



HAL
open science

Licence professionnelle Développement et recherches en art culinaire industrialisé (DRACI)

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Développement et recherches en art culinaire industrialisé (DRACI). 2016, Université de Rennes 1. hceres-02039572

HAL Id: hceres-02039572

<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02039572v1>

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 Développement et recherche en art culinaire industrialisé (DRACI)

- 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) : Agrocampus Ouest

La licence professionnelle *Développement et recherche en arts culinaires industrialisés* (DRACI) a pour objectif de former les étudiants à différents métiers de la recherche et du développement (R&D) dans le domaine des industries agro-alimentaires dans des filières très variées (préparation de plats cuisinés, traiteurs, produits laitiers, pâtisserie industrielles, produits alimentaires intermédiaires), avec une vocation d'insertion professionnelle directe comme cadres supérieurs ou cadres intermédiaires. Cette formation permet de former et concilier à la fois, à l'aspect procédés industriels et ses contraintes ainsi qu'à l'aspect développement culinaire.

La professionnalisation des étudiants, qui prend appui sur un grand réseau d'entreprises partenaires et d'associations, est une priorité de cette formation, et ceci se traduit par la place importante allouée au stage en entreprise et aux différents projets étudiants et par la forte présence de professionnels dans la formation.

Cette formation se déroule pour l'essentiel à l'unité de formation et de recherche (UFR) « Sciences de la vie et de l'environnement » (Campus de Beaulieu à Rennes) et se délocalise pour certains enseignements ou projets pédagogiques sur le site Agrocampus Ouest à Rennes et au lycée hôtelier de Dinard.

Synthèse de l'évaluation

C'est une formation originale au sein de la Communauté d'Universités et Etablissements (ComUE) Université Bretagne Loire, et complémentaire des autres licences professionnelles (LP) proposées dans le domaine de l'industrie agro-alimentaire et l'alimentation. Elle présente un bon positionnement géographique à l'échelle nationale. Cette formation s'est recentrée de façon pertinente sur un seul parcours *Recherche et développement*, en adéquation avec les objectifs scientifiques et professionnels de la formation et le tissu socio-économique. La formation n'est déclinée qu'en formation initiale classique et il serait intéressant de la proposer en alternance.

Cette formation possède un solide ancrage dans le tissu économique local et national via le soutien et l'implication d'un grand nombre de professionnels et d'entreprises, notamment pour la proposition de stages pour les étudiants inscrits et le suivi des projets étudiants. Les dispositifs de professionnalisation sont importants et satisfaisants. On notera la place importante réservée au stage ainsi qu'aux projets tuteurés qui ont été renforcés respectant ainsi le volume horaire dédié aux projets selon l'arrêté de novembre 1999.

L'équipe pédagogique est fortement investie. Sa constitution allie de façon équilibrée enseignants académiques et professionnels (assurant 40 % du volume horaire d'enseignements soit 300 heures environ). Le pilotage de la formation est bien organisé et clairement explicité. Il conjugue plusieurs structures en interaction entre elles : l'équipe pédagogique rassemblant l'ensemble des intervenants de la formation et se réunissant une fois par an, une commission pédagogique de la formation regroupant les membres restreints de l'équipe pédagogique (enseignants de l'établissement, un enseignant d'Agrocampus et deux professionnels) et se réunissant une à deux fois par an, ainsi qu'un conseil de perfectionnement qui participe à l'amélioration continue de la formation. La composition de ce conseil de perfectionnement n'est pas clairement explicitée (nombre d'étudiants et d'anciens étudiants, nombre de professionnels). L'aide au pilotage se fait également par une évaluation claire des enseignements par les étudiants, mise en place en fin de formation à l'aide d'une enquête portant sur le déroulement général de la formation, le contenu des enseignements et leurs évaluations. De plus, une autoévaluation est faite chaque année sur la base d'indicateurs précis sur le fonctionnement de la formation.

Les étudiants recrutés sont majoritairement issus d'un brevet de technicien supérieur (BTS), il y a peu de diplôme universitaire de technologie (DUT) et quasiment aucun étudiant de 2^{ème} année de licence générale (L2) de l'université. Cette formation accueille de petites promotions aux effectifs stables (15 étudiants) depuis plusieurs années avec de bons taux de réussite et un bon taux d'insertion professionnelle dans le domaine des industries agroalimentaires (ou secteur proche).

D'un point de vue qualitatif, les postes occupés par les diplômés de la licence DRACI sont variés et conformes aux attentes. Malheureusement, les éléments du dossier ne permettent pas d'apprécier la part des diplômés recrutés dans les différents postes annoncés ni leurs statuts. De plus, l'analyse des données fournies pour l'insertion professionnelle est rendue difficile par le fait que les deux types d'enquêtes renseignées (celle de l'observatoire national et celle réalisée par le responsable de la formation) fournissent des résultats différents en termes de poursuite d'étude immédiate et d'embauche. Il est regrettable de ne pas avoir d'éléments dans le dossier permettant de comprendre l'origine de ces différences.

Points forts :

- Un pilotage fort par une équipe pédagogique dynamique et investie.
- Un bon taux de réussite et une bonne insertion professionnelle.
- Une formation soutenue et reconnue par des professionnels des industries agroalimentaires.
- La pertinence d'un seul parcours.

Points faibles :

- Une très faible attractivité pour les L2 et les DUT.
- De petits effectifs.
- L'inexistence de dispositif de type « portefeuille des compétences ».
- Une formation non proposée à l'alternance.

Recommandations :

Il serait pertinent de réfléchir, en lien avec le conseil de perfectionnement et tous les partenaires industriels, à développer l'alternance (apprentissage ou contrat de professionnalisation).

L'attractivité des étudiants inscrits à l'université en IUT et surtout L2, est faible voire inexistante. Il est important de réfléchir, même si des actions ont déjà été menées pour favoriser cette attractivité, à l'insertion d'étudiant de L2 dans cette formation (création d'unités d'enseignement en L2, dispositif de passerelle avec les DUT). De plus, il conviendrait de réaliser des enquêtes au sein des entreprises afin de développer la validation des acquis de l'expérience (VAE) quasi inexistante.

La mise en place d'un portefeuille des compétences permettrait le suivi de l'acquisition des compétences techniques et professionnelles des étudiants.

Analyse

<p>Adéquation du cursus aux objectifs</p>	<p>Cette formation a pour objectif de former des étudiants comme cadres supérieurs ou cadres intermédiaires dans le secteur de la R&D dans les industries agroalimentaires (IAA) dans des filières très variées. Cette formation permet de former et concilier à la fois, à l'aspect procédés industriels et ses contraintes ainsi qu'à l'aspect développement culinaire. Cette formation a décliné deux parcours pendant trois ans (<i>Marketing et développement, Recherche et développement</i>) puis, s'est recentrée de façon pertinente sur un seul parcours <i>Recherche et développement</i>, en adéquation avec les objectifs scientifiques et professionnels de la formation. Elle est portée par l'UFR « Sciences de la vie et de l'environnement » (Rennes) et est cohabilitée avec Agrocampus Ouest Rennes. De plus, il existe un partenariat avec le lycée hôtelier de Dinard. Si les partenariats sont pertinents en termes de supports techniques et scientifiques, il apparaît que cela crée des difficultés en termes de déplacement d'étudiants.</p>
---	---

<p>Environnement de la formation</p>	<p>C'est une formation originale au sein de la ComUE Université Bretagne Loire et complémentaire des autres LP proposées dans le domaine de l'industrie agro-alimentaire et l'alimentation. Cependant, le travail de cartographie est peu pertinent et redondant. Certaines formations sont notamment citées sans que l'on sache le degré exact de recouvrement avec la formation. Il existe un grand nombre d'entreprises partenaires de cette formation, notamment pour la proposition de stages pour les étudiants inscrits. Le degré d'implication de chaque entreprise dans la formation (intervenant, stage, visite, axe d'apprentissage) n'est pas précisé. Il est à noter un partenariat avec le pôle de compétitivités VALORIAL sous la forme d'une participation des étudiants au colloque annuel.</p>
<p>Equipe pédagogique</p>	<p>L'équipe pédagogique est fortement investie dans le pilotage de la formation. Sa constitution est satisfaisante, alliant de façon équilibrée enseignants académiques (enseignants et enseignants-chercheurs) et professionnels (assurant 40 % du volume horaire d'enseignements soit 300 heures environ). Les professionnels assurent aussi le suivi des étudiants (depuis le recrutement des candidats jusqu'à la soutenance de mémoire final en passant par le suivi des stages) et participent au processus d'amélioration de l'offre de formation (présence en comité pédagogique et conseil de perfectionnement). Ce dernier aspect en particulier est le gage d'une adéquation constante entre les compétences développées grâce à la formation et les exigences du marché du travail. Deux structures pilotent la formation : l'équipe pédagogique qui rassemble l'ensemble des intervenants de la formation se réunit une fois par an et une commission pédagogique regroupant les membres restreints de l'équipe pédagogique (enseignants de l'établissement, un enseignant d'Agrocampus et deux professionnels) se réunit une à deux fois par an. Chaque structure a un rôle clairement défini.</p>
<p>Effectifs et résultats</p>	<p>Les effectifs de cette formation sont assez stables depuis deux ans (15 étudiants hors VAE) et ont légèrement reculé depuis l'arrêt du parcours <i>Marketing et développement</i> à la rentrée 2013. Cet effectif est peu important mais permet une très bonne insertion professionnelle (pour la promotion 2013/2014). La VAE reste très faible, un étudiant en moyenne sur les trois dernières promotions. Les résultats en matière de réussite sont très bons. L'insertion professionnelle directe des jeunes diplômés dans le domaine des IAA (ou secteur proche) est une priorité de cette formation et des moyens efficaces semblent avoir été mis en œuvre pour faire baisser significativement la poursuite d'études (suppression en 2011 de l'option R&D conformément aux précédentes recommandations de l'AERES). L'analyse des données fournies pour l'insertion professionnelle est cependant délicate par le fait que les deux types d'enquêtes renseignées (celle de l'observatoire national et celle réalisée par le responsable de la formation) fournissent des résultats différents en termes de poursuite d'étude immédiate et d'embauche. Il est regrettable de ne pas avoir d'éléments dans le dossier permettant de comprendre l'origine de ces différences. Les taux d'insertion professionnelle immédiate présentés par l'enquête du responsable de formation sont bons, voire très bons (83 % en moyenne sur les quatre années) mais ne sont pas confirmés par les données fournies par l'établissement.</p>
<p>Place de la recherche</p>	<p>La place de la recherche est inexistante pour cette formation. Il conviendrait de se rapprocher du pôle de compétitivité VALORIAL pour permettre de faire mieux connaître aux étudiants l'émergence et le montage de projet R&D.</p>
<p>Place de la professionnalisation</p>	<p>La professionnalisation est assurée par le bon partenariat qu'a la formation avec les entreprises et les professionnels (conférences et interventions, visites, travaux pratiques de formulation, participations à des salons, participation au concours de l'innovation), par un stage long en entreprise (quatre à six mois) et son suivi, ainsi que par les projets tuteurés co-encadrés par un enseignant et un professionnel tout au long de l'année (240 heures de travail étudiant pour l'ensemble). Une unité d'enseignement (UE) a dans ses objectifs la communication et l'insertion professionnelle. Cette formation permet le passage de certifications en langue : le CLES 1 (allemand ou espagnol) pour la 2^{ème} langue vivante et le CLES 2 (anglais) pour la 1^{ère} langue vivante. La fiche du répertoire national des certifications professionnelles (RNCP) donne clairement les objectifs de la formation ainsi que les compétences ou capacités évaluées.</p>
<p>Place des projets et stages</p>	<p>Les stages et projets étudiants représentent un tiers des enseignements. La place du stage est d'au minimum 16 semaines (quatre mois) sur une période continue. Les objectifs et attentes du stage sont clairement définis. L'évaluation de ce stage est pertinente et comprend trois volets : l'évaluation par le tuteur professionnel, l'évaluation écrite du mémoire et une soutenance par le jury. Le suivi est à la fois réalisé par l'entreprise (encadrement par le tuteur professionnel) et par l'équipe pédagogique qui au minimum prend contact par téléphone et visite le stagiaire selon des conditions non définies.</p>

	<p>Il existe deux projets tuteurés permettant de respecter le volume horaire dédié aux projets (un quart du volume global de la formation). Le premier projet tuteuré (UE5) permet de décliner une étude technique en groupe sur la durée de la formation, et le second (UE8) permet de façon concrète de développer des projets, proposés par des industriels de l'agroalimentaire, en lien avec la formation (développement recette, concept marketing). Chaque projet est évalué en fin de période.</p>
<p>Place de l'international</p>	<p>Les cours de langues dispensés sous forme de travaux dirigés occupent un volume satisfaisant de 60 heures au moins. Les étudiants peuvent accéder à des certifications (niveaux CLES 1 et 2) en anglais, en allemand ou en espagnol permettant d'évaluer leur niveau.</p> <p>La maîtrise de la langue anglaise au cours de la formation est encouragée par l'utilisation de supports de cours en anglais - cependant, la proportion des enseignements concernés n'est pas précisée ; ce qui en rend difficile l'appréciation - et par la participation à des conférences/colloques ponctuels organisés en anglais. Pour ce dernier point, les éléments du dossier ne permettent pas de savoir si cette participation revêt un caractère obligatoire dans la formation.</p> <p>La dimension internationale de la formation est encore relativement faible mais suit une dynamique prometteuse via l'accueil d'étudiants étrangers et le souhait de l'équipe pédagogique d'augmenter la mobilité internationale de ses étudiants via notamment la mise en place de partenariats avec l'étranger pour les stages.</p>
<p>Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite</p>	<p>En amont du recrutement, la formation est présente lors de différentes manifestations de communication pour les étudiants « cibles » (plusieurs journées Portes ouvertes ; journée d'informations sur les LP ; plusieurs salons de l'étudiant). L'essentiel du recrutement est basé sur des titulaires d'un BTS-BTSA (60 % à 75 %) et de quelques titulaires de DUT. D'autres profils sont recrutés dans des proportions non négligeables (28 % en moyenne), sans informations précises sur leur origine ni sur leur réussite dans la formation. L'attractivité des étudiants inscrits à l'université en IUT, et surtout en L2, est faible voire inexistante.</p> <p>Le recrutement se déroule en deux phases : examen des dossiers de candidature puis rencontre avec les candidats lors d'un entretien de motivation. Lors de ce dernier, l'étudiant est amené à expliciter clairement son projet professionnel afin de permettre à l'équipe pédagogique de juger de la pertinence de sa candidature.</p> <p>L'aide à la réussite est déclinée comme un suivi individuel tout au long de l'année d'abord par la recherche et le choix du stage puis, par l'accompagnement dans la rédaction du mémoire de stage.</p>
<p>Modalités d'enseignement et place du numérique</p>	<p>L'année de formation est organisée en sept mois d'enseignements majoritairement en présentiel (75 % du volume horaire) et de quatre mois (minimum) de stage en entreprise. La formation n'est déclinée qu'en formation initiale classique. Il y a très peu d'étudiants inscrits en VAE, en moyenne un bénéficiaire de VAE par année depuis trois ans.</p> <p>Les outils du numérique sont mobilisés de façon pertinente pour de l'auto-formation (anglais) ou lors de la conduite de projets ou d'enquêtes auprès de professionnels (outil Lime Survey) et une plateforme (moodle) est utilisée pour la mise en ligne de supports de cours. Mais les éléments du dossier ne permettent pas de connaître la proportion des UE concernées par cette dernière et d'une façon générale, l'utilisation du numérique pour les enseignements reste encore trop réduite.</p> <p>L'utilisation de logiciels spécifiques de formulation en R&D est absente.</p>
<p>Evaluation des étudiants</p>	<p>Les modalités d'évaluation sont clairement précisées avec une utilisation uniforme du contrôle continu pour tout la période d'enseignement (septembre à avril) favorable à l'acquisition progressive des compétences attendues.</p> <p>L'évaluation valorise la séquence de professionnalisation de la formation avec un tiers des crédits européens alloués au stage et aux différents projets étudiants. De plus, le stage long de fin d'étude suit des modalités d'évaluation différentes et renforcées par rapport aux autres UE (mémoire, soutenance) qui sont bien détaillées. 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. Les taux d'obtention du diplôme sont très bons (90 % en moyenne sur les quatre dernières années). Le jury est composé d'enseignants de la formation ainsi que de professionnels à hauteur de 40 %.</p>
<p>Suivi de l'acquisition des compétences</p>	<p>Le suivi de l'acquisition des compétences techniques et professionnelles est assuré au cours du stage et de la gestion de projets via les commentaires et retours émis par les professionnels impliqués dans le suivi des étudiants.</p> <p>L'évaluation régulière au fil de l'année est favorable à une acquisition progressive des compétences mais le dossier ne fait malheureusement pas état de l'existence d'un portefeuille de compétences ou autre dispositif permettant aux étudiants d'évaluer leur progression et leur capacité à atteindre les objectifs méthodologiques, techniques ou notionnels inhérents à leur projet professionnel.</p>

Suivi des diplômés	<p>Le suivi est bien réalisé au niveau de la formation avec une enquête interne, sans que l'on connaisse la date de réalisation de cette enquête (promotion 2011 à 2014) dont les retours sont en moyenne de 92 % et d'une enquête à 30 mois, réalisée par l'observatoire du suivi, de l'insertion professionnelle et de l'évaluation dont les résultats sont donnés pour les promotions 2010 à 2012 avec un retour de 86 %.</p> <p>Une analyse de ces enquêtes est faite. Elle permet d'améliorer l'insertion professionnelle mais également de renforcer le réseau d'anciens étudiants. Il n'y a pas d'analyse sur la comparaison des deux enquêtes sur les points suivants (taux de réponses, insertion professionnelle (fonctions occupées, salaires moyens), taux de recherche d'emploi, taux de poursuite d'étude). De plus, il n'est pas précisé si ces enquêtes et leurs analyses sont présentées en conseils de perfectionnement en tant qu'outil d'amélioration continue de la formation.</p>
Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation	<p>Un conseil de perfectionnement dont la composition n'est pas précisée (nombre d'étudiants et d'anciens étudiants, nombre de professionnels) se réunit une fois par an et participe à l'amélioration continue de la formation.</p> <p>L'évaluation des enseignements par les étudiants est mise en place en fin de formation, à l'aide d'une enquête portant sur le déroulement général de la formation, le contenu des enseignements et leurs évaluations. Le bilan de ces évaluations est ensuite analysé pour être présenté au conseil de perfectionnement afin d'améliorer cette formation. Cependant, le dossier ne fait pas état des modalités précises de l'enquête (support, anonymat, moyens mis en œuvre...) ni de l'attention portée en particulier à l'évaluation de la période de stage.</p> <p>L'autoévaluation est faite chaque année sur la base d'indicateurs précis de fonctionnement de la formation. De plus, un dispositif d'autoévaluation a été mis en place par l'établissement.</p>

Observations de l'établissement

Champ de formation	Biologie agronomie santé
Intitulé du diplôme	Licence professionnelle IAAA : Développement et recherche en art culinaire industrialisé

Observations sur le rapport d'évaluation de l'HCERES

En réponse aux remarques formulées par le comité d'experts, l'équipe de formation souhaite apporter les précisions suivantes :

1. La formation n'est pas offerte uniquement en « formation initiale », en réalité cette formation accueille tous les ans des étudiants en formation continue. Par ailleurs, depuis quelques mois, l'équipe pédagogique a initié un travail avec le Service de Formation Continu de l'UR1 pour permettre la formation en apprentissage ou en contrat de professionnalisation, notamment en réfléchissant les périodes d'alternance entre le stage et la formation théorique.
2. L'utilisation de la FOAD sera mise en place dans le prochain contrat.
3. L'accueil d'étudiants en provenance de formation de type DUT et Licence générale constitue une préoccupation de l'équipe pédagogique, mais il s'avère que plus qu'un niveau académique BAC+2, l'intérêt et la passion pour la cuisine sont essentiels pour réussir dans cette formation. Des opérations de communications auprès des DUT de la COMUE et de la licence générale de l'établissement seront intensifiées.

David ALIS

Président de l'Université de Rennes 1