



HAL
open science

Licence professionnelle Procédés et analyse en chimie et agro-alimentaire

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Procédés et analyse en chimie et agro-alimentaire. 2011, Université de Rennes 1. hceres-02039527

HAL Id: hceres-02039527

<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02039527>

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 : RENNES

Établissement : Université Rennes 1

Demande n° S3LP120002120

Dénomination nationale : Production industrielle

Spécialité : Procédés et analyses en chimie et agroalimentaire

Présentation de la spécialité

La licence permet d'acquérir des compétences et des connaissances en production industrielle et en analyse pour répondre aux besoins des professionnels du Grand Ouest, dans les champs de la production industrielle en chimie, de l'agroalimentaire et de l'analyse-contrôle des matières premières et des produits finis. Les métiers visés sont ceux de chef de production, d'atelier, de responsable de fabrication, de chef de produit, de responsable de laboratoire d'analyse, ou de sécurité-environnement. La formation est dispensée à l'Institut Universitaire de Technologie de Rennes et sur le campus privé agricole et horticole de la Lande de Breil à Rennes.

Indicateurs

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

Nombre d'inscrits	23
Taux de réussite	89 %
Pourcentage d'inscrits venant de L2	14 %
Pourcentage d'inscrits en formation initiale (hors apprentissage et contrats de professionnalisation)	94 %
Pourcentage d'enseignements assurés par des professionnels	35 %
Pourcentage de diplômés en emploi : 2 enquêtes nationales 3 enquêtes à 6 mois de l'établissement	60 et 92 % De 56 à 77 %

Bilan de l'évaluation

- Appréciation globale :

La formation apporte les compétences en production et en analyse qui répondent aux attentes de la profession, et notamment d'une industrie agroalimentaire très présente en Bretagne. Les partenariats avec les professionnels sont variés. L'insertion professionnelle est cependant fluctuante, concomitamment aux poursuites d'études ; ce qui appelle à une surveillance et à une analyse particulière. Les emplois obtenus correspondent aux compétences acquises en formation mais trop largement à un niveau de technicien. Une ouverture en apprentissage est en cours d'étude *via* un questionnaire de faisabilité et devrait avancer rapidement. La formation intègre des étudiants de cursus « Licence » de manière assez satisfaisante et enregistre des taux de réussite corrects. Les enseignements en travaux dirigés occupent une place importante, ce qui facilite l'acquisition des compétences. Le pilotage de la formation se fait par l'entremise d'une équipe cohérente qui s'appuie sur l'évaluation des enseignements et sur les préconisations du conseil de perfectionnement.



- Points forts :
 - Le partenariat pédagogique et l'importance des travaux pratiques.
 - L'intégration d'étudiants de cursus « Licence ».
 - Les partenariats professionnels.
- Points faibles :
 - Une fluctuations des taux d'insertion.
 - Un niveau d'accès à l'emploi.

Notation

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

Recommandations pour l'établissement

Le conseil de perfectionnement devrait analyser les modalités d'insertion, pour mieux cerner les raisons des fluctuations du taux d'insertion et de poursuites d'études afin d'y remédier. Il semble également nécessaire de procéder à un examen en conseil de perfectionnement et avec les entreprises partenaires des conditions d'accès à des niveaux d'emploi supérieurs. Enfin, il conviendrait de mettre en place rapidement l'alternance et de dynamiser la formation continue.