



HAL
open science

Master Sciences des aliments

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'un master. Master Sciences des aliments. 2011, Université de Bourgogne.
hceres-02041325

HAL Id: hceres-02041325

<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02041325v1>

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 : DIJON

Etablissement : Université de Bourgogne - Dijon

Demande n° S3MA120000484

Domaine : Sciences, technologies, santé

Mention : Sciences des aliments

Présentation de la mention

La dénomination de la mention offre une lisibilité des objectifs scientifiques qui se déclinent autour des domaines de l'agro-alimentaire. Cette mention est en lien avec une école d'ingénieurs « AgroSup-Dijon », un institut fédératif de recherche et un pôle « sensorialité ».

La 1^{ère} année de master (M1) « Qualité des aliments-sensorialité » (QAS), enseignée à Dijon, est pluridisciplinaire et donne des bases en sciences de l'aliment. Les spécialités de 2^{nde} année (M2) apportent une formation en qualité et sécurité des aliments, sur leurs qualités gustatives et nutritionnelles ainsi qu'en ingénierie des systèmes de transformation des aliments et leurs optimisations. Les intitulés des spécialités évoquent des champs professionnels. Adaptés aux divers types d'entreprises, les métiers, variés, correspondent aux différents services des entreprises.

La spécialité « Systèmes automatisés de production dans les industries agro-alimentaires » (SAPIAA), enseignée à Besançon et qui a son propre M1, est une formation en alternance et par apprentissage en deux ans (M1+M2).

La mention se décline en six spécialités à finalité recherche (R) ou professionnelle (P) dont deux proposent plusieurs parcours :

- « Sciences des aliments, sensorialité et comportements » (SASC, finalité R), avec trois parcours (« Mécanismes et procédés microbiens » - « Qualité des aliments, aliments et sensorialité », « Sensorialité et comportements ») ;
- « Evaluation sensorielle : comprendre, analyser, innover » (ESCAI, finalité P) ;
- « Gestion des industries agro-alimentaires » (GIAA, finalité P) ;
- « Procédés fermentaires en agro-alimentaire : vins, bières, produits fromagers » (PFAA, finalité P) ;
- « Aliments-microbiologie-assurance qualité » (AMAQ, finalité P) avec deux parcours (« Contrôle qualité des aliments et matières premières » ou COAMP, « Microbiologie appliquée à l'agro-alimentaire et l'agro-environnement » ou MAAA) ;
- « Systèmes automatisés de production dans les industries agro-alimentaires » (SAPIAA, finalité P).

Indicateurs

Effectifs constatés	[moyenne sur 3 ans : (38+11=)* 49 étudiants en M1 et (85+11=)* 96 en M2]	145
Effectifs attendus	[environ (47+18=)* 65 étudiants en M1 et (92+18=)* 110 en M2]	175
Taux de réussite	(moyenne sur 3 ans : en M1 : 84/98 % pour QAS et 100 % pour SAPIAA) en M2 : le taux varie entre 85 et 100 % dont SAPIAA)	85/100 %
Résultat de l'évaluation des enseignements par les étudiants (taux de réponses)		-
Résultat de l'analyse à 2 ans du devenir des étudiants diplômés ou non (taux de réponses)		-
Résultat de l'analyse à 2 ans de la formation par les sortants (taux de réponses)		-

*(x+y=) : effectif à Dijon + effectif à Besançon.

Bilan de l'évaluation

- Appréciation globale :

La mention « Sciences des aliments » correspond à une offre de formation master tout à fait pertinente dans le paysage régional. Elle s'appuie fortement sur un environnement recherche de qualité, des laboratoires reconnus, une école d'ingénieurs et le tissu économique local. Globalement, l'insertion professionnelle des étudiants ou la poursuite d'études choisies est satisfaisante mais doit pouvoir encore progresser. L'ouverture à l'international est présente pour certaines spécialités mais reste timide en majorité.

Bien que tous les intitulés de M1 et des six spécialités de M2 puissent être regroupés de façon justifiée sous l'intitulé global « Sciences des aliments » qui donne une grande lisibilité, l'esprit master est peu présent dans la structure même du diplôme. Il existe un ensemble de six M2 juxtaposés, abondés par deux M1 distants géographiquement (l'un à Dijon, l'autre à Besançon). Les deux M1 n'ont pas d'unités d'enseignement (UE) semblables ou identiques ; les spécialités manquent d'UE en commun, et les passerelles sont quasi inexistantes. Il en est de même pour la spécialité SAPIAA, proposée en alternance et en apprentissage aux étudiants, qui complète de manière cohérente la diversité de l'offre, mais qui ne s'imbrique pas avec les autres spécialités. Une bonne sélection des étudiants est pratiquée pour l'entrée en M2, y compris pour la spécialité SAPIAA qui la pratique à l'entrée du M1.

- Points forts :

- L'adossement à la recherche et la co-habilitation avec AgroSup-Dijon sont des atouts pour la mention.
- Le thème des sciences de l'aliment donne une grande lisibilité/visibilité au master.
- Les spécialités (M2) accueillent beaucoup plus d'étudiants que les M1 (le double), ce qui indique leur forte attractivité.
- Globalement, la professionnalisation est développée tandis que l'insertion professionnelle et la poursuite d'études sont satisfaisantes.
- Le fonctionnement sur le mode de l'alternance et de l'apprentissage de la spécialité SAPIAA est peu courant dans un master.

- Points faibles :

- Il manque un conseil de perfectionnement.
- En M1, il n'y a pas un minimum de tronc commun entre QAS et SAPIAA.
- Au 1^{er} semestre du M2, la mention présente une juxtaposition de spécialités sans qu'il y ait d'UE communes entre plusieurs spécialités.
- Le devenir des étudiants de certaines spécialités est encore inconnu à hauteur de 50 % des effectifs.
- Le suivi de l'insertion professionnelle serait à améliorer pour certaines spécialités.
- L'évaluation des enseignements par les étudiants et celle de la formation par les diplômés manquent de procédures.
- L'auto-évaluation n'est pas effective, ce qui est préjudiciable à la qualité du dossier et l'évolution de la mention.

Notation

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

Recommandations pour l'établissement

L'ouverture à l'international est exemplaire pour la spécialité PFAA, les autres spécialités (principalement SASC) auraient avantage à s'améliorer sur ce point.

La correspondance nombre d'heures/nombre de crédits européens (CE) pourrait être réexaminée et harmonisée entre les spécialités. De même, le volume horaire global est très disparate entre les spécialités à finalité professionnelle et pourrait être revu.



La question de l'accueil dans ce master de la spécialité « Nutrition santé » de la mention « Biologie santé » pourrait être envisagée afin de donner encore plus de poids à la présente mention.

Pour les années à venir, il serait bénéfique, pour les spécialités, que le pilotage de la mention par le conseil de perfectionnement de la mention veille à l'attractivité de la formation, les effectifs étant stables mais toutefois limités. De plus, il conviendrait de vérifier sur la durée la pertinence du rattachement de la spécialité SAPIAA à la mention.

L'Université de Bourgogne, mais aussi l'Université de Franche-Comté, ne pourraient-elles pas fournir aux responsables de la mention, les outils nécessaires et efficaces au suivi des diplômés et à l'évaluation des enseignements et de la formation. Ainsi, l'analyse du devenir des étudiants pourrait permettre d'améliorer l'insertion professionnelle.

Si l'Université de Bourgogne et l'Université de Franche-Comté pouvaient formaliser la procédure de l'auto-évaluation demandée par l'AERES, ou suivre sa mise en œuvre et son intérêt pour une amélioration des dossiers avant transmission, toutes deux s'engageraient plus encore dans une démarche qualité.

Pour plus de lisibilité, l'UE « anglais obligatoire+3 options à choisir », proposée au 2nd semestre du M1 de la spécialité QAS, pourrait être subdivisée en deux UE (ou même quatre) dont trois UE optionnelles.

Pour améliorer l'esprit master en M2 :

- des UE obligatoires dans une spécialité pourraient être UE optionnelles pour d'autres spécialités (en faisant attention aux emplois du temps) ;
- des UE pourraient être communes à (au moins) deux spécialités ;
- des UE pourraient constituer une banque d'UE libres pour plusieurs mentions et/ou spécialités.

Appréciation par spécialité

Sciences des aliments, sensorialité et comportements (SASC)

- Présentation de la spécialité :

La finalité clairement annoncée est de former des étudiants à la recherche dans les domaines de l'agro-alimentaire, la nutrition et le comportement alimentaire. Les objectifs professionnels visent les métiers de chercheurs ou d'enseignants-chercheurs dans le secteur privé ou public.

- Indicateurs :

Effectifs constatés	Sur 3 ans : 25/25/26 étudiants en M2	25
Effectifs attendus		28/30
Taux de réussite		96/92 %
Résultat de l'évaluation des enseignements par les étudiants (taux de réponses)		-
Résultat de l'analyse à 2 ans du devenir des étudiants diplômés ou non (taux de réponses)		90 %
Résultat de l'analyse à 2 ans de la formation par les sortants (taux de réponses)		-

- Appréciation :

Cette spécialité, qui s'est recentrée sur sa thématique en faisant glisser un parcours « Neurosciences » vers une autre mention devient, plus homogène. Elle a sa place au sein de la mention et vient compléter les spécialités à finalité professionnelle. Néanmoins, comme seulement près de la moitié des étudiants poursuit en doctorat, la question de l'affichage « recherche » plutôt qu'indifférencié se pose.

- Points forts :

- L'appui sur la recherche est fort et de qualité.
- La poursuite d'études en doctorat et l'insertion professionnelle sont satisfaisantes.
- La réactivité de l'équipe pédagogique aux remarques des étudiants en vue de l'amélioration de leur formation est bonne.
- Pour le 2nd semestre de M2, la spécialité obtient plus de propositions de stages gratifiés (39) qu'il n'y a d'étudiants (25).

- Points faibles :

- Bien qu'il y ait des UE en commun, les effectifs étudiants sont faibles pour trois parcours.
- L'acquisition de compétences transversales par les étudiants pourrait être plus lisible.

Notation

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

Recommandations pour l'établissement

Les liens avec l'(les) école(s) doctorale(s) devraient être précisés.

La question d'un affichage indifférencié plutôt que recherche mériterait d'être posée.



Une analyse détaillée selon les parcours sur la poursuite d'études et l'insertion professionnelle aurait dû figurer dans le dossier. La justification du maintien des 3 parcours serait renforcée si la répartition des étudiants était mentionnée.

Le rapport volume horaire/nombre de CE devrait être examiné et harmonisé, y compris au sein de la mention.

Compte tenu du nombre important d'étudiants étrangers, des conventions (partenariats) ne pourraient-elles pas être formalisées ?

Evaluation sensorielle : comprendre, analyser, innover (ESCAI)

● Présentation de la spécialité :

Cette formation est originale dans le paysage national. Ses objectifs sont de former des cadres spécialisés en évaluation sensorielle et tests consommateurs. Ces futurs cadres doivent être capables d'évaluer l'adéquation entre les produits et les attentes des consommateurs, de contrôler la qualité organoleptique des produits.

● Indicateurs :

Effectifs constatés	Sur 3 ans : 16/15/18 étudiants en M2	17
Effectifs attendus		16/18
Taux de réussite		88/100 %
Résultat de l'évaluation des enseignements par les étudiants (taux de réponses)		-
Résultat de l'analyse à 2 ans du devenir des étudiants diplômés ou non (taux de réponses)		50/93 %
Résultat de l'analyse à 2 ans de la formation par les sortants (taux de réponses)		-

● Appréciation :

La spécialité s'appuie sur un environnement recherche de qualité. Elle est encadrée par des enseignants-chercheurs et des chercheurs, mais le monde professionnel extérieur au milieu de la recherche est peu représenté dans l'enseignement au 1^{er} semestre du M2. Les effectifs étudiants sont stables, la formation est attractive (étudiants étrangers, nationaux, en formation continue, en validation des acquis par l'expérience). Les retours d'enquête sur le devenir des étudiants ne permettent pas d'avoir une vision claire sur le taux réel d'insertion professionnelle. Les étudiants qui ont répondu semblent, sauf quelques exceptions, ceux qui ont trouvé un emploi, une situation. Pour ceux-ci, le taux d'insertion professionnelle est satisfaisant (75-100 %).

● Points forts :

- L'originalité de la formation lui confère une bonne visibilité à l'échelle nationale.
- L'adossement en termes de chercheurs et enseignants-chercheurs est étoffé.
- L'insertion professionnelle est bonne.
- Des projets sont proposés tous les ans à cette formation par des industriels.
- Les effectifs sont stables.

● Points faibles :

- Le monde professionnel dans l'enseignement est trop peu représenté ; les objectifs professionnels ne sont pas clairement exprimés, et le rôle qu'aura l'étudiant dans l'entreprise n'est pas suffisamment explicite.
- Le volume horaire des enseignements pratiques semble faible par rapport au volume horaire global du 1^{er} semestre du M2.
- L'évaluation des enseignements et de la spécialité par les étudiants ni anonyme, ni formalisée, ni centralisée.

Notation

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

Recommandations pour l'établissement

Il serait bénéfique pour la spécialité d'engager une réflexion sur la répartition cours magistraux/travaux dirigés/travaux pratiques (CM/TD/TP).

Ne pourrait-il pas y avoir d'UE communes pour la formation des analystes avec la spécialité AMAQ (« Aliments-microbiologie-assurance qualité ») ?

La formation serait plus percutante pour le placement des étudiants si le nombre de représentants du monde professionnel était augmenté de façon très significative.

Il serait intéressant de savoir clairement comment se déroule l'intervention des professionnels et quel est leur rôle dans le pilotage de la spécialité.

A l'instar des recommandations à l'échelle de la mention, il serait souhaitable de mieux formaliser et centraliser les dispositifs d'évaluation des enseignements et de suivi des étudiants diplômés ou non, mais aussi, de mettre en place efficacement l'évaluation de la formation par les diplômés.

Gestion des industries agro-alimentaires (GIAA)

- Présentation de la spécialité :

Cette spécialité concerne le secteur tertiaire d'activité. Ses objectifs sont de donner aux étudiants une double compétence à la fois scientifique dans le domaine de l'agro-alimentaire et en gestion des entreprises de ce secteur (management, droit).

Les étudiants sont sélectionnés sur leurs connaissances scientifiques et sur leur forte motivation pour occuper des postes de responsabilité en entreprise.

- Indicateurs :

Effectifs constatés	Sur 3 ans : 21/22/20 étudiants en M2	21
Effectifs attendus		21/23
Taux de réussite		98/100 %
Résultat de l'évaluation des enseignements par les étudiants (taux de réponses)		-
Résultat de l'analyse à 2 ans du devenir des étudiants diplômés ou non (taux de réponses)		-
Résultat de l'analyse à 2 ans de la formation par les sortants (taux de réponses)		-

- Appréciation :

Les objectifs, à la fois scientifiques et professionnels, ne sont pas très bien décrits dans le document où sont plutôt renseignées les modalités de sélection des étudiants ; les métiers visés ne sont pas indiqués. La spécialité se déclare « formation internationale » en français, 50 % des étudiants retenus étant d'origine étrangère et francophone. La filière est attractive, mais, si elle accueille des étudiants étrangers, la provenance des autres étudiants n'est pas précisée. Se pose alors la question de l'ouverture de cette spécialité aux étudiants du M1 QAS.

Les aspects professionnalisants de la formation sont importants et le volume horaire conséquent. L'absence de soutenance du mémoire de stage est surprenante, et le pilotage de la formation, bien qu'apparemment présent, n'est pas formalisé au même titre que l'évaluation des enseignements et celle de la formation.

Celle-ci s'étale sur plus d'une année, ce qui n'est pas propice à une ré-orientation, une poursuite d'études choisies et la recherche d'un emploi. Une sélection importante d'une vingtaine d'étudiants effectuée à l'entrée du M2 se traduit par un taux de réussite proche de 100 % et par 80-90 % de diplômés en emploi ou en poursuite d'études.

L'ouverture à l'international devrait se traduire prochainement par la délivrance d'un double diplôme avec l'Institut polytechnique de Hanöi.



- Points forts :
 - La spécificité de cette formation apporte une notoriété à la mention.
 - Le contenu des UE et les aspects professionnalisants sont pertinents.
 - Les contacts et les relations avec des professionnels et le monde industriel et des entreprises sont réels.
 - L'insertion professionnelle (CDD et CDI) et la poursuite d'études choisies sont satisfaisantes.
- Points faibles :
 - Les objectifs scientifiques et professionnels ne sont pas clairement définis.
 - Les stages ne semblent pas faire l'objet d'une soutenance devant un jury.
 - L'absence d'une évaluation formalisée et centralisée des enseignements et de la formation nuit à l'amélioration de la formation.

Notation

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

Recommandations pour l'établissement

L'existence d'un comité de pilotage et des précisions sur les modalités de son fonctionnement ne pourraient qu'être bénéfiques à la spécialité.

Les objectifs à la fois scientifiques et professionnels pourraient être mieux précisés.

La durée des stages dépasse la fin septembre. Un réaménagement du calendrier ou la mise en place d'une couverture pour les étudiants pourrait être envisagée. La semestrialisation dans la délivrance des crédits serait à respecter.

Il serait souhaitable qu'une soutenance orale du mémoire de stage en présence d'un jury comportant des professionnels ainsi que les modalités de sa validation soient rapidement mises en place.

Il conviendrait de suivre l'attractivité de la spécialité vis-à-vis des étudiants locaux ayant validé le M1 QAS.

Procédés fermentaires en agro-alimentaire : vins, bières, produits fromagers (PFAA)

- Présentation de la spécialité :

L'objectif de cette spécialité est de former des spécialistes de la production des industries brassicoles, fromagères et vinicoles. Cette formation très originale, ciblée sur des particularités régionales, est tournée vers l'international par l'intermédiaire d'une convention quadripartite entre l'Université de Bourgogne, AgroSup-Dijon, la Haute Ecole Provinciale de Hainaut-Condorcet (Belgique) et l'Université du Piémont Oriental Amedeo Avogadro (Italie). Les étudiants effectuent une mobilité obligatoire en Italie et en Belgique.

- Indicateurs :

Effectifs constatés	Sur 3 ans : 18/15/16 étudiants en M2	16
Effectifs attendus		20
Taux de réussite	Sur 2 ans :	89/80 %
Résultat de l'évaluation des enseignements par les étudiants (taux de réponses)		-
Résultat de l'analyse à 2 ans du devenir des étudiants diplômés ou non (taux de réponses)		72/93 %
Résultat de l'analyse à 2 ans de la formation par les sortants (taux de réponses)		-



- Appréciation :

La spécialité est une formation unique à l'échelle européenne reposant sur un partenariat entre trois pays (France, Italie, Belgique) aboutissant à la délivrance commune d'un diplôme de master. Les aspects professionnalisants sont très développés, et la mobilité est rendue obligatoire au sein des établissements partenaires. La formation apparaît comme un complément de spécialisation pour des étudiants européens.

- Points forts :

- L'excellente ouverture à l'international se traduit par une double diplomation et des conventions avec les établissements belge et italien.
- La spécialisation de la formation dans les domaines de la production brassicole, fromagère et vinicole est intéressante.
- La part des enseignements dirigés et pratiques concourent à la professionnalisation des étudiants.
- La mobilité étudiante rendue obligatoire est une plus-value dans la formation et l'expérience acquises par les étudiants.

- Points faibles :

- La semestrialisation n'est pas pleinement respectée.
- Les modalités du pilotage ne sont pas renseignées.
- Les parties annexes de la spécialité (contenue des UE, modalités de stage...) ne sont pas fournies (dossier apparemment vide).
- Rien n'est dit de l'accueil, l'hébergement et la prise en charge des étudiants lors de leurs déplacements obligatoires dans l'un des trois pays. Il est bien fait allusion aux échanges ERASMUS et à la Francophonie (AUF) mais sans information clairement détaillée.
- L'absence d'évaluation des enseignements est regrettable.

Notation

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

Recommandations pour l'établissement

Le dossier aurait mérité d'être complété par des annexes clairement renseignées.

Le pilotage de la spécialité n'est pas explicité dans le document. Il conviendrait de connaître comment interviennent les partenaires étrangers dans l'évolution du master.

Bien que soit indiquée l'existence de difficultés pour l'organisation de cette spécialité, le respect de la semestrialisation apporterait la facette nécessaire « master » et atténuerait celle du « diplôme d'ingénieur ».

Le 3^{ème} semestre (S3) est composé de trois UE dont deux se déroulent hors du semestre : l'UE « Procédés en malterie brasserie » (12 CE) est enseignée en Belgique entre décembre et février (soit entre le S3 et le S4) et l'UE « Procédés en fromagerie » (4 CE) a lieu en Italie au S4. Inversement, l'un des stages (sur la vinification, 1 CE) comptant pour le S4, est effectué au S3 en septembre. Tout en tenant compte des contraintes saisonnières et des nécessités des autres partenaires européens, une ventilation différente des crédits par semestre pourrait permettre de respecter la semestrialisation.

Une communication particulière pourrait être pratiquée pour cette spécialité afin d'augmenter ses effectifs.

Une action de prospection des niches d'emplois pourrait augmenter le placement des étudiants.

Alors que l'évaluation de la formation par les diplômés est gérée de manière centralisée par l'Observatoire de l'étudiant de l'Université de Bourgogne, ne pourrait-il pas en être de même pour l'évaluation des enseignements ?

Il serait opportun de veiller à ce que le recrutement ne se fasse pas dans une proportion trop grande à l'étranger et avec des étudiants de niveau Bac+5 déjà validé (il y a des étudiants en M1 OAS à motiver).



Aliments-microbiologie-assurance qualité (AMAQ)

- Présentation de la spécialité :

L'objectif de cette spécialité est de former des cadres du management de la qualité des aliments, et de l'innovation alimentaire (probiotiques, bioremédiation). La spécialité offre deux parcours (« Contrôle qualité des aliments et des matières premières » ou CQAMP, et « Microbiologie appliquée à l'agro-alimentaire et l'agro-environnement » ou MAAA) qui visent les métiers de responsables en tant qu'analystes et managers de la qualité agro-alimentaire (parcours CQAMP) et les postes de cadres dans les industries agroalimentaires en lien avec l'utilisation, l'optimisation des micro-organismes et le risque microbiologique (parcours MAAA). Les compétences données aux étudiants répondent aux besoins des industries agro-alimentaires mais aussi à ceux des industries cosmétiques, pharmaceutiques, des laboratoires de contrôle, et des organismes certificateurs.

- Indicateurs :

Effectifs constatés	Sur trois ans : 30/33/34 étudiants en M2	33
Effectifs attendus	plus 2 à 4 étudiants en formation continue	35/40
Taux de réussite		99 %
Résultat de l'évaluation des enseignements par les étudiants (taux de réponses)		-
Résultat de l'analyse à 2 ans du devenir des étudiants diplômés ou non (taux de réponses)		41/86 %
Résultat de l'analyse à 2 ans de la formation par les sortants (taux de réponses)		-

- Appréciation :

La spécialité AMAQ est une formation dont les effectifs sont stables, les taux de réussite excellents et l'insertion et la poursuite d'études choisies bonnes. Les objectifs scientifiques et professionnels des deux parcours sont en relation avec le contexte recherche et socio-professionnel régional. Cette formation possède une place pertinente et justifiée au sein de la mention.

- Points forts :

- L'adossement au milieu professionnel est fort.
- En fonction du taux de réponses, l'insertion professionnelle des étudiants diplômés ou la poursuite d'études choisies est correcte.
- L'attractivité de la spécialité est importante (36 à 47 % des étudiants proviennent d'un M1 d'une autre université, et 5 à 13 % sont des étudiants étrangers).
- Sur 3 ans, les effectifs sont stables et les taux de réussite sont proches de 100 %.
- Issus du parcours MAAA, des étudiants poursuivent en doctorat dans le domaine industriel.

- Points faibles :

- Le nombre d'intervenants est très élevé ; les enseignements risquent d'être fragmentés.
- L'affichage « finalité professionnelle » du parcours MAAA n'est pas justifié au regard de la poursuite d'études importante en doctorat. Les liens de la formation avec une (des) école(s) doctorale(s) ne sont pas renseignés.
- L'acquisition des compétences transversales et additionnelles (technologies de l'information et de la communication pour l'enseignement ou TICE, langues) n'est pas explicitée.

Notation

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

Recommandations pour l'établissement

Etant donné la poursuite d'études importante en doctorat, la modification de l'affichage de la spécialité comme « finalité indifférenciée » (au moins pour le parcours MAAA) pourrait être envisagée.

Les compétences transversales et additionnelles devraient être mieux précisées, voire développées.

Ne pourrait-il pas y avoir d'UE communes pour la formation des analystes avec la spécialité ESCAI ?

Systemes automatisés de production dans les industries agro-alimentaires (SAPIAA)

- Présentation de la spécialité :

La spécialité a pour objectif de former des cadres du génie des systèmes automatisés associé aux sciences des aliments et de leurs procédés de fabrication. L'originalité de la formation réside dans son appui sur 3 grands domaines : les sciences pour l'ingénieur, les systèmes automatisés et les sciences des aliments. L'enseignement est effectué en Franche-Comté.

- Indicateurs :

Effectifs constatés	Sur trois ans, 11/11/12 étudiants en M1 et 7/11/11 étudiants en M2	10
Effectifs attendus	16 étudiants en apprentissage et 2 en formation initiale	18
Taux de réussite		100 %
Résultat de l'évaluation des enseignements par les étudiants (taux de réponses)	(le fait)	-
Résultat de l'analyse à 2 ans du devenir des étudiants diplômés ou non (taux de réponses)		100 %
Résultat de l'analyse à 2 ans de la formation par les sortants (taux de réponses)		-

- Appréciation :

Cette spécialité souffrait d'un manque de visibilité au sein d'une mention « Sciences pour l'ingénieur » et fait donc le pari d'une visibilité accrue au sein de la mention « Sciences des aliments ». Inévitablement, par son organisation et sa localisation géographique, la formation est tubulaire et souffre d'une absence d'intégration et de cohésion au sein de la mention. Cependant, cette spécialité est tout à fait justifiée et pertinente, tant par ses objectifs que par son mode de fonctionnement en alternance. Les taux d'insertion professionnelle (90-100 %) et de réussite (100 %) sont excellents.

- Points forts :

- Les objectifs scientifiques et professionnels sont pertinents.
- L'adossement et l'appui des milieux professionnels ainsi que du Conseil Régional de Franche-Comté sont importants.
- L'insertion professionnelle est excellente. Sauf exception, tous les étudiants ont un emploi après leur formation.
- La formation en alternance et les aspects professionnalisants sont clairement présents.

- Points faibles :

- Les effectifs étudiants restent faibles depuis plusieurs années, et l'ouverture est encore trop limitée pour les étudiants issus d'une licence générale.
- Le pilotage de la formation n'est pas précisé.
- Les caractéristiques des emplois des diplômés (statut, type, salaire...) ne sont pas fournies.

Notation

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

Recommandations pour l'établissement

L'apport de l'Université de Bourgogne et d'AgroSup-Dijon semble inexistant ; des précisions mériteraient d'être apportées pour justifier la co-habilitation.

En première année, un minimum de tronc commun aux deux formations proposées (l'une à Dijon, l'autre à Besançon) serait bénéfique à la construction du master.

Le suivi des étudiants diplômés devrait apporter des informations importantes pour l'évolution de la spécialité.