

HCERES

Haut conseil de l'évaluation de la recherche
et de l'enseignement supérieur

Département d'évaluation des formations

Rapport d'évaluation

**Licence professionnelle
Commercialisation des aliments santé**

Université de Picardie Jules Verne

Campagne d'évaluation 2016-2017 (Vague C)

Rapport publié le 14/06/2017

HCERES

Haut conseil de l'évaluation de la recherche
et de l'enseignement supérieur

Département d'évaluation des 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)

Évaluation réalisée en 2016-2017
sur la base d'un dossier déposé le 13 octobre 2016

Champ(s) de formations : Société, normes organisation et territoires

Établissement déposant : Université de Picardie Jules Verne - UPJV

Établissement(s) cohabilité(s) : /

Présentation de la formation

La licence professionnelle (LP) *Commercialisation des aliments santé (CAS)* a pour objectif de former des cadres rapidement opérationnels, à double compétence technique et commerciale, capables d'intervenir sur la conception, la négociation et la distribution des aliments santé pour les entreprises agroalimentaires et pharmaceutiques (parcours *CAS*, éponyme de la LP) et de former des managers aux compétences multiples dans le secteur de la restauration (parcours *Managements des unités de restauration (MUR)* ouvert en alternance).

Cette formation présente donc deux parcours qui se déclinent localement sur une organisation multi-sites, à Amiens, entre l'IUT (Institut universitaire de technologie) et le lycée hôtelier Saint-Martin, avec lequel le parcours *MUR* a été créé en partenariat.

Analyse

Objectifs
<p>La formation vise une double compétence scientifique et commerciale pour l'insertion professionnelle de cadres intermédiaires dans le secteur alimentaire (production, distribution) et dans le secteur de la restauration selon le parcours considéré.</p> <p>La formation présente clairement un caractère technico-commercial.</p> <p>Le dossier est clair sur les objectifs métiers pour <i>CAS</i> mais une certaine confusion est présente dans le dossier, avec l'arrivée du parcours <i>MUR</i> ouvert seulement depuis 2014 et uniquement en alternance avec des difficultés pour maintenir une cohérence d'ensemble.</p>
Organisation
<p>La formation se déroule sur deux sites (Amiens, IUT départements Génie biologique et Techniques de commercialisation, lycée hôtelier Saint-Martin), ce qui s'entend pour l'accès à des équipements spécifiques (plateforme de technologie agroalimentaire, cuisines, centre de ressources) pour le parcours <i>MUR</i>.</p> <p>La formation théorique est commune aux deux parcours. Mais le calendrier (organisé de septembre à mars) des trois unités d'enseignement (UE) mutualisées est complexe, les étudiants de <i>CAS</i> étant en formation initiale classique et ceux de <i>MUR</i> en formation en alternance.</p> <p>Le dossier souligne la difficulté d'organisation et le fait qu'une solution satisfaisante n'a pas encore été trouvée.</p>

Positionnement dans l'environnement
<p>Le positionnement de la formation dans l'environnement socio-économique paraît pertinent dans le cas d'une région très fortement marquée par les productions agricoles et les industries de transformation associées. La présence du pôle de compétitivité Industries et agro-ressources peut symboliser cet ancrage.</p> <p>L'environnement est celui de la nouvelle région Hauts-de-France, avec des formations technico-commerciales équivalentes sur Valenciennes pour <i>CAS</i> (plus agroalimentaire que distribution) et sur le Touquet pour <i>MUR</i> (plus hôtellerie que restauration).</p> <p>Le dossier est clair sur ce point, précisant que la formation bénéficie de la force du réseau des formations en hôtellerie et restauration.</p>
Equipe pédagogique
<p>La formation s'appuie sur les enseignants de l'IUT pour près de la moitié (48 %), des enseignants des lycées agricole et hôtelier pour un quart et des professionnels pour un quart, sachant que beaucoup d'intervenants du lycée hôtelier sont d'anciens professionnels.</p> <p>Les intervenants professionnels du parcours <i>CAS</i> relèvent de manière significative du secteur public (agence régionale de santé, ARS, centre hospitalier universitaire, CHU, hôpital local, etc.).</p> <p>Il est dommageable que des intervenants qui relèveraient des domaines ciblés pour l'insertion professionnelle (transformation alimentaire, grande distribution) ne soient pas partie prenante du dispositif au moins dans le cadre de présentation des filières et des métiers exercés.</p> <p>L'organisation pédagogique n'apparaît pas dans le dossier comme suffisamment satisfaisante, en particulier pour <i>MUR</i> où une seule enseignante est en charge des plannings et du suivi des alternants.</p>
Effectifs, insertion professionnelle et poursuite d'études
<p>Pour le parcours <i>CAS</i>, les effectifs sont stables sur les deux dernières années avec 17 étudiants inscrits. Il s'agit pour 1/3 d'étudiants de DUT (Diplôme universitaire de technologie) et pour 2/3 d'étudiants de BTS (Brevet de technicien supérieur)/BTSA (Brevet de technicien supérieur agricole). Les viviers d'étudiants semblent émaner de l'IUT d'Amiens et des lycées préparant des BTS qui sont partenaires de la formation. Les étudiants d'origine technico-commerciale sont en baisse (7 en 2013-2014, 3 en 2015-2016), ceux de diététique en hausse (4 en 2014-2015, 8 en 2015-2016). On constate une forte féminisation de cette LP avec en 2015-2016, 94 % de filles pour 6 % de garçons. La LP peine à recruter des étudiants issus de deuxième année de licence (L2). Les démissions en cours d'année préoccupent l'équipe pédagogique et des remèdes sont recherchés. L'attractivité hors région n'apparaît pas de façon évidente sans doute en raison d'une offre au plan national diversifiée.</p> <p>Le parcours <i>MUR</i> est ouvert seulement depuis deux ans et uniquement en alternance. Les publics accueillis sont issus des lycées hôteliers de la région à 90 %.</p> <p>Si pour le parcours <i>MUR</i>, l'insertion professionnelle est largement réalisée si l'on considère sur la dernière promotion le fait que 6 des 8 étudiants aient reçu une proposition de CDD (contrat à durée déterminée) ou de CDI (contrat à durée indéterminée) au sein des entreprises d'accueil avec l'atout que constitue l'alternance, pour le parcours <i>CAS</i>, il est indiqué une poursuite d'études en master pour 60 % des étudiants diplômés, ce qui constitue un réel problème pour une formation à vocation professionnelle. Par ailleurs, le suivi du devenir des étudiants rencontre des difficultés que ce soit en interne à la formation ou par le biais d'une enquête nationale où très peu de diplômés ont répondu (entre 1 et 8 sur les trois dernières années). Il devient dans ces conditions, difficile d'apprécier les données concernant l'insertion et l'évolution post-formation. De même, il n'y a pas de données qualitatives permettant d'apprécier l'insertion des diplômés sur les métiers visés par la formation ni de données sur la durée moyenne de recherche d'emploi.</p>
Place de la recherche
<p>La LP ne présente pas d'adossement à la recherche.</p>
Place de la professionnalisation
<p>Il ne semble pas exister de dispositifs particuliers pour l'élaboration du projet professionnel ni d'UE de professionnalisation, ce qui est regrettable. Il s'agit sans doute d'un point critique vis-à-vis d'un taux de poursuite d'études de près de 60 % pour le parcours <i>CAS</i>. Beaucoup d'intervenants sont des enseignants, les professionnels intervenant pour un quart. L'absence d'intervenants issus de l'industrie de la transformation alimentaire ou de la grande distribution est préjudiciable à une connaissance plus étendue des milieux socio-économiques susceptibles d'embaucher les diplômés.</p>

La réflexion sur les métiers identifie une liste de domaines sans identifier précisément les postes et leur positionnement dans l'entreprise hormis le fait d'évoquer le « middle management ». La création du parcours *MUR* assez parallèle ne semble pas amener de changement pour *CAS*.

Place des projets et des stages

Les projets sur une durée de 200 heures rassemblent des groupes de 3 à 4 étudiants. Les sujets présentés sont variés et adaptés. Les stages ont une durée minimale de 14 semaines. Ils se déroulent en Picardie, Normandie et Nord-Pas de Calais. La possibilité d'une durée de stage de 6 mois est intéressante dans l'optique d'une insertion même si les impératifs du calendrier des soutenances limitent cette possibilité. 6 ECTS (european credit transfer system) sont affectés au projet tutoré et 9 ECTS au stage, ce qui pourrait être augmenté afin de renforcer l'objectif d'insertion et améliorer l'équilibre entre professionnalisation et apports pédagogiques.

Le dossier présente une liste d'entreprises d'accueil intéressante mais semble insister sur des problèmes de rémunération. Le modèle de suivi par un binôme et le mode d'évaluation sont classiques.

Place de l'international

La place de l'international est anecdotique au regard de l'accueil d'une étudiante mexicaine en 2011-2012. Il peut exister des espoirs mais il manque les réseaux.

Des réflexions pourraient être menées à ce niveau, que ce soit au niveau transfrontalier ainsi qu'au niveau européen vis-à-vis du management d'unités de restauration par exemple.

Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite

Dans un premier temps le nombre de dossiers de l'ordre de 70 recevables passe à 40 retenus pour finalement de 15 à 20 inscrits en *CAS*. Pour *MUR*, le recrutement est beaucoup plus circonscrit aux lycées hôteliers. Les tableaux du dossier sont difficiles à interpréter. Il existe un module de mise à niveau de 80 heures pour faire face à l'hétérogénéité des publics et aux prérequis nécessaires vis à vis d'un objectif de double compétence. Aucune passerelle n'est évoquée.

Modalités d'enseignement et place du numérique

Il y a peu de renseignements dans le dossier. La place du numérique n'est pas évoquée. Est-elle présente ?

Quant à l'anglais, un effort est fait.

Si le parcours *MUR* n'est ouvert qu'en alternance, l'ensemble des enseignements est lui réalisé en présentiel d'où des difficultés d'organisation d'emploi du temps pour tout ce qui est mutualisé.

Evaluation des étudiants

L'évaluation se fait par contrôle continu régulier, avec notes de devoirs surveillés, de travaux dirigés et de travaux pratiques. Aucune note n'est éliminatoire. La compensation est possible. Les modalités d'évaluation imposent que l'étudiant obtienne la moyenne sur la partie pédagogique ET sur la partie professionnelle, permettant de souligner le caractère professionnalisant de la formation et ses objectifs d'insertion. Aucune indication n'est donnée sur la composition du jury. Un taux de réussite de près de 100 % est affiché.

Suivi de l'acquisition de compétences

Pour les étudiants du parcours *MUR* en alternance, l'acquisition des compétences est cadée par un livret d'apprentissage dont la forme n'est pas précisée. Pour ceux de *CAS*, il est fait état de réunions informelles.

Suivi des diplômés

Point critique pour la formation, le suivi des diplômés paraît inefficace, qu'il soit mené en interne à la formation ou dans le cadre d'une enquête de l'établissement. Ce suivi est très lacunaire et mériterait un effort d'analyse, avec une aide de l'OFIP (observatoire des formations et de l'insertion professionnelle) de l'université.

Il est par conséquent très difficile d'apprécier la qualité de la formation et sa capacité à former et à insérer dans les secteurs visés.

La mise en place d'une association des étudiants ainsi que d'un annuaire des anciens pourraient être des outils utiles à la vie de la formation ainsi que pour l'évaluation du suivi des diplômés.

Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation

Il existe des réunions pédagogiques sans mention d'une périodicité ou d'un périmètre particuliers mais pas de conseil de perfectionnement proprement dit, malgré la demande faite lors de la précédente évaluation.

L'autoévaluation par les étudiants est réalisée de manière informelle en fin d'année, ce qui n'est pas idéal, et il serait sans doute plus utile de mettre en place une autoévaluation formalisée qui puisse alimenter les réflexions du conseil de perfectionnement.

Conclusion de l'évaluation

Points forts :

- Formation présentant un potentiel d'opportunité pour des étudiants issus de la biologie et de l'agriculture en leur apportant des compétences commerciales, et inversement pour des étudiants issus des techniques de commercialisation une ouverture vers un secteur économique précis.
- Formation insérée dans un tissu socio-économique générateur de débouchés professionnels potentiels pour les étudiants.
- Les partenariats avec les lycées formant à différents BTS sont solides et enrichissent la formation.
- La montée en puissance d'un parcours en alternance constitue une valeur ajoutée intéressante.

Points faibles :

- Le niveau de poursuite d'études est anormalement élevé.
- Le suivi des diplômés est peu efficace et ne donne pas d'information pertinente en vue d'une évolution de la formation.
- L'absence de conseil de perfectionnement est dommageable pour l'animation et la pérennité de la formation.
- L'organisation de la formation pour conjuguer formation classique et en alternance s'avère difficile.
- La formation est peu professionnalisée.
- Formation se développant dans le domaine de la restauration avant d'avoir consolidé sa position dans la commercialisation des produits alimentaires, ce qui entraîne des confusions.

Avis global et recommandations :

Des modifications majeures sont à apporter à une formation qui compte dix ans d'existence et tend à s'essouffler. La formation doit pouvoir s'adapter aux évolutions technologiques aussi bien qu'à l'émergence de nouveaux marchés et aux attentes de la société (circuits courts, bio, etc.). Cependant, l'arrivée d'étudiants venus de cursus en diététique est un premier point positif.

Le fait que la plupart des diplômés (plus de 60 %) aient souhaité poursuivre leurs études en master professionnel pose un véritable problème quant au devenir du parcours *CAS* qui manifestement doit être repensé.

Cette formation doit se reconstruire et clarifier sa position entre *CAS* et *MUR*, qui ne sont pas forcément compatibles en termes de métiers, bien que thématiquement voisins.

Il conviendrait d'analyser les métiers potentiels, de renforcer les partenariats professionnels vers la distribution pour *CAS*, qui pose plus de problèmes que *MUR*, plus circonscrit.

Une réflexion conséquente est donc nécessaire vis-à-vis du parcours *CAS* en termes d'organisation, de contenus ainsi que vis-à-vis des métiers visés afin de répondre aux objectifs d'une LP. Différentes dispositions doivent être étudiées afin d'assurer l'intégration de publics issus de L2 et la diversification des publics.

Le positionnement dans le champ *Société, normes, organisation et territoires* peut être questionné en fonction des objectifs professionnels poursuivis et de l'organisation socio-économique du territoire.

Observations de l'établissement



Amiens, le 13 mars 2017

**Direction de la Scolarité
et
de la Vie de l'Étudiant**
Chemin du Thil
80025 AMIENS Cedex 1
☎ 03-22-82-72-52
e-mail : franck.dibitonto@u-picardie.fr

Monsieur le Président

HCERES
2 Rue Albert Einstein
75013 PARIS

Objet : Réponse officielle évaluation
LICENCE PROFESSIONNELLE COMMERCIALISATION DES ALIMENTS SANTE

Vos Réf C2018-EV-0801344B-DEF-LP180013361-018636-RT

Monsieur le Président,

Je tiens tout d'abord au nom de l'Université de Picardie Jules Verne et en particulier au nom du directeur de l'IUT d'Amiens à vous remercier pour la qualité du rapport d'évaluation.

A la suite de la transmission du rapport d'évaluation, le directeur, les responsables de formation et moi-même tenons à vous signaler que nous n'avons pas de remarques particulières à formuler.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de mes sincères salutations.

**Le Président de l'Université
de Picardie Jules Verne**



Mohammed BENLAHSEN