



HAL
open science

Licence professionnelle Produits laitiers

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Produits laitiers. 2016, Université de Rennes 1. hceres-02039562

HAL Id: hceres-02039562

<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02039562>

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 Produits laitiers

- Université de Rennes 1

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 : Biologie, agronomie, santé (BAS)

Établissement déposant : Université de Rennes 1

Établissement(s) cohabilité(s) : /

La licence professionnelle *Produits laitiers* a pour objectif de former, pour une insertion professionnelle directe, ses étudiants à différents métiers des services de productions des industries du lait et de ses dérivés. La formation est dispensée exclusivement sous le régime de l'alternance et elle est organisée en 35 semaines de stage et 17 semaines de séquences d'enseignement en centre de formation.

Les enseignements visent à donner aux étudiants la maîtrise des outils scientifiques, méthodologiques et techniques inhérents à divers postes de l'industrie laitière qu'ils pourront briguer.

La formation est organisée depuis le site de l'institut universitaire de technologie (IUT) de Saint-Brieuc mais elle s'articule entre plusieurs lieux d'enseignement : IUT de Saint-Brieuc, Agrocampus Rennes et les ateliers du campus de la Lande du Breil et de l'Ecole Nationale d'Industrie Laitière et des Industries Agroalimentaires (ENILIA)-Ecole Nationale Supérieure de Meunerie et des Industries Céréalières (ENSMIC) de Surgères. Depuis sa récente création (2011), cette formation accueille de petits effectifs d'étudiants (6 à 12 selon les années) formés en contrat de professionnalisation et 26 étudiants ont été diplômés à ce jour.

Synthèse de l'évaluation

La formation présente une localisation stratégique dans la région Grand Ouest où sont implantées de nombreuses entreprises de production et de transformation laitière, et aucune formation comparable n'existe au niveau de la ComUE (périmètre Bretagne Loire). De plus, cette licence possède un bon positionnement géographique à l'échelle nationale, avec seulement trois autres licences professionnelles proposées sur la même thématique dont la plus proche est à Saint-Lô (les autres sont à Poligny et Grenoble).

Cette formation possède un solide ancrage dans le tissu économique local via le soutien et l'implication de nombreuses entreprises et associations. En particulier, l'ensemble des entreprises de transformation laitière présentes au niveau régional participent à la formation, qui compte aussi sur le soutien de deux associations partenaires que sont l'association pour la transformation laitière (ATLA) de Paris et le centre interprofessionnel laitier (CILOUEST) de Rennes.

L'équipe pédagogique est constituée d'enseignants académiques (enseignants et enseignants-chercheurs) et de professionnels dont une part importante correspond au cœur de métier de la formation. A cela s'ajoute des partenariats avec des centres de formation aux compétences reconnues. Malheureusement, le dossier ne comporte pas d'informations précises concernant l'équipe assurant le pilotage de la formation et notamment, la constitution de la commission pédagogique. De même, l'absence d'information concernant la constitution du jury de recrutement des candidats est à signaler.

L'architecture de la formation est pertinente avec des enseignements qui permettent pour certains de développer des compétences transversales nécessaires à la future insertion professionnelle (outils de la démarche scientifique, rédaction d'un document technique, économie d'entreprise, communication professionnelle en anglais) et pour d'autres, de former les étudiants aux spécificités de la production et de transformation laitières (comme process fromagers, les spécialités fonctionnelles fromagères). Néanmoins, il faut souligner la trop petite place donnée aux enseignements visant à la maîtrise de l'anglais et des outils informatiques.

Une place importante est offerte aux unités d'enseignement (UE) à visée de professionnalisation, comme en particulier le stage dans l'entreprise d'alternance (35 semaines) et les différents projets étudiants (personnel et en groupe). Ensemble, stage et projets comptent pour 45 % des crédits européens (ECTS) délivrés par la formation.

La place de la professionnalisation est très marquée via la grande importance des stages et projets étudiants et la place forte offerte aux professionnels dans la formation. Elle prend ainsi appui sur les nombreuses entreprises de production et transformation laitière de la région Bretagne Loire, grande région productrice de lait.

Les procédures d’autoévaluation permettent aux étudiants de s’exprimer sur leur ressenti quant à l’organisation générale de la formation mais celles-ci ne sont que très partielles et nous pouvons nous étonner du positionnement des responsables de la formation ne permettant pas aux étudiants d’évaluer les enseignements. Ces éléments d’autoévaluation constituent pourtant des éléments indispensables à étudier en conseil de perfectionnement.

L’insertion professionnelle directe des jeunes diplômés dans le domaine de la formation est une priorité dans cette licence professionnelle en alternance, et les taux sont excellents (sur les trois ans de l’enquête : 75 % de réponse présentant 95 % de diplômés en emploi à six mois). Aucune information sur la nature du contrat obtenu (CDD ou CDI) et le niveau de recrutement ne sont donnés dans le dossier. La poursuite d’étude est réduite à un cas (alternance en école d’ingénieur) sur les trois ans d’enquête.

Points forts :

- Un ancrage solide dans le tissu économique local et régional.
- Une forte implication des professionnels dans la formation.
- Une grande adéquation de la formation avec les attentes du monde professionnel se traduisant par une très bonne insertion professionnelle des diplômés.
- Un suivi important des étudiants et le contrat d’objectifs associé au stage est un référentiel pertinent.

Points faibles :

- Un manque de formation pour la maîtrise de l’anglais et des outils informatiques.
- Le caractère incomplet des procédures d’autoévaluation.

Recommandations :

La spécialité de licence professionnelle *Produits laitiers* bénéficierait du développement de l’enseignement de l’anglais et des outils informatiques ainsi que l’indispensable mise en place de procédures d’autoévaluation complètes.

Analyse

<p>Adéquation du cursus aux objectifs</p>	<p>La licence professionnelle <i>Produits laitiers</i> a pour objectif de former des étudiants à différents métiers des services de productions des industries du lait et de ses dérivés en vue d’une insertion professionnelle directe. La formation est dispensée exclusivement sous le régime de l’alternance avec 35 semaines de stage, entrecoupées par des séquences d’enseignement en centre (17 semaines).</p> <p>Les enseignements visent à donner aux étudiants la maîtrise des outils scientifiques, méthodologiques et techniques inhérents à divers postes de l’industrie laitière qu’ils pourront briguer mais aussi la maîtrise de compétences transversales nécessaires à une insertion professionnelle directe (outils de la démarche scientifique, rédaction d’un document technique, économie d’entreprise ou encore communication professionnelle en anglais).</p> <p>La place de la professionnalisation est très marquée (grande importance des stages et projets étudiants ; place forte des professionnels dans la formation) et prend appui sur les nombreuses entreprises de production et transformation laitière particulièrement bien implantées dans le périmètre Bretagne-Loire, grande région productrice de lait.</p>
---	--

<p>Environnement de la formation</p>	<p>Cette formation compte sur l'implication de nombreuses entreprises et associations, particulièrement présentes dans la région Grand Ouest, grande région productrice de lait. Aucune formation comparable n'existe au niveau de la ComUE (périmètre Bretagne Loire). Les éléments fournis dans le dossier ne permettent pas d'apprécier précisément le degré d'implication des entreprises de transformation. Au soutien apporté par ces entreprises, s'ajoute celui de deux associations partenaires : l'ATLA Paris et le CILQUEST de Rennes. A l'échelle nationale, seules trois autres licences professionnelles sont proposées sur la même thématique et la plus proche est à Saint-Lô (les autres à Poligny et Grenoble).</p>
<p>Equipe pédagogique</p>	<p>L'équipe pédagogique est adéquate aux attentes, étant constituée d'enseignants académiques et de professionnels. Ces derniers assurent 50 % des enseignements et une part importante d'entre eux intervient sur des thématiques du cœur de métier de la formation. A cela s'ajoute des partenariats avec des centres de formation aux compétences reconnues (ENILIA de Surgères et le groupe Saint-Exupéry de Rennes). Malheureusement, le dossier ne comporte pas d'informations précises concernant l'équipe assurant le pilotage de la formation et notamment la constitution de la commission pédagogique. De même, l'absence d'informations concernant la constitution du jury de recrutement des candidats est regrettable.</p>
<p>Effectifs et résultats</p>	<p>Depuis sa récente création (2011), cette formation accueille de petits effectifs (6 à 12 étudiants selon les années). Les étudiants sont en contrat de professionnalisation et, à ce jour, aucun étudiant n'a bénéficié d'un contrat d'apprentissage. Depuis 2011, 26 étudiants (sur 27) ont été diplômés, ce qui correspond à un excellent taux de réussite. L'insertion professionnelle directe des jeunes diplômés dans le domaine de la formation est une priorité dans cette formation en alternance et les taux sont excellents (sur les trois ans de l'enquête : 75 % de réponse présentant 95 % de diplômés en emploi à six mois) mais aucune information sur la nature du contrat obtenu (CDD ou CDI) n'est donnée. Le dossier ne présente pas les résultats de l'enquête nationale de suivi des diplômés. La poursuite d'étude est réduite à un cas (poursuite d'étude en alternance en école d'ingénieur) sur les trois ans d'enquête.</p>
<p>Place de la recherche</p>	<p>Aucune information n'est donnée dans le dossier sur cet aspect.</p>
<p>Place de la professionnalisation</p>	<p>Les dispositifs de professionnalisation sont importants, dès le processus de recrutement et tout au long de la formation. Ainsi, les étudiants sont amenés à construire leur projet professionnel en amont du recrutement, suivent des enseignements dispensés par des professionnels sur la connaissance précise de l'entreprise laitière et ils sont accompagnés tout au long de la formation pour la mise en œuvre de leur mission grâce à (i) un contrat d'objectifs professionnel (signé entre l'étudiant, l'entreprise et l'IUT) constituant un référentiel sur le profil de poste visé et les compétences à acquérir et par (ii) les projets tuteurés (individuel ou en groupe) construits sur toute l'année. La fiche du répertoire national des certifications professionnelles donne clairement les objectifs de la formation ainsi que les compétences ou capacités évaluées. Le recrutement immédiat par l'entreprise de l'alternance de certains étudiants (dans des proportions malheureusement non précisées dans le dossier) est un signe de l'adéquation entre les compétences développées au cours de la formation et les attentes du monde de l'entreprise.</p>
<p>Place des projets et stages</p>	<p>Une place privilégiée est offerte au stage en entreprise avec 35 semaines réparties sur plusieurs périodes entrecoupées de séquences en centre de formation. Au cours du stage, l'étudiant dispose d'un encadrement fort avec trois entretiens au cours de l'année avec les tuteurs de formation et d'entreprise. Les attentes quant au déroulé du stage et au travail de l'étudiant sont clairement définies grâce au contrat d'objectifs et ce travail prend une place forte dans l'évaluation avec 20 ECTS. La réalisation des projets est très pertinente et particulièrement celle du projet individuel dont le sujet est proposé par l'entreprise d'accueil sur une problématique propre et évalué par un mémoire professionnel et une soutenance. Le projet de groupe concernant un aspect technique et favorisant le travail en équipe des étudiants et la communication, est élaboré pendant les séquences en centre de formation. Ensemble, projets individuel et de groupe représentent huit ECTS. Malheureusement, les éléments du dossier ne permettent pas d'apprécier les attentes quant aux productions écrites et orales associées au stage et aux projets tuteurés, notamment les consignes rédactionnelles et de soutenance ne sont pas précisées dans le rapport. L'absence d'informations concernant la constitution des jurys de soutenances est regrettable.</p>
<p>Place de l'international</p>	<p>Concernant l'apprentissage des langues, la formation offre seulement 20 heures de communication professionnelle en anglais, ce qui est insuffisant. Le dossier ne comporte pas d'éléments permettant de rendre compte de la réflexion menée par l'équipe pédagogique quant à la place de l'international dans la formation, ce qui peut s'expliquer par les contraintes liées au régime de l'alternance.</p>

<p>Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite</p>	<p>Le nombre d'étudiants recrutés est faible (6 à 12 selon les années depuis 2011). L'essentiel des promotions est constitué d'étudiants titulaires d'un BTS <i>Sciences et technologie de l'aliment</i> et peu d'étudiants sont recrutés au niveau DUT.</p> <p>Le dossier fait état de l'existence chaque année de stages offerts par les entreprises partenaires restant non pourvus, faute d'effectifs suffisants. Ceci témoigne clairement en faveur d'une nécessité d'augmenter les effectifs de cette formation. Notamment des profils d'étudiants titulaires d'un diplôme universitaire de technologie (DUT) <i>Industries agroalimentaires et biologiques</i>, avec un projet professionnel précis dans l'IAA peuvent intéresser les entreprises laitières.</p> <p>Le recrutement de profils d'étudiants variés est rendu possible notamment grâce à l'UE1 dite « d'harmonisation » permettant une remise à niveau selon les lacunes décelées dans le parcours des étudiants.</p>
<p>Modalités d'enseignement et place du numérique</p>	<p>Les séquences d'enseignement en centre de formation sont dispensées uniquement en présentiel sous forme de travaux dirigés et travaux pratiques.</p> <p>Aucune mention d'une plateforme de mise en ligne des supports de cours n'est faite et l'utilisation des outils informatiques est réduite à huit heures de remise à niveau.</p>
<p>Evaluation des étudiants</p>	<p>Les modalités d'évaluation sont clairement précisées avec une utilisation uniforme du contrôle continu pour chaque séquence d'enseignement favorable à l'acquisition progressive des compétences attendues. Une place forte est attribuée aux UE de professionnalisation avec 45 % des ECTS alloués à l'ensemble du stage (20 ECTS) et de la conduite de projet (huit ECTS).</p> <p>Le jury de délivrance du diplôme associe des enseignants du milieu universitaire et des représentants du milieu industriel à la hauteur de 25 % à 50 % mais sa composition précise n'est pas communiquée dans le dossier. De même, les règles de délivrances des ECTS ainsi que du diplôme ne sont pas précisées.</p>
<p>Suivi de l'acquisition des compétences</p>	<p>Les commentaires et retours émis par les professionnels au cours du stage et de la gestion de projets étudiants participent au suivi de l'acquisition des compétences. Mais le dossier ne fait pas état de l'existence d'un portefeuille de compétences ou autre dispositif permettant aux étudiants d'évaluer leurs capacités à atteindre les objectifs méthodologiques, techniques ou notionnels inhérents à leur projet professionnel dans l'ensemble des UE de la formation.</p>
<p>Suivi des diplômés</p>	<p>Le suivi des diplômés est réalisé par le responsable de la formation via l'envoi d'un questionnaire à six mois puis, 18 mois après l'obtention du diplôme. Les réponses du suivi à six mois montrent un taux de réponse très bon (73 % en moyenne sur les trois années présentées) et l'insertion professionnelle est excellente (95 % de diplômés en emploi à six mois). Le dossier ne fait pas référence aux résultats des enquêtes réalisées par l'observatoire du suivi, de l'insertion professionnelle et de l'évaluation.</p>
<p>Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation</p>	<p>A la fin de chacune des quatre phases de formation en centre et en fin d'année, les étudiants sont invités à s'exprimer sur leur ressenti quant à la formation dans sa globalité. Les réponses à ces questionnaires sont analysées par le responsable de la formation et la synthèse dégagée est présentée en conseil de perfectionnement. De plus, les différents intervenants sont amenés à s'exprimer sur la formation et son organisation.</p> <p>Par contre, il n'existe pas de procédure d'évaluation spécifique des enseignements par les étudiants. Enfin, un conseil de perfectionnement existe et son rôle est clairement défini mais sa composition n'est pas explicitée (nombre d'étudiants, nombre de professionnels, nombre de membres académiques).</p>

Observations de l'établissement

Champ de formation	Biologie, agronomie, santé
Intitulé du diplôme	Licence professionnelle IAAA : produits laitiers

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
Vice-Président par délégation