

Licence professionnelle Management des entreprises de l'hôtellerie et de la restauration

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Management des entreprises de l'hôtellerie et de la restauration. 2016, Université de Rouen. hceres-02039755

HAL Id: hceres-02039755

<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02039755>

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 Management des entreprises de l'hôtellerie et de la restauration

- Université de Rouen

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,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)

Présentation de la formation

Champ(s) de formation : Économie - gestion

Établissement déposant : Université de Rouen

Établissement(s) cohabilité(s) : /

La licence professionnelle (LP) *Hôtellerie et tourisme spécialité Management des entreprises de l'hôtellerie et de la restauration* vise à former des assistants de direction capables de gérer les aspects opérationnels, commerciaux, organisationnels des hôtels ou des restaurants. Cette LP lancée en 2010 est adossée à un partenariat passé entre l'IUT d'Evreux et le Lycée Professionnel Decrétot de Louviers. Les enseignements ont lieu dans ces deux établissements.

Outre certains enseignements dédiés au cœur des métiers de bouche ou d'hôtellerie, ceux-ci correspondent à du management opérationnel, technico-commercial ou aux langues, ce qui est cohérent avec les objectifs de cette LP. Cette formation propose des mises à niveau en restauration et hôtellerie pour les étudiants issus de formations non-hôtelières, en gestion ou en informatique pour les brevets de technicien professionnel (BTS) *Hôtellerie*. Cette LP comprend une durée de stage de quatre mois, ainsi qu'un projet collectif tuteuré.

Synthèse de l'évaluation

Cette formation est portée par deux institutions, dont le cœur de métier est la formation professionnalisante, à savoir l'IUT d'Evreux et le Lycée Professionnel Decrétot de Louviers. Cette LP correspond donc à une offre universitaire de proximité.

Les interventions de professionnels en activité - c'est-à-dire hors corps d'enseignants du lycée Decrétot, qui sont d'anciens professionnels du secteur - correspondent à 20 % des cours assurés. Il y a par ailleurs de nombreux intervenants, et non une concentration sur un tout petit nombre de professeurs, ce qui doit permettre aux étudiants d'avoir plusieurs points de vue sur leur futur métier. Les compétences requises correspondent, seulement pour partie, aux enseignements suivis en cours de formation. Quelques stages sont réalisés à l'international proche (Belgique) ou lointain (Chine), ce qui est intéressant pour ce type de formation. De même, certains anciens diplômés accueillent en stage des étudiants en cours de formation, ce qui traduit un effet réseau intéressant.

Le taux d'insertion professionnelle est bon et celui relatif à la poursuite est faible, ce qui est conforme aux exigences générales des LP. Malgré des résultats positifs, cette LP présente des points faibles majeurs. Elle s'apparente plus à une troisième année du BTS *Hôtellerie* qu'à une licence au recrutement plus ouvert et apportant un plus visible et explicite par rapport à des formations de niveau Bac+2.

Points forts :

- Offre universitaire de proximité.
- Très bon taux d'insertion professionnel, lié au dynamisme du secteur d'hôtellerie - restauration : certains diplômés accédant au statut cadre.
- Un taux de poursuite d'études faible, ce qui est conforme aux exigences des LP.

Points faibles :

- La restauration occupe peu d'heures et concerne peu d'emplois alors qu'elle fait partie de l'intitulé du diplôme.
- Une place du tourisme qui pourrait être renforcée.
- Une intervention trop limitée des professionnels en activité.
- Une durée de stage insuffisante, notamment pour les étudiants minoritaires ne provenant pas de BTS *Hôtellerie*, et pas d'alternance.
- La trop faible ouverture aux DUT et étudiants de licences généraliste.
- Un meilleur ciblage des enseignements pour limiter les redites de points déjà abordés en BTS.

Recommandations :

Quatre recommandations sont suggérées. La première concerne la pertinence de mentionner la restauration dans l'intitulé de la LP, et ce compte tenu de la faiblesse des enseignements et des emplois occupés par les diplômés dans cette spécialité. La deuxième recommandation est relative au ciblage de la formation. Cette LP doit apporter un plus explicite par rapport au BTS *Hôtellerie*, que ce soit dans les enseignements managériaux ou commerciaux, ou encore dans la proposition de modules de création d'entreprise pour les diplômés intéressés pour se mettre un jour à leur compte. Pour apporter un saut qualitatif par rapport à celui proposé au niveau Bac+2 (BTS, DUT, deuxième année de licence (L2), etc.), le partenariat entre l'IUT d'Evreux et le Lycée Decrétot devrait être réexaminé, avec une place plus importante à l'IUT. Troisièmement, nous ne pouvons qu'encourager l'équipe pédagogique de la LP *Hôtellerie et tourisme - Management des entreprises de l'hôtellerie et de la restauration* à plus ouvrir les recrutements aux DUT ou aux L2 de gestion, de langues, etc. Une telle ouverture ne pourra qu'être bénéfique. La quatrième recommandation concerne le rayonnement de cette LP. L'amorce d'un développement à l'international, d'un effet réseau est intéressante. Ne convient-il pas d'être plus ambitieux et de renforcer la dimension internationale de la LP ou d'envisager des partenariats forts avec les institutions touristiques et hôtelières normandes ? Ne faudrait-il pas renforcer l'enseignement de spécialité en anglais à renforcer, de sorte à donner une connotation plus internationale à la LP ?

Analyse

| | |
|------------------------------------|--|
| Adéquation du cursus aux objectifs | La LP <i>Hôtellerie et tourisme</i> spécialité <i>Management des entreprises de l'hôtellerie et de la restauration</i> se donne un objectif précis, celui de former des assistants de direction de ces secteurs ayant des besoins de compétences en management commercial, opérationnel, organisationnel, etc. Néanmoins, le dossier fait apparaître certaines faiblesses pour une formation à vocation professionnelle, par exemple un stage d'une durée à peine suffisante par rapport aux pratiques du secteur visé, ou des interventions de professionnels en activité insuffisantes. De plus, il n'y a aucun module de création d'entreprise alors que des diplômés pourraient être intéressés à terme de devenir indépendants. |
| Environnement de la formation | Cette LP se veut une formation de proximité, reposant sur un partenariat entre l'IUT d'Evreux et le Lycée Decrétot de Louviers, sans concurrente en Normandie qui est une région touristique. Des groupes hôteliers ou de restauration sont mentionnés comme appuis de la formation, mais leurs rôles précis ne sont pas explicités. En outre, il est mentionné le fait que d'anciens diplômés accueillent en stage des étudiants, ce qui montre un effet réseau intéressant. Enfin, il ne semble pas exister de partenariat avec les institutions touristiques normandes, ce qui paraît surprenant pour une formation intégrant le terme de tourisme dans son intitulé. |

| | |
|------------------------|--|
| Équipe pédagogique | Cette LP repose sur une équipe pédagogique structurée, avec un centre de gravité du côté du Lycée Louviers, qui se réunit chaque semestre en conseil d'enseignement. La composition de cette équipe n'est pas précisée ; le dossier ne faisant apparaître qu'un seul enseignant-chercheur en gestion intervenant, ce qui est peu pour une formation de niveau L. Enfin, un conseil de perfectionnement a été créé début 2015, ce qui est conforme aux exigences générales d'une LP. |
| Effectifs et résultats | Les effectifs de cette LP oscillent entre 22 et 26 étudiants. Une trop grande part des inscrits vient de BTS (environ 3/4) ; les flux venant de DUT ou d'une licence généraliste étant trop faibles. Le taux de réussite est d'environ 90 %, ce qui est très satisfaisant. L'insertion professionnelle est très bonne, avec 86 % de CDI à 18 mois, principalement dans l'hôtellerie ; le bassin de recrutement n'étant toutefois pas précisé. 20 % des diplômés ont accédé au statut cadre. La poursuite immédiate d'études est faible (9 % des diplômés), ce qui est conforme aux exigences générales d'une LP. |

| | |
|--|---|
| Place de la recherche | Elle est sans objet pour une LP. D'autant plus que l'intervention d'enseignants-chercheurs est très faible dans la LP <i>Hôtellerie et tourisme - Management des entreprises de l'hôtellerie et de la restauration</i> . |
| Place de la professionnalisation | Si cette LP est adossée à un partenariat entre un IUT et un lycée professionnel, la part d'interventions de professionnels en activité demeure trop faible, avec 20 % des heures. De plus, les intervenants professionnels ne viennent que du seul secteur de l'hôtellerie. Ce jugement est toutefois à nuancer : compte tenu des horaires pratiqués dans l'hôtellerie et dans la restauration, il est difficile pour des professionnels de ces secteurs de consacrer à l'enseignement un volume d'heures conséquent. De plus, les enseignants du Lycée Louviers sont d'anciens professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. |
| Place des projets et stages | Cette LP propose une durée de stage de 16 semaines et un projet collectif tuteuré. La durée du stage paraît faible, surtout pour des étudiants ne venant pas du BTS <i>Hôtellerie</i> . Par ailleurs, le contenu du projet tuteuré n'est pas précisé. |
| Place de l'international | La place de l'international est en général faible pour des LP, qui ont le plus souvent un fort ancrage local. Dans cette LP, aucun enseignement professionnel n'est assuré en anglais, alors que cela constituerait un plus appréciable. Enfin, quelques stages sont réalisés à l'étranger (la Belgique, la Chine sont mentionnées). |
| Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite | Le flux principal d'entrants dans cette LP vient de BTS Hôtellerie. Les DUT ne postulent pas et il y a trop peu d'étudiants venant d'une licence généraliste, d'où l'absence réelles de passerelles. Il s'agit là d'un point faible que l'équipe pédagogique de cette LP devrait traiter. |
| Modalités d'enseignement et place du numérique | Le dossier transmis ne fait pas apparaître l'usage d'un outil particulier du type plate-forme pédagogique. |
| Evaluation des étudiants | Les modalités d'évaluation sont classiques, avec des notes de contrôle continu et un rapport avec soutenance pour le projet tuteuré et le stage. |
| Suivi de l'acquisition des compétences | Il n'y a pas de référentiel de compétences et de dispositif pour leur suivi. |
| Suivi des diplômés | Le suivi des diplômés est assuré au niveau central de l'Université de Rouen, par l'OVEFIP. |
| Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation | Un conseil de perfectionnement est en place depuis le début 2015, si bien qu'il est difficile d'appréhender son rôle effectif. Notons que l'Université de Rouen a procédé à une autoévaluation de cette LP. |

Observations de l'établissement

L'établissement n'a pas fourni d'observations.