Master Analyses sensorielles

Rapport Hcéres

▶ **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'un master. Master Analyses sensorielles. 2011, Université Aix-Marseille 1. hceres-02040029

HAL Id: hceres-02040029

https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02040029

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
Masters – Vague B

ACADEMIE : AIX-MARSEILLE

Etablissement : Université de Provence - Aix-Marseille 1

Demande n° S3MA120003898

Domaine : Sciences, technologies, santé

Mention : Analyses sensorielles

Présentation de la mention

Cette mention permet d'acquérir des compétences techniques sur les méthodes d'analyse et de formulation des parfums et arômes, mais également des connaissances en neurophysiologie des modalités sensorielles. Parallèlement, les étudiants pourront aborder les aspects marketing et connaissance de l'entreprise. Habilitée depuis 2008, elle s'adresse essentiellement aux étudiants licenciés en « Chimie » ou en « Biologie » et a établi une convention avec l'Université Européenne des senteurs et saveurs (UESS).

Elle se décline en 2 spécialités :

- La spécialité « Analyse sensorielle et marketing des produits senteurs et saveur » à finalité professionnelle, qui s'appuie sur le pôle de compétitivité « Parfums, arômes, senteurs, saveurs » (PASS) et dont la finalité est de former des experts capables d'intervenir dans les métiers associés aux saveurs-senteurs.
- La spécialité transversale « Compétences complémentaires en informatique (CCI) » permettant aux diplômés des différentes mentions de l'université d'acquérir une double compétence en sciences et informatique.

Indicateurs

Effectifs constatés	15-20
Effectifs attendus	35 en M1 20 max. en M2
Taux de réussite	Environ 90 % en M1 NR en M2
Résultat de l'évaluation des enseignements par les étudiants (taux de réponses)	NR
Résultat de l'analyse à 2 ans du devenir des étudiants diplômés ou non (taux de réponses)	SO*
Résultat de l'analyse à 2 ans de la formation par les sortants (taux de réponses)	SO*

* SO : sans objet, la formation est trop récente pour procéder à des évaluations à 2 ans.

Bilan de l'évaluation

- Appréciation globale :

Créée en 2008, la mention « Analyses sensorielles » s'appuie sur un paysage régional et un pôle de compétitivité (PASS) en plein essor. Elle a ainsi établi une convention avec l'UESS lui permettant de bénéficier des compétences et des réseaux d'entreprises de cette université privée. Les effectifs sont encore faibles mais en

progression, ce qui témoigne de son attractivité nationale (il est à noter la très faible proportion d'étudiants locaux dans les promotions). Ses enseignements très spécifiques et pluridisciplinaires en font une formation originale, mais par conséquent très « tubulaire » et sans possibilité de mutualisations.

Par ailleurs, la potentielle mise en concurrence de la mention avec l'UESS ou d'autres masters de la région tels que « Formulation, analyse, qualité » (FOQUAL), de l'Université de Nice Sophia Antipolis, ou « Ingénierie des cosmétiques, arômes et parfums » (ICAP), de l'Université Montpellier 2, n'est pas discutée.

La mention est encore trop jeune pour pouvoir évaluer la cohérence des enseignements en regard de l'insertion des diplômés, mais son caractère professionnel est très présent grâce à la participation de 50 % d'enseignants-chercheurs appartenant à des laboratoires labellisés et de 50 % d'intervenants extérieurs. Le pôle de compétitivité PASS constitue un vivier très important d'entreprises locales du secteur « saveurs et senteurs », dont certaines ont signé un partenariat. Ces entreprises représentent les structures d'accueil privilégiées du stage de 6 mois programmé en deuxième année de master (M2), bien que leur taille et leur capacité d'accueil ne soient pas précisées. De même, les métiers visés par la mention sont très hétérogènes dans leur statut, leurs fonctions et leur niveau de responsabilité, ce qui nuit à la lisibilité de la mention.

Les efforts mis en place pour développer le pilotage de la mention, les évaluations ou encore l'ouverture internationale devraient être renforcés afin d'augmenter l'attractivité de la formation.

L'autoévalutation a soulevé l'essentiel des points négatifs du dossier. Il est dommage que ces données n'aient pas été discutées et n'aient pas amené de modifications dans le dossier. De même, beaucoup d'informations essentielles manquent dans le dossier principal et obligent à lire en détail les annexes et les fiches RNCP (Répertoire national des certifications professionnelles) et ADD (Annexe descriptive au diplôme).

- Points forts :
  - La mention constitue une formation originale qui s'appuie sur un environnement (académique et industriel) favorable.
  - En accord avec ses objectifs, elle comprend une forte implication des professionnels du secteur.
  - L'équilibre entre unités d'enseignement (UE) théoriques et UE techniques permet d'aborder de nombreux aspects du domaine « saveurs et senteurs » et fait de la mention une formation pluridisciplinaire.

- Points faibles :
  - Les métiers visés par cette formation à vocation professionnelle ne sont pas clairement définis. En effet, le dossier mentionne des débouchés à la fois au niveau technicien (niveau bac+3) et directeur de site (incompatible avec les enseignements déclinés).
  - Les entreprises susceptibles d'employer des diplômés semblent se limiter aux PME, sans aucune ouverture internationale.
  - La compétition avec d'autres formations (UESS ou autres masters) n'est pas discutée.
  - La spécificité de la formation la rend très « tubulaire » et empêche toute mutualisation.

Notation

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

Recommandations pour l'établissement

Un recentrage des métiers visés et une meilleure évaluation de la concurrence éventuelle (rôle de l'UESS, autres masters du secteur) permettraient d'augmenter la lisibilité de la mention. L'insertion d'une UE orientée vers les aspects historiques et culturels des perceptions sensorielles pourrait, par exemple, la distinguer des formations existantes.

D'une manière générale, le potentiel de recrutement des diplômés devrait être évalué, voire élargi rapidement aux niveaux national et international afin d'ajuster le *numerus clausus* en fonction de l'offre d'emploi dans le secteur. De même, le suivi de l'insertion professionnelle des étudiants après la formation devrait être mis en place dès que possible pour renforcer la légitimité d'une telle formation.

Les formations non spécifiques au monde professionnel gagneraient à être effectuées en M1 (communication, marketing, gestion des entreprises) et à être mutualisées avec d'autres formations pour l'enrichissement mutuel des étudiants d'horizons différents.

Appréciation par spécialité

Analyse sensorielle et marketing des produits senteurs saveurs

• Présentation de la spécialité :

Cette spécialité correspond à la seule spécialité disciplinaire de la mention (en excluant la spécialité transversale « Compétences complémentaires en informatique »). Elle correspond à l'ancienne spécialité « Arômes saveurs senteurs » et forme des experts capables d'intervenir à tous les niveaux des métiers associés aux saveurs et senteurs, allant de l'aspect scientifique et technique aux aspects marketing, distribution et commercialisation. Les diplômés ont pour fonction la mise en place, la formation des participants et l'analyse des résultats de testing.

• Indicateurs :

Effectifs constatés	15-20
Effectifs attendus	35 en M1 20 max. en M2
Taux de réussite	90 % en M1 NR en M2
Résultat de l'évaluation des enseignements par les étudiants (taux de réponses)	NR
Résultat de l'analyse à 2 ans du devenir des étudiants diplômés ou non (taux de réponses)	SO*
Résultat de l'analyse à 2 ans de la formation par les sortants (taux de réponses)	SO*

• Appréciation :

La spécialité, à finalité professionnelle, est complète et permet une approche pluridisciplinaire du secteur « saveurs et senteurs ». Elle a établi un partenariat avec l'UESS et bénéficie de la dynamique du pôle PASS. L'attractivité du programme est certaine, et le changement de nom clarifie l'objectif de la spécialité. Cependant, le manque de clarté quant aux débouchés nuit à la lisibilité de la spécialité et ne permet pas de situer la formation par rapport à l'UESS. En raison de son orientation recherche, l'adossement à la recherche est faible, mais les techniques enseignées le sont par des enseignants-chercheurs reconnus dans le domaine. L'acquisition de compétences transversales est réelle, bien qu'elle ne soit pas mise en valeur. Il manque par exemple une UE d'une aide à la recherche de stage ou d'emploi (rédaction de CV et aides à l'entretien d'embauche…). Un petit résumé de chaque UE permettrait de mieux apprécier ces compétences.

N.B : La spécialité étant la seule formation de la mention (hormis CCI), les points forts et faibles ainsi que les recommandations sont identiques à ceux indiqués dans la mention.

• Points forts :

- La mention constitue une formation originale qui s'appuie sur un environnement (académique et industriel) favorable.
- En accord avec ses objectifs, elle comprend une forte implication des professionnels du secteur.
- L'équilibre entre UE théoriques et UE techniques permet d'aborder de nombreux aspects du domaine Saveurs et senteurs et fait de la mention une formation pluridisciplinaire.

• Points faibles :

- Les métiers visés ne sont pas clairement définis. En effet, le dossier mentionne des débouchés à la fois au niveau technicien (niveau bac+3) et directeur de site (incompatible avec les enseignements déclinés).
- Les entreprises susceptibles d'employer des diplômés semblent se limiter aux PME, sans aucune ouverture internationale.
- La compétition avec d'autres formations (UESS ou autres masters) n'est pas discutée.
- La spécificité de la formation la rend très « tubulaire » et empêche toute mutualisation.

Notation

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

Recommandations pour l'établissement

Un recentrage des métiers visés et une meilleure évaluation de la concurrence éventuelle (rôle de l'UESS, autres masters du secteur) permettraient d'augmenter la lisibilité de la mention. L'insertion d'une UE orientée vers les aspects historiques et culturels des perceptions sensorielles pourrait, par exemple, la distinguer des formations existantes.

D'une manière générale, le potentiel de recrutement des diplômés devrait être évalué, voire élargi rapidement aux niveaux national et international afin d'ajuster le *numerus clausus* en fonction de l'offre d'emploi dans le secteur. De même, le suivi de l'insertion professionnelle des étudiants après la formation devrait être mis en place dès que possible pour renforcer la légitimité d'une telle formation.

Les formations non spécifiques au monde professionnel gagneraient à être effectuées en M1 (communication, marketing, gestion des entreprises) et à être mutualisées avec d'autres formations pour l'enrichissement mutuel des étudiants d'horizons différents.

Compétences complémentaires en informatique

- Présentation de la spécialité :

La spécialité « Compétences complémentaires en informatique » (CCI) propose une formation en informatique à finalité professionnelle, en complément d'une formation disciplinaire de niveau M2 déjà validée. La formation s'articule autour de la programmation, la gestion de bases de données et l'Internet. L'objectif est d'acquérir les compétences techniques nécessaires à la maîtrise des outils logiciels dans différents secteurs d'activités. Elle est proposée comme spécialité transversale aux différentes mentions du domaine « Sciences, technologies, santé » (à l'exception toutefois de la mention « Informatique ») et à quelques autres mentions de l'AMU.

- Indicateurs :

Effectifs constatés	23
Effectifs attendus	30
Taux de réussite	73 %
Résultat de l'évaluation des enseignements par les étudiants (taux de réponses)	NR
Résultat de l'analyse à 2 ans du devenir des étudiants diplômés ou non (taux de réponses)	NR
Résultat de l'analyse à 2 ans de la formation par les sortants (taux de réponses)	NR

- Appréciation :

Cette spécialité apporte des compétences de base et avancées pour la maîtrise de l'outil informatique dans un cadre professionnel, non nécessairement spécialisé, à savoir la gestion de bases de données, la programmation et le développement logiciel et Web. Elle vient en supplément d'une compétence disciplinaire déjà acquise dans le cadre d'un master afin de faciliter l'insertion professionnelle. L'analyse à deux ans du devenir des anciens étudiants montre des résultats très satisfaisants. La corrélation entre la profession et le master disciplinaire d'origine n'est toutefois pas spécifiée. Un flux intéressant de nouveaux entrants potentiels est évoqué dans les prévisions : les étudiants titulaires d'un master « Enseignement » qui auraient échoué au concours du certificat d'aptitude au professorat de l'enseignement du second degré (CAPES).

- Points forts :
  - Ce modèle d'offre de formation a été adopté par plusieurs universités françaises, ce qui lui donne une visibilité nationale.
  - Le nombre annuel de candidatures (130-150) et d'inscrits (30) semble confirmer son attractivité.
  - Cette formation répond à un besoin de formation complémentaire en informatique pour des diplômés d'autres disciplines qui peuvent trouver ainsi un emploi lié à l'informatique.
  - L'exigence préalable de l'obtention d'un diplôme de master disciplinaire est cohérente avec l'objectif de la formation.

- Points faibles :
  - L'objectif (scientifique et professionnel) de double compétence affiché par la spécialité apparaît ambitieux ; il s'agit plutôt de compétence complémentaire.
  - L'évaluation de la formation par les étudiants est un peu sommaire.
  - L'articulation et le positionnement par rapport à la spécialité de même nom CCI proposée dans des mentions du domaine « Droit, économie, gestion » ne sont pas précisés.

Notation

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

Recommandations pour l'établissement

Les objectifs professionnels de cette spécialité mériteraient d'être définis plus explicitement et, si possible, en prenant en compte la formation d'origine. De plus, il serait très utile de préciser les critères de sélection des candidats et les profils des admis à suivre cette formation.

Il faudrait lever l'ambigüité concernant l'appellation des deux propositions de spécialité CCI aux contenus et aux applications différentes, l'une destinée plutôt au domaine « Sciences, technologies, santé », l'autre au domaine « Droit, économie, gestion ».