



Master Tourisme hôtellerie alimentation

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'un master. Master Tourisme hôtellerie alimentation. 2010, Université Toulouse 2 - Jean Jaurès - UT2J. hceres-02041239

HAL Id: hceres-02041239

<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02041239>

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 A

ACADÉMIE : TOULOUSE

Établissement : Université Toulouse 2 - Le Mirail

Demande n° S3110057251

Domaine : Sciences humaines et sociales

Mention : Tourisme hôtellerie alimentation

Présentation de la mention

Cette mention est portée par le département CETIA (Centre d'étude du tourisme et des industries de l'accueil) de l'Université Toulouse-Le Mirail, constituée de deux spécialités (Tourisme et hôtellerie et Alimentation), chacune d'elle comptant trois parcours. Les objectifs de la formation visent l'appropriation et la maîtrise des méthodologies et des outils de l'expertise dans les secteurs du tourisme, de l'hôtellerie-restauration commerciale et collective et des études sur les comportements alimentaires.

En l'absence de tronc commun et de construction d'une vision d'ensemble, les deux spécialités apparaissent très autonomes.

Avis condensé

• Avis global :

Cette mention est constituée d'un assemblage de deux spécialités sans véritable lien, desservie par un dossier lacunaire et un adossement à la recherche inconsistant. Il est regrettable que le CETIA qui ne manque pas de moyens, ne mette pas mieux en valeur son potentiel, en particulier de recherche.

Alors que le « tourisme » chapeaute la mention, on le cherche vainement dans la seconde spécialité « alimentation », ce qui est source de confusion, voire de contre-sens, vis-à-vis des étudiants qui pourraient être attirés par les perspectives qu'offre ce secteur.

L'importante ouverture internationale donne l'impression de tenir lieu de cohérence pour une mention qui n'en a pas. En fait, les quelques points forts de cette mention résident dans certains parcours.

• Points forts :

- Une réelle dimension internationale, au point qu'elle semble gouverner la construction et l'évolution de l'ensemble de la formation.
- Des parcours qui marchent bien.

• Points faibles :

- Deux spécialités seulement juxtaposées sans exploitation d'éventuelles synergies.
- Contrairement à son intitulé, cette mention n'est que partiellement tournée vers le tourisme.
- Une insuffisante transparence du dossier fourni, qui ne permet pas de se faire une idée réelle des contenus proposés.
- L'adossement à la recherche n'est pas mis en valeur.
- Trop de parcours, lesquels ne font pas l'objet d'évaluation.

• NOTATION GLOBALE (A+, A, B ou C) : C



- Recommandations pour l'établissement :

Il faudrait à l'avenir :

- Constituer un dossier complet, sans omettre l'autoévaluation et sans renvoyer systématiquement aux spécialités et aux parcours.
- Réfléchir sur la structure d'ensemble de la mention et l'étayer scientifiquement en allant au-delà de l'assemblage de parcours hétéroclites.
- Développer le lien tourisme-alimentation ou bien modifier l'intitulé de la mention, afin de mettre fin à ce problème d'affichage susceptible d'induire en erreur les étudiants attirés par les débouchés qu'offre le secteur du tourisme.

Avis détaillé

1 ● OBJECTIFS (scientifiques et professionnels) :

Les objectifs scientifiques sont définis de manière très ou trop générale (apporter des connaissances et des savoir-faire dans le domaine du tourisme et de l'hôtellerie).

Les objectifs professionnels ne sont pas précisés au niveau de la mention (renvoi aux spécialités).

2 ● CONTEXTE (positionnement, adossement recherche, adossement aux milieux socio-professionnels, ouverture internationale) :

Le positionnement dans l'offre de formation de l'établissement est original, mais n'est pas spécifié dans le dossier fourni (le document renvoie à un schéma qui ne répond pas à la question).

Dans l'environnement régional, le dossier se borne à noter l'existence du centre de Foix : « Le CETIA dispose depuis plus de dix ans d'une antenne à Foix. Celle-ci est dédiée à la spécialité « Tourisme et développement » ».

Le lien potentiel tourisme-alimentation (qui découle de l'intitulé de la mention) serait original à l'échelle nationale, s'il était mis en pratique dans les formations offertes (ce qui ne semble pas être le cas).

L'adossement à la recherche est allusif, pas mis en valeur, même si le potentiel existe sur le papier : « Les enseignants-chercheurs du Cetia sont membres du Pôle TAS (Tourisme, alimentation, santé) du CERTOP », la seule précision si l'on peut dire apportée étant : « Cette équipe poursuit des travaux sur les thématiques du tourisme, de l'alimentation et de la santé dans le cadre de programmes de recherche fondamentale et appliquée. » De même, on manque d'éléments d'appréciation plus motivés pour juger des modalités de l'adossement aux milieux socio-professionnels, même si sa réalité n'est pas discutable.

L'ouverture internationale est forte, avec trois partenaires (Malaisie, Pologne, Vietnam) et un projet avec l'Equateur. Cette ouverture, surtout importante au niveau licence, se développe désormais au niveau master, avec des effectifs plus réduits.

L'ouverture internationale s'appuie principalement sur le « Taylor's University College » (Kuala Lumpur), depuis 1999, ce qui a permis de former 1400 étudiants. Depuis 2007, les deux institutions ont ouvert le « Professional master in international tourism and hospitality management » (les étudiants sont inscrits à l'Université de Toulouse-Le Mirail et poursuivent leur scolarité au « Taylor's University College » de Kuala Lumpur. Ils sont diplômés de l'Université de Toulouse-Le Mirail. Les enseignements sont assurés en anglais. Le français est une langue obligatoire.

3 ● ORGANISATION GLOBALE DE LA MENTION (structure de la formation et de son organisation pédagogique, politique des stages, mutualisation et co-habilitations, responsable de la formation et équipe pédagogique, pilotage de la formation) :

La formation est présentée de manière totalement éclatée, parcours par parcours, sans analyse du dispositif d'ensemble. Il apparaît que les deux spécialités sont très autonomes, sans tronc commun.

Les stages font partie de la formation : un stage de 12 semaines en M1 et de 20 semaines en M2. Le stage de M2 constitue le support du mémoire de « recherche-action ». « Ces mémoires donnent lieu à la rédaction d'un support écrit et d'une soutenance, en juin en M1 et en septembre en M2 ».



En dehors des conventions conclues à l'international, il n'y a pas de mutualisation ou de co-habilitation.

Les enseignants impliqués sont nombreux et très différenciés : 16 enseignants-chercheurs, 13 enseignants d'écoles nationales, 5 PRAG, 12 PRCE et 19 intervenants professionnels.

Le pilotage de la formation est difficile à saisir d'après ce dossier, la seule indication apportée étant la suivante : « À la fin de chaque semestre, un bilan est réalisé, après une réunion entre étudiants au cours de laquelle les points faisant consensus sont relevés. »

4 • BILAN DE FONCTIONNEMENT (origines constatées des étudiants, flux, taux de réussite, auto-évaluation, analyse à 2 ans du devenir des diplômés, bilan prévisionnel pour la prochaine période) :

Seule la différenciation étudiants français/étudiants étrangers est établie : 21 étrangers sur 150 en 2008-2009 pour Toulouse et Foix. La formation de Kuala Lumpur attire des étudiants de plusieurs nationalités autres que malaisienne.

Les flux sont en augmentation, avec des taux de réussite élevés : entre 88 et 100% pour la spécialité « Tourisme-hôtellerie » et 75 à 100% pour la spécialité « Alimentation ».

L'analyse du devenir des étudiants est parcellaire : environ 35% de chômeurs (uniquement pour ceux qui ont répondu, ce qui laisse à penser que ce taux est sous-estimé). A différencier selon les spécialités.

Pour la prochaine période, le bilan prévisionnel est en accroissement : environ 40 étudiants pour la première spécialité et une vingtaine pour « l'alimentation » (+ 20 prévus pour le futur parcours « gastronomie », à Kuala Lumpur).

Avis par spécialité)

Tourisme et hôtellerie

- Avis :

Spécialité hétéroclite composée de trois parcours bien différents, sans définition d'ensemble dans le dossier fourni.

- Points forts :

- La dimension professionnalisante d'au moins un parcours (« tourisme et hôtellerie ») qui a fait ses preuves.
- Son effective dimension internationale.

- Points faibles :

- Le contenu est trop hétérogène.
- Le parcours « tourisme et développement » n'est défini à aucun moment et compte tenu de la polysémie des mots utilisés, il est impossible de s'en faire une idée précise.
- Le manque de transversalité et de concertation entre les enseignements fait l'objet d'une évaluation critique par les étudiants.

- Recommandation pour l'établissement :

L'ensemble du dossier serait à revoir, il faudrait construire la cohérence de cette spécialité en s'appuyant sur ses points forts.

- NOTATION (A+, A, B ou C) : C

Avis par spécialité)

Alimentation

- Avis :

Spécialité quelque peu hétéroclite (de la restauration d'entreprise à la gastronomie) et non définie, seuls les parcours faisant l'objet de quelques développements dans le dossier fourni.

Le lien avec une mention notamment intitulée « Tourisme » n'apparaît pas dans les deux parcours existants. On ne sait donc pas, au vu de ce dossier, comment l'alimentation est reliée au tourisme (si toutefois ce lien existe).

- Points forts :

- La dimension professionnalisante du premier parcours.
- L'ambition internationale de la spécialité.

- Points faibles :

- Contenu hétérogène qui ne fait pas apparaître la cohérence de la démarche.
- Adossement à la recherche seulement allusif pour le parcours qui pourtant s'en rapproche le plus.
- Le lien entre l'alimentation et le tourisme n'est pas développé.
- Passer de l'expérience de la restauration collective à la gastronomie nécessite des compétences renouvelées dont il n'est rien dit dans le dossier.



- Recommandations pour l'établissement :
 - Exploiter le lien entre alimentation et tourisme.
 - S'assurer, pour prétendre à un master à dimension « recherche », de développer la dimension « recherche » en lien avec les équipes de recherche concernées et de s'ouvrir davantage sur le monde extérieur.

- NOTATION (A+, A, B ou C) : C