



HAL
open science

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

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Développement et recherche en art culinaire industrialisé (DRACI). 2011, Université de Rennes 1. hceres-02039574

HAL Id: hceres-02039574

<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02039574v1>

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° S3LP120002126

Dénomination nationale : Industrie agro-alimentaire, alimentation

Spécialité : Développement et recherche en arts culinaires industrialisés

Présentation de la spécialité

La licence forme des collaborateurs du secteur « plats cuisinés industriels et préparations alimentaires intermédiaires » sachant concilier l'aspect industriel (production en grande quantité et standardisation) et l'aspect « arts culinaires » (création de nouveaux produits). Deux parcours sont proposés : « Recherche et développement » et « Marketing et développement ». Les postes visés sont pour le parcours « Recherche et développement » : concepteur - développeur, formulateur, chef de projet, technicien, cuisinier recherche-développement, conseiller culinaire, responsable de production en cuisine industrielle. Pour le parcours « Marketing et développement », les postes sont : chef de projet marketing alimentaire, assistant chef de produit, assistant category manager, chargé de commercialisation, conseiller culinaire et commercial. La formation est portée par la Faculté « Sciences et Vie de l'Environnement », co-habituée avec Agrocampus Ouest Rennes, et en partenariat avec le lycée hôtelier de Dinard.

Indicateurs

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

Nombre d'inscrits	19
Taux de réussite	98 %
Pourcentage d'inscrits venant de L2	3 %
Pourcentage d'inscrits en formation initiale (hors apprentissage et contrats de professionnalisation)	87 %
Pourcentage d'enseignements assurés par des professionnels	34 %
Pourcentage de diplômés en emploi : 3 enquêtes nationales 3 enquêtes à 12 mois de l'établissement	De 55 à 93 % De 62 à 77%

Bilan de l'évaluation

- Appréciation globale :

La licence répond à l'attente d'un marché très spécifique. C'est une formation bien rodée dans son partenariat fort avec le monde professionnel et reconnue en tant que pôle de compétences pour la formation des jeunes. L'insertion professionnelle est correcte et se situe dans les métiers visés mais le taux de poursuite d'études est assez élevé. Les raisons de cette poursuite d'études ne sont cependant pas analysées et il n'est pas proposé de dispositif pour tenter d'y remédier. Le taux de réussite au diplôme est excellent. L'effectif, de plus de vingt étudiants, est en adéquation avec les besoins professionnels. La faiblesse relative du nombre d'inscrits en 2008/2009 mériterait cependant d'être commentée et les recrutements consolidés. La proportion d'étudiants émanant d'un cursus « Licence » est par ailleurs extrêmement faible. Concernant les enseignements, on aimerait connaître de manière détaillée les participants professionnels intervenant dans la formation et les volumes horaires individuels. Le volume



des projets tuteurés est insuffisant eu égard à la réglementation. Les enseignements d'anglais sont par ailleurs insuffisants, notamment pour répondre à l'objectif affiché d'ouverture à l'international.

- Points forts :
 - L'intégration dans le monde professionnel.
 - La professionnalisation.
 - La réussite au diplôme.

- Points faibles :
 - La poursuite d'études.
 - L'attractivité et l'intégration de L2.
 - Le volume insuffisant des enseignements d'anglais.
 - Le volume du projet tuteuré.

Notation

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

Recommandations pour l'établissement

Il conviendrait d'analyser en conseil de perfectionnement les raisons profondes des poursuites d'études pour y remédier. Une étude sur la motivation des diplômés pour la poursuite d'études et sur le type de filière choisi serait à cet égard utile pour faire évoluer le processus de sélection. La participation de professionnels et l'orientation des entretiens de recrutement pourraient viser à mieux cibler les publics et leur volonté d'insertion professionnelle immédiate. Cela suppose certainement également de renforcer l'attractivité de la formation, de manière globale, et tout particulièrement vis-à-vis des étudiants de licences générales. Pour ce faire, des actions d'informations dans ces filières sont à mettre en place et la promotion dans le cadre de la politique d'établissement de la mobilité des étudiants de licence générale vers les licences professionnelles à mener. Le conseil de perfectionnement pourrait par ailleurs étudier les modalités d'ajustement de certains contenus pédagogiques, et notamment renforcer le poids des enseignements d'anglais pour ouvrir à l'international. D'une manière générale, le volume des enseignements intra-unités d'enseignements devrait être spécifié : comme le prévoit la réglementation, les coefficients de chacune des matières doivent se situer dans une fourchette de 1 à 3. Le contenu du projet tuteuré doit par ailleurs être renforcé pour se mettre en conformité avec l'arrêté de novembre 1999.