des contenus pédagogiques de la formation, à Angers comme à Avignon, et se réunit deux fois par an, notamment à l'issue des jurys.</p> <p>La formation bénéficie d'une équipe pédagogique tout à la fois dans le champ de compétence des métiers et complémentaire. Son ancrage dans la production de connaissances scientifiques est un atout en raison de l'évolution constante des métiers des arts culinaires et des arts de la table. Le responsable de la formation est fortement impliqué dans les enseignements, le suivi des étudiants et le pilotage de la formation.</p>
<p>Effectifs et résultats</p>	<p>Les effectifs de la LP se situent en moyenne à une soixantaine d'étudiants par an au cours des cinq dernières années, en légère croissance. Cependant, cette croissance découle mécaniquement de la création de la 4e option de la LP à Avignon pour un quart des effectifs globaux. Avec 150 candidats, le taux de pression demeure de un admis pour 2,5 candidatures pour l'ensemble des options, ce qui ne permet pas de disposer d'un vivier de sélectivité appréciable. A ce sujet, des informations sur l'éligibilité des candidatures, c'est-à-dire celles qui sont en adéquation avec le positionnement de la formation, seraient intéressantes.</p> <p>Le taux de réussite est parallèlement en augmentation depuis la création de la formation, mais reste en deçà d'un taux de 85 % ce qui est plutôt négatif pour une licence professionnelle. Il est passé de 62 % en 2009-2010, à 60 % en 2010-2011, à 78 % en 2011-2012 et 77 % en 2012-2013. Cette augmentation s'explique par un meilleur accompagnement des étudiants notamment dans le cadre de l'UE Projet professionnel et personnel de l'étudiant, mais également par un meilleur suivi des étudiants étrangers. Les abandons ne dépassent pas 6 % à 7 %, essentiellement pour des raisons familiales. Au vu des faibles taux d'abandon et de poursuite d'études (en moyenne quatre étudiants par an entre 2008 et 2011), il est probable que la motivation, pour entrer dans cette formation dans une perspective d'insertion professionnelle à court terme, soit qualitativement appréciable, elle n'est cependant pas forte sur un plan quantitatif, vu le faible taux de pression. Globalement, les effectifs sont faiblement influencés par la formation continue (de deux à cinq étudiants par an).</p> <p>L'insertion professionnelle (enquête avec taux de réponse de 60 % en moyenne) se situe à un bon niveau en 2009-2012 (des données à réactualiser cependant, et notamment par des enquêtes propres à l'établissement), avec un délai d'obtention d'un premier emploi relativement bas jusqu'à 2011 (un à deux mois), mais ce délai passe à trois-quatre mois après 2011. La majorité des étudiants (plus de 80 % des répondants à l'enquête en 2012) est salariée sur un horizon de 30 mois avec un taux d'adéquation formation/emploi (emplois stables) de plus de 60 % et un salaire moyen de 1500 euros. Les poursuites d'études concernent environ 15 % des étudiants.</p>

<p>Place de la recherche</p>	<p>La dimension recherche reste relativement limitée dans la formation, mais suffisante car la licence est à forte orientation professionnelle à court terme et non vouée à la poursuite d'études.</p> <p>La formation ne débouchant pas sur des poursuites d'études en recherche, le principal impact de la recherche s'observe sur le plan des apports de connaissances scientifiques développées par un corps d'enseignants-chercheurs qui prend une place croissante dans la formation et son évolution (la gastronomie est par ailleurs le thème de recherche du responsable de la LP).</p> <p>Il existe des liens avec la recherche à travers l'initiation à la recherche mise en place dans le cadre du projet tuteuré développé tout au long de l'année professionnelle et encadré par des enseignants-chercheurs.</p>
<p>Place de la professionnalisation</p>	<p>Cette formation, et ses quatre options, se caractérisent par une forte place de la professionnalisation avec une vision « métiers » affirmée. Cela se traduit notamment par le forum des métiers de l'ESTHUA, le poids horaire de l'unité d'enseignement (UE) « Formation universitaire et professionnelle », un suivi des projets professionnels des étudiants et leur implication dans ce qui se rapproche d'une formule « atelier » (dégustations commentées, sorties gourmandes). En effet, outre une période d'immersion en entreprise de six mois, le contact avec les professionnels des métiers des arts culinaires et des arts de la table se construit à la fois de manières ponctuelle et continue, soit par des rencontres de type forum soit par la réflexion collective et le contact avec les enseignants issus des métiers des arts culinaires et des arts de la table. Le forum des métiers est organisé chaque année et permet aux étudiants des différentes formations de rencontrer des professionnels et de suivre des conférences sur les métiers de l'Hôtellerie-Restauration ainsi que sur les innovations dans ce secteur.</p> <p>En relation avec la certification professionnelle, les étudiants sont également sollicités dans le cadre de réflexions sur les différents métiers à la fois collectivement et individuellement, en plus des interventions régulières et diversifiées des professionnels (54 % de l'équipe pédagogique) dans le tronc commun et plus spécifiquement dans le cadre de l'UE Métiers (20 % des programmes).</p> <p>Les étudiants peuvent s'appuyer sur une logistique significative pour trouver des stages, tant sur le plan numérique (« IP'OLINE ») qu'humain (personnels administratifs et responsable de la LP). La volonté de les familiariser avec les réseaux sociaux professionnels est aussi pour eux un atout.</p>
<p>Place des projets et stages</p>	<p>La formation (350 heures en présentiel) repose sur des formes originales, complémentaires et relativement longues d'immersion dans les milieux professionnels. Projets tuteurés et stages comptent pour 50 % des crédits européens (ECTS) de la formation, ils font l'objet d'un accompagnement et d'un suivi renforcés, correspondant à un volume horaire significatif sous la responsabilité directe de trois membres de l'équipe pédagogique.</p> <p>L'évaluation des stages s'appuie sur des normes, celles d'une grille d'évaluation élaborée par l'ESTHUA, tandis que le rapport de stage est évalué au moyen d'une grille spécifique à la LP. La formation accompagnée et les stages sont ainsi validés par le responsable de la licence professionnelle en relation avec le Projet professionnel et personnel de l'étudiant. La formation accompagnée est évaluée par le professionnel qui accueille l'étudiant dans son entreprise et par le tuteur de stage universitaire. Le projet tuteuré est évalué lors d'une soutenance orale durant laquelle l'étudiant présente et défend son projet devant un jury composé de l'universitaire qui dirige le projet tuteuré et d'un professionnel concerné. La grille d'évaluation du stage est commune à l'ensemble des formations de l'UFR ESTHUA (comportement et aptitudes intellectuelles et professionnelles dans l'accomplissement des missions confiées).</p> <p>Globalement, la place des stages dans la formation est centrée sur un souci important de professionnalisation et se déroule dans de bonnes conditions d'adéquation des profils des étudiants et des exigences métiers. Le suivi est également de bonne qualité et explique les taux d'insertion stables à hauteur de 60 % sur un horizon de 30 mois.</p>

<p>Place de l'international</p>	<p>La licence professionnelle est assez ouverte à l'international. Elle profite aussi de partenariats avec des établissements portugais, brésiliens et chinois. Elle accueille un nombre significatif d'étudiants étrangers intéressés par la gastronomie, les arts culinaires et les arts de la table (entre 15 % et 25 % selon les années). Par ailleurs, des étudiants étrangers sont régulièrement accueillis d'une part dans le cadre des échanges Erasmus avec un partenaire portugais à Estoril (Estoril Higher Institute for Tourism and Hotel Studies - ESTHE) et d'autre part dans le cadre de partenariats universitaires avec le Brésil et la Chine.</p> <p>Les parcours « gastronomie chinoise » et « gastronomie luso-brésilienne » constituent une ouverture tout aussi affirmée aux grandes civilisations culinaires et gustatives mondiales qui intéressent les étudiants français présentant un projet professionnel tourné vers l'international. La langue de l'enseignement est le français mais dans le cadre des parcours chinois et luso-brésilien, une initiation au chinois d'une part et une initiation au portugais d'autre part sont assurées.</p> <p>Il n'y a cependant que 12 heures d'anglais spécifique à la restauration dispensées, ce qui laisse à penser que ce volume pourrait être considérablement augmenté compte tenu de la dimension internationale de la formation et des métiers, mais aussi du faible volume de cours en présentiel.</p>
<p>Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite</p>	<p>Du fait de l'attractivité de la formation et des partenariats avec des universités étrangères, le recrutement ne pose pas de problème majeur. Il semble que le souci des responsables soit à la fois de diversifier les profils tout en veillant à ce qu'il y ait un pourcentage important d'étudiants ayant un « bagage » Hôtellerie / Restauration.</p> <p>Une difficulté apparaît en matière d'intégration des étudiants : les étudiants « sans bagage en hôtellerie-restauration » (donc ceux qui ne viennent pas d'un BTS Hôtellerie/Restauration), dont la faible réussite contribue sans doute à expliquer le bas taux de réussite global jusqu'à 2010-2011. Les modalités spécifiques d'accompagnement ne sont pas détaillées, mais l'augmentation des taux de réussite dans une période plus récente sont là, même si une progression en ce domaine doit être envisagée.</p> <p>Les faibles taux d'abandon, de poursuite d'études mai aussi de réussite ont déjà été soulignés et il est probable que la motivation des candidats soient un élément clé parmi les critères de recrutement, mais les modalités de ce recrutement (examens des dossiers plus entretien ?) n'apparaissent pas.</p> <p>L'ensemble du dossier montre que l'accompagnement des étudiants est un élément très important du fonctionnement de cette formation, mais il faudrait davantage encore de données factuelles sur l'effectivité de ce suivi par les enseignants et responsables, car on ne peut se faire une idée claire du suivi sans cela.</p>
<p>Modalités d'enseignement et place du numérique</p>	<p>Le numérique n'est pas très présent dans la formation, en dehors de la mise à disposition de ressources pour la recherche de stages, la pédagogie en présentiel étant volontairement privilégiée, c'est-à-dire l'accompagnement et le suivi par l'équipe pédagogique et les professionnels en entreprise.</p> <p>Seule la plateforme Moodle (Ressources Pédagogiques de l'Université d'Angers) est citée, sans indication sur son intégration dans les enseignements de la LP.</p>
<p>Evaluation des étudiants</p>	<p>Les étudiants bénéficient d'un mode d'évaluation relativement équilibré entre contrôle continu, examens et évaluation professionnelle en première et seconde session. Cependant, on ne dispose d'aucun détail quant à cette répartition.</p> <p>Un jury composé à 50 % par des universitaires et à 50 % par des professionnels se réunit deux fois par an. Il établit les modalités du contrôle des connaissances, le valide et réfléchit aux aménagements pédagogiques.</p> <p>L'évaluation des connaissances et les compétences disciplinaires accordent une large place au travail en équipe (3PE-Projet Personnel et Professionnel de l'étudiant, projet tuteuré, exposé, table ronde, etc.), à la communication écrite et orale, à l'autonomie, à la prise de décision, à la connaissance du monde professionnel et à l'insertion professionnelle.</p>

Suivi de l'acquisition des compétences	<p>La condition <i>sine qua non</i> du suivi, c'est-à-dire la définition précise des compétences à acquérir, est respectée, avec un souci évident de la méthode et du détail dans leur présentation. On dispose donc des éléments pour suivre l'acquisition des compétences générales, transversales, et spécifiques aux quatre options proposées. Les compétences transversales sont évaluées, d'une part en cours de scolarité (UE sur le projet personnel et professionnel de l'étudiant, évaluation du projet tuteuré) et d'autre part en fin de scolarité (à l'occasion de la soutenance du projet tuteuré).</p>
Suivi des diplômés	<p>Les enquêtes habituelles d'insertion à 12 et 30 mois sont mises en œuvre, avec des taux de réponses allant de 51 % (2010-2011) à 81 % (2011-2012), et à 77 % dans la dernière période (2012-2013). Des données plus qualitatives sur l'insertion professionnelle en sortie de formation sont recueillies par le responsable de la licence professionnelle à l'occasion de la soutenance du projet tuteuré. Elles mériteraient d'être communiquées, et éventuellement, si cela est possible, complétées par l'analyse des profils des anciens étudiants mis en ligne sur « IP'OLINE ». Le dernier indicateur cité en matière d'adéquation formation/emploi (63,64 %) remonte à 2010-2011.</p> <p>Les réunions des jurys et de l'équipe pédagogique se font à un rythme habituel pour une LP, malgré la contrainte (liée au caractère unique de cette formation) de la dispersion géographique de la composante professionnelle de l'équipe pédagogique. Le rôle du responsable de la formation semble essentiel dans ces réunions, qui se répartissent entre Angers et Avignon. Les attributions des jurys sont précisées, mais non leurs modalités de fonctionnement.</p>
Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation	<p>Un conseil de perfectionnement existe à Angers (pour trois options de la LP), ainsi qu'à Avignon (pour la quatrième option), leur réunion annuelle ayant lieu au moment du jury : leur activité principale semble être de faire évoluer les enseignements en fonction des évolutions professionnelles. Rien n'est précisé quant à leur coordination, en dehors du fait que le responsable de la LP soit président des jurys d'Angers et Avignon.</p> <p>Des questionnaires d'évaluation sont remplis chaque année par les étudiants, les critiques semblant porter beaucoup plus sur les volumes horaires que sur les contenus ou modalités d'enseignement. Les étudiants d'Angers et Avignon sont représentés collectivement par trois référents auprès de l'administration et de l'équipe pédagogique (mais sont-ils intégrés au conseil de perfectionnement ?).</p> <p>L'autoévaluation repose sur plusieurs modalités : un comité d'évaluation se réunissant deux fois par an, mais dont les attributions se limitent au contrôle des connaissances, des discussions informelles au niveau du département ou des jurys de la LP et du conseil de perfectionnement.</p> <p>Cependant, aucune information n'est fournie sur la contribution des conseils de perfectionnement à l'amélioration continue de la formation. Et de manière globale, le dossier relève souvent de la simple posture déclarative sans toujours être étayé par des renseignements concrets qui démontreraient les postulats annoncés sur la qualité de la formation.</p>

Observations de l'établissement

Evaluation des formations

Observations de l'Université d'Angers

Identification de la formation

Champ de formation	Droit, économie et gestion (principal) ; Arts, lettres et langues
Type (Licence, LP, Master)	Licence professionnelle
Intitulé du diplôme	Métiers des arts culinaires et des arts de la table
Responsable de la formation	Olivier ETCHEVERRIA

Synthèse de l'évaluation

Introduction de la synthèse de l'évaluation																								
Observations	<p>Variable, le nombre de VAE est le suivant :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Dossiers recevables (livret 1)</th> <th>Jurys</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2012</td> <td>5</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>2013</td> <td>3</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>2014</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>2015</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>De même, le nombre de FC est le suivant :</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>2012-2013</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>2013-2014</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>2014-2015</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>2015-2016</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table>		Dossiers recevables (livret 1)	Jurys	2012	5	3	2013	3	3	2014	1	1	2015	1	1	2012-2013	7	2013-2014	3	2014-2015	2	2015-2016	3
	Dossiers recevables (livret 1)	Jurys																						
2012	5	3																						
2013	3	3																						
2014	1	1																						
2015	1	1																						
2012-2013	7																							
2013-2014	3																							
2014-2015	2																							
2015-2016	3																							

Points faibles	
Observations	<p>Le contrôle effectif et la bonne gouvernance de la formation sur le site d'Avignon (Ecole Hôtelière d'Avignon) sont des objectifs recherchés.</p> <p>Pour ce faire, le président du jury passe 3 semaines complètes à l'Ecole Hôtelière d'Avignon :</p> <p>En septembre :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Examens de seconde session -Soutenances des projets tuteurés et des bilans expérientiels -Jury de fin d'année -Réunion du Conseil de Perfectionnement -Réunions (enseignants et étudiants) de rentrée -Voyage d'intégration des étudiants -Méthodologie et outils du 3PE -Entretiens individuels (projets professionnels, stratégies du stage et de la formation accompagnée) -Cours <p>En janvier :</p>

	<ul style="list-style-type: none"> -Cours -Conférences professionnelles -Suivi du 3PE -Entretiens individuels (choix du stage et de la formation accompagnée) <p>En février :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Cours -Suivi du 3PE -Examens de première session <p>Pour une meilleure cohérence globale la licence professionnelle, à l'exception du cours « Systèmes alimentaires et filières d'approvisionnement », tous les autres cours de l'UE Formation scientifique et technologique sont assurés par les mêmes enseignants-chercheurs à Angers (ESTHUA) et à Avignon (Ecole Hôtelière d'Avignon).</p>
--	---

Recommandations

Observations	<p>Le président de jury souhaite assurer de sa volonté ferme de maintenir tous les efforts à objectif qualitatif et les engagements de présence <i>in situ</i> qui visent au contrôle effectif et à la bonne gouvernance de la formation sur le site d'Avignon (Ecole Hôtelière d'Avignon).</p> <p>De même, il exprime son souci d'encourager les dispositifs de VAE et de FC pour un plus grand nombre d'étudiants.</p> <p>Enfin, il souligne tout son intérêt à renforcer les débouchés à forte valeur ajoutée par des partenariats internationaux où la gastronomie, les arts culinaires et les arts de la table français sont particulièrement reconnus.</p>
--------------	--

Analyse

Environnement de la formation

Observations	<p>Les partenariats professionnels institutionnalisés sont nombreux aux échelles locales et régionales, aussi bien à Angers qu'à Avignon.</p> <p>Ces partenariats se concrétisent par la participation aux cours, la participation aux jurys de recrutement, l'offre de stages et de formations accompagnées, la participation au Conseil de perfectionnement, la participation aux jurys de fin d'année.</p>
--------------	---

Place de l'international

Observations	<p>Compte-tenu de la dimension internationale de la formation, la place de l'anglais dans la licence professionnelle peut être renforcée par le suivi de cours existants en langue anglaise d'une part et par la proposition aux étudiants de travaux personnels individuels et/ou en groupe dans l'environnement d'un futur laboratoire de langues d'autre part.</p>
--------------	---

Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite

Observations	<p>Le recrutement des étudiants en licence professionnelle se déroule en deux temps.</p> <p>Premièrement, un examen des dossiers de candidature est opéré. L'éligibilité des candidatures repose essentiellement sur la motivation des candidats, en adéquation avec le positionnement de la formation. La motivation est en effet un élément clé. Les ressorts de cette motivation sont recherchés dans les dossiers de candidature. Parallèlement, l'assiduité, la régularité et la curiosité sont des éléments appréciés.</p> <p>Deuxièmement, un entretien est proposé. Cet entretien vise à échanger concernant la qualité et la pertinence du projet professionnel au regard des contenus de la formation. Le jury est composé du président du jury et d'un professionnel. L'entretien est également l'occasion de déterminer l'option choisie en accord direct avec le candidat et son projet professionnel.</p>
--------------	---

Modalités d'enseignement, place du numérique

Observations	<p>La place du numérique dans la licence professionnelle peut être renforcé en intégrant cet outil dans les cours existants d'une part et en plaçant le numérique au cœur de projets individuels et/ou de groupe proposés aux étudiants d'autre part.</p>
--------------	---

Conseil de perfectionnement Procédures d'autoévaluation

Observations	<p>La contribution des Conseils de Perfectionnement à l'amélioration continue de la licence professionnelle est essentielle et se traduit par :</p> <ul style="list-style-type: none">-la traduction des compétences professionnelles recherchées en actions pédagogiques,-l'affinage ou la réorientation des intitulés, des objectifs pédagogiques, des contenus des différentes matières au regard des évolutions et des changements à l'œuvre dans le milieu professionnel,-la proposition de mise en place de nouveaux cours (Développement durable de la restauration, par exemple) ou de nouvelles conférences professionnelles,-la mise en œuvre des projets individuels et/ou de groupe qui visent à traiter à la fois théoriquement et pratiquement des questions vives qui traversent la gastronomie, les arts culinaires et les arts de la table,-le travail en réseaux et la création de nouveaux partenariats professionnels.
--------------	--

Christian ROBLEDO

Président de l'Université d'ANGERS

