

# Licence professionnelle Procédés et analyses en chimie et agro-alimentaire

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Procédés et analyses en chimie et agro-alimentaire. 2016, Université de Rennes 1. hceres-02039526

**HAL Id: hceres-02039526**

**<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02039526>**

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 Procédés et analyses en chimie et agro-alimentaire.

- Université de Rennes 1

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 de la matière, ingénierie et technologie (SDLM-IT)

Établissement déposant : Université de Rennes 1

Établissement(s) cohabilité(s) : /

La licence professionnelle *Production industrielle*, spécialité *Procédés et analyses en chimie et agro-alimentaire* forme des techniciens ou assistants ingénieurs pour la production et les analyses chimiques dans le domaine de l'agro-alimentaire. Elle amène à l'acquisition de compétences en génie des procédés, en gestion des processus automatisés et en analyses chimiques pour l'agro-alimentaire. L'insertion professionnelle visée correspond à la fonction de technicien ou chef de production d'atelier ou de fabrication, ou en laboratoire sécurité-environnement dans l'agro-alimentaire pour répondre aux besoins des professionnels du Grand Ouest.

Depuis 2011, cette formation est organisée en alternance et n'est plus proposée qu'en formation continue, principalement en contrat de professionnalisation, elle s'effectue à l'IUT de Rennes 1 et sur le campus privé agricole de « Lande du Breil » à Rennes. Cette formation n'a pas été ouverte au recrutement à la rentrée 2015.

## Synthèse de l'évaluation

La formation a évolué depuis la dernière évaluation puisqu'elle est maintenant proposée quasi uniquement en contrat de professionnalisation. Les compétences apportées à la fois en production et en analyse semblent adaptées aux attentes de la profession de l'agroalimentaire très présente notamment en Bretagne. Cependant, dans le Grand Ouest, il existe un certain nombre de formations assez proches en termes de domaine, mais aussi d'objectifs, et la double compétence (procédés/analyse) rend peut-être la formation peu lisible côté industriels comme coté étudiants. Il s'avère difficile de trouver une entreprise pour l'alternance, la formation (avec un très petit effectif depuis la mise en place de l'alternance) ne réussit donc pas à ouvrir chaque année.

L'équipe enseignante provient essentiellement du département chimie de l'IUT, avec une bonne mixité entre enseignants-chercheurs et enseignants du second degré (Prag). L'enseignement dispensé est bien équilibré en fonction des objectifs, et laisse une bonne part aux aspects pratiques. Il est effectué en partenariat fort avec la plateforme d'enseignement et technologique de « Lande du Breil » à Rennes et est soutenu par des interventions de l'INRA, qui apporte un côté professionnalisant. L'intervention des industriels de l'agro-alimentaire dans la formation est, par contre, assez faible.

La réussite et l'insertion professionnelle sont bonnes. L'alternance a permis de réduire très fortement la poursuite d'études les premières années, mais les étudiants issus de L2 ont disparu du recrutement. Le suivi des étudiants avant, pendant et après la formation pourrait être plus soutenu, et le pilotage global de la formation renforcé.

## Points forts :

- Enseignement très pratique et dispensé grâce à de nombreux TP et projets.
- Bonne corrélation entre les objectifs et le contenu de la formation.
- Formation qui s'appuie sur une plateforme d'enseignement technologique de l'agro-alimentaire.
- Bonne insertion professionnelle.

Point faibles :

- Très peu d'étudiants provenant de L2.
- Très petit effectif qui limite l'ouverture.
- Manque de lisibilité dû à la pluridisciplinarité.
- Existence de formations concurrentielles, peu analysé.
- Peu d'industriels intervenant dans la formation.
- Peu de relations avec le monde industriel.
- Suivi des étudiants pendant et après la formation insuffisant.

Recommandations :

Il serait souhaitable de mettre en place des dispositifs qui permettent d'attirer des étudiants issus de L2 et qui aident les candidats à trouver une entreprise pour obtenir un contrat de professionnalisation. La formation pourrait d'ailleurs être ouverte à la fois en alternance et en formation initiale si la dynamique de l'emploi était là. Pour cela il est crucial de renforcer les partenariats avec les industriels. D'autre part, il paraît nécessaire de faire davantage intervenir les acteurs industriels dans la formation pour atteindre les 25 % requis par la réglementation.

Comme proposé par la formation, il serait intéressant de dissocier les compétences de procédés de celles de l'analyse chimique en étudiant la faisabilité de deux parcours pour améliorer la lisibilité et le recrutement.

Enfin l'action de l'équipe pédagogique pourrait être améliorée par des réunions plus régulières incluant ou non les étudiants.

## Analyse

<p>Adéquation du cursus aux objectifs</p>	<p>Cette LP permet d'acquérir des compétences en production industrielle (procédés et gestion de production) pour l'agro-alimentaire et en analyse pour ce même domaine. L'insertion professionnelle visée correspond à technicien ou chef de production, d'atelier ou de fabrication ou technicien d'analyses ou responsable de laboratoire sécurité-environnement.</p> <p>Cela doit permettre de répondre aux besoins des professionnels du Grand Ouest.</p> <p>Il y a une bonne adéquation de la durée des enseignements avec les objectifs susvisés.</p>
<p>Environnement de la formation</p>	<p>Cette LP est adossée au département Chimie de l'IUT de Rennes1 qui assure une partie administrative et utilise les moyens mis à sa disposition par l'université pour toute la partie administrative des contrats de professionnalisation. La formation s'appuie aussi sur une plateforme d'enseignement « Campus Lande du Breil » spécialisée dans l'enseignement du domaine de l'agro-alimentaire (convention) ainsi que l'INRA qui participe aux enseignements.</p> <p>L'environnement du Grand Ouest est assez favorable, avec une industrie agro-alimentaire très présente en Bretagne. Cependant il y existe un certain nombre de LP assez proches en terme de domaines, mais aussi d'objectifs, d'où peut-être la difficulté pour les étudiants de trouver une entreprise pour l'alternance. Cette concurrence n'est pas analysée.</p>
<p>Equipe pédagogique</p>	<p>L'équipe enseignante provient essentiellement du département chimie de l'IUT, avec une bonne mixité entre enseignants-chercheurs et enseignants du second degré (Prag).</p> <p>De plus, des chercheurs de l'INRA interviennent aussi et le « campus Lande du Breil » participe à hauteur de 30 % aux enseignements et encadre les projets tuteurés.</p> <p>Quelques industriels de l'agro-alimentaire interviennent à hauteur de 8 % des enseignements.</p>

<p>Effectifs et résultats</p>	<p>Depuis 2011, la formation se fait exclusivement en formation continue, en contrat de professionnalisation. Les effectifs, de 27 en 2010, ont diminué très fortement depuis (10 au maximum), désormais constitués de titulaires de DUT et BTS, mais restent stables. Les candidats ont du mal à trouver une entreprise pour l'alternance. En 2015, la formation n'a pas été ouverte.</p> <p>On peut se demander si le passage de la formation en contrat de professionnalisation a été préparé et s'étonner que les candidats ne soient pas accompagnés dans leur recherche d'entreprise.</p> <p>La réussite est au rendez-vous. 9/10 sont diplômés.</p> <p>L'insertion professionnelle est bonne. Après l'alternance, 50 % reste dans leur entreprise. La majorité des autres trouvent un CDD dans les trois mois. Mais cela concerne finalement très peu d'étudiants, ce qui questionne sur l'adéquation entre la formation et la dynamique de l'emploi dans ce secteur en Bretagne.</p> <p>L'alternance a permis de réduire totalement la poursuite d'études, mais en 2014-15 la tendance repart à la hausse.</p>
-------------------------------	--

<p>Place de la recherche</p>	<p>La recherche n'est pas forcément un élément attendu pour une licence professionnelle. Cependant les enseignants titulaires sont pour moitié des enseignants-chercheurs issus du laboratoire Chimie, Ingénierie des Procédés, auxquels s'ajoute la participation de quelques chercheurs de l'INRA Rennes.</p>
<p>Place de la professionnalisation</p>	<p>La professionnalisation est bien présente dans l'enseignement avec de nombreux TP, des thématiques très tournées vers la production, quelques intervenants professionnels industriels.</p> <p>Les projets permettent une approche du métier concernant la fabrication industrielle d'un produit alimentaire, cette fabrication s'effectuant réellement sur trois jours sur le « campus Lande du Breil ».</p> <p>L'alternance permet aux étudiants de connaître le monde de l'entreprise et du travail.</p>
<p>Place des projets et stages</p>	<p>Les projets sont longs et bien développés, tournés vers l'industrie et la fabrication, avec une partie pratique dans le hall du « campus Lande du Breil ». Une partie réflexion et évolution vient donner de l'envergure aux projets.</p> <p>Le stage a une durée de 36 semaines en raison de l'alternance. Il y a un suivi régulier de la part du tuteur pédagogique et au moins une visite du stagiaire. Un livret est régulièrement renseigné à la fin de chaque période en entreprise (périodes non définies dans le dossier).</p> <p>Le stage (26 ECTS) et le projet (4 ECTS) correspondent au 2<sup>ème</sup> semestre de la formation.</p>
<p>Place de l'international</p>	<p>Aucune information n'est fournie sur ce point. Il est évident que l'alternance ne favorise pas l'ouverture à l'international sauf si une entreprise étrangère embauche un alternant, ce qui est difficile administrativement à moins d'avoir une entreprise française avec un site à l'étranger.</p> <p>« Parler, écrire et comprendre l'anglais technique » est un objectif affiché de la formation. Toutefois il n'y a pas d'évaluation prévue (TOEIC par exemple) qui serait utile pour valider le niveau, après 24h d'enseignement.</p>
<p>Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite</p>	<p>Le recrutement s'effectue avant tout après des DUT et BTS de type chimie, génie chimique ou biologique, et agro-alimentaire. Malheureusement peu d'étudiants issus de L2 candidatent et aucun ne vient dans la formation, car il est fait état de difficulté à trouver une entreprise.</p> <p>Le jury de recrutement, qui se réunit en mai, examine une cinquantaine de dossiers et en retient à peu près la moitié.</p> <p>Cependant, par la suite les candidats ont des difficultés à trouver une entreprise qui les accepte en contrat de professionnalisation.</p> <p>Rien n'est précisé sur l'implication de la formation dans la recherche de</p>

	<p>contacts ou d'entreprises prêtes à embaucher un étudiant.</p> <p>Trois modules (maths, interactions physico chimiques et chimie générale) suivis par tous les étudiants en début d'année permettent une mise à niveau scientifique et aident ensuite à la réussite dans les autres enseignements.</p>
Modalités d'enseignement et place du numérique	Concernant les techniques d'enseignement, aucun outil numérique particulier n'est utilisé.
Evaluation des étudiants	<p>L'acquisition des connaissances est évaluée en continu avec beaucoup d'épreuves, car il y a de nombreuses matières dans chacune des trois thématiques, ce qui alourdit le système. Une note est délivrée à chaque séance de TP. Séparer la formation en deux parcours permettrait d'alléger cet aspect, et aussi de rendre plus lisible la formation par l'étudiant et par le professionnel.</p> <p>Le jury est composé de l'équipe pédagogique (tous les intervenants dans la formation).</p>
Suivi de l'acquisition des compétences	<p>Il n'y a pas de spécificité sur le suivi de l'acquisition des compétences. Un bilan régulier avec les étudiants pourrait être effectué.</p> <p>Le suivi de l'acquisition des compétences professionnelles se fait en entreprise avec le tuteur local et le tuteur pédagogique. Un livret d'alternance permet de suivre l'avancement du travail en entreprise après chaque période.</p>
Suivi des diplômés	Le suivi est fait par l'université et son Observatoire pour l'Insertion professionnelle (OSIPE), à six mois, deux ans et cinq ans, mais aucune information par ailleurs concernant l'exploitation de ce suivi n'est fournie. Aucune autre information sur d'autres actions pour rester en contact avec les diplômés n'est mentionnée.
Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation	<p>Le conseil de perfectionnement regroupe quatre enseignants de l'IUT, un enseignant de « campus Lande du Breil » impliqué dans la LP, deux intervenants du milieu professionnel et deux étudiants sortants. Chaque année, il se réunit et permet une évolution progressive de la formation.</p> <p>A la fin de chaque année, la formation dans son ensemble est évaluée par les étudiants. Les résultats sont analysés en conseil de perfectionnement.</p> <p>Lors d'une enquête en ligne anonyme gérée par la scolarité, chaque année, un quart des enseignements est évalué pour améliorer la formation lors du conseil de perfectionnement. Cette évaluation des enseignements est réalisée dans le cadre d'une démarche de certification ISO 9001.</p> <p>Aucun exemple n'est fourni des améliorations mises en place à l'issue de ces évaluations.</p>

# Observations de l'établissement



<b>Champ de formation</b>	Sciences de la matière, ingénierie et technologie
<b>Intitulé du diplôme</b>	Licence professionnelle Production industrielle : procédés et analyses en chimie et agro-alimentaire

## Observations sur le rapport d'évaluation de l'HCERES

L'équipe de formation ne souhaite pas apporter de précisions, en réponse aux remarques formulées par le comité d'experts.

David ALIS

Président de l'Université de Rennes 1

