

HCERES

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

Département d'évaluation des formations

Rapport d'évaluation

Licence professionnelle Vins et commerce

Université de Haute-Alsace

Campagne d'évaluation 2016-2017 (Vague C)

Rapport publié le 20/07/2017

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 de formations : Gestion

Établissement déposant : Université de Haute Alsace - UHA

Établissement(s) cohabilité(s) : /

Présentation de la formation

La licence professionnelle *Vins et commerce* (LP VC) a été créée en 2003 grâce à un partenariat entre l'institut universitaire de technologie - IUT de Colmar (département techniques de commercialisation) qui accueille la formation et diplôme les étudiants, le lycée agricole de Rouffach qui met à disposition des moyens humains et ses salles spécifiques ainsi que l'université de Strasbourg qui met à disposition ses compétences dans le domaine vinicole. Elle vise à satisfaire les besoins de formation de cadres dans la commercialisation ou le négoce du vin, s'appuyant sur une spécificité régionale. La formation dispense des connaissances et compétences dans le domaine viti-vinicole : connaissance du domaine du vin mais aussi du domaine commercial. Pour cela, après une mise à niveau dans ces deux domaines, une unité d'enseignement est consacrée à la connaissance des vins et de la gastronomie et les deux autres portent sur le marketing et la commercialisation.

L'effectif se situe autour d'une vingtaine d'étudiants chaque année, issus tout particulièrement de brevets de technicien supérieur BTS/ BTSA (agricole). La formation est ouverte en formation initiale et continue et par apprentissage sur un rythme d'alternance hebdomadaire.

Analyse

Objectifs
<p>La licence professionnelle <i>Vins et commerce</i> répond pour l'essentiel aux objectifs de formation qu'elle s'assigne. En effet, la double compétence viti-vinicole et commerciale peut être acquise grâce aux différentes disciplines enseignées liées à la connaissance des vins, au marketing et à la communication. De plus, cette LP étant essentiellement proposée en alternance pour répondre aux besoins des professionnels, les apprentis complètent leurs connaissances et compétences en entreprise. Il y a une adéquation entre les secteurs professionnels qui recrutent (négoce et commercialisation du vin, petites entreprises) et les métiers visés par la formation (directeur commercial, directeur de la centrale d'achats vins, gérant du domaine familial, vendeur conseil en vin, employé commercial ou employé polyvalent). L'objectif de former des diplômés capables de mener à bien des projets de commercialisation de vins apparaît clairement mais peu d'éléments sont fournis pour vérifier qu'il est atteint et l'insertion professionnelle indique une faible adéquation aux métiers visés de cadres intermédiaires dans le domaine du vin.</p>
Organisation
<p>Bien que portée principalement par l'IUT de Colmar et son département techniques de commercialisation, cette formation repose sur un partenariat avec deux autres établissements, le lycée agricole de Rouffach et l'université de</p>

<p>Strasbourg qui contribuent à former les étudiants sur les aspects viti-vinicoles. Cette collaboration est favorable à l'acquisition de la double compétence car chaque organisation apporte son expertise, l'IUT dans le domaine commercial, le lycée et l'université de Strasbourg dans le domaine viticole.</p> <p>L'ensemble de la maquette est proposé en tronc commun où n'existe pas de parcours spécifique. Sa structure est cohérente et facilement lisible dans le respect d'une spécialisation des étudiants. Le rythme d'alternance (trois jours de cours - lundi, mardi, mercredi - et deux jours en entreprise par semaine) semble satisfaire les professionnels. Des périodes en entreprise plus longues (une, deux ou trois semaines, stage long) sont prévues afin de faciliter la réalisation des missions professionnelles. Les étudiants, ne trouvant pas d'entreprise, sont inscrits en formation initiale, effectuent des stages pendant les périodes d'alternance et, de plus, réalisent des projets tuteurés.</p>
<p>Positionnement dans l'environnement</p>
<p>Dans la région Alsace, la LP <i>Vins et commerce</i> est la seule formation à délivrer une double compétence nécessaire à la commercialisation des vins. Ce diplôme vient compléter une offre large de formations LP en gestion et commerce de l'université de Haute Alsace et répondre à une spécificité de ce territoire. Des formations proches existent dans d'autres zones viticoles françaises sans que cela soit préjudiciable à cette LP. En effet, des éléments différenciants portant sur les intitulés de formation et les statuts proposés aux étudiants existent ce qui rend spécifique ce diplôme. De nombreux liens professionnels (participation des professionnels au Conseil de perfectionnement, aux jurys, aux enseignements) aident et facilitent l'insertion de la formation dans l'environnement socio-économique. Au niveau local, la licence répond à un besoin de la profession viticole à travers la Direction régionale de l'agriculture et de la forêt (DRAF) qui réalise un audit. La région transfrontalière, dans laquelle se situe la formation, favorise l'immersion professionnelle. Des missions peuvent se développer en lien avec l'international (étude des marchés étrangers, canaux de distribution à l'étranger, foires et salons internationaux, projets d'œnotourisme...). La formation bénéficie d'un environnement scientifique positif à travers le rattachement des enseignants-chercheurs à différents laboratoires de recherche (en sciences de gestion, en biologie cellulaire et en sciences de l'information et de la communication).</p>
<p>Equipe pédagogique</p>
<p>L'équipe pédagogique est riche de six enseignants-chercheurs dont les disciplines de rattachement sont en adéquation avec la formation, d'une douzaine d'enseignants et d'intervenants professionnels essentiellement issus du monde viticole. Les professionnels assurent 40 % des heures de formation, ce qui respecte les critères pour une LP sur ce point. Par contre, le grand nombre d'intervenants (35) doit rendre difficile la cohésion et le bon fonctionnement de l'équipe pédagogique. Les enseignants-chercheurs sont issus de différentes sections en sciences de gestion, en biologie cellulaire et en sciences de l'information et de la communication. Leurs enseignements représentent 25 % du volume horaire de la formation. D'autres enseignants (professeurs agrégés -PRAG, un contractuel) interviennent à hauteur de 35 %. L'objectif de l'équipe pédagogique est d'augmenter le nombre d'heures des enseignants-chercheurs tout en recrutant de manière durable des enseignants ce qui permettrait de renforcer l'équipe tout en réduisant le nombre de vacataires. La responsabilité de la formation est assurée par deux enseignants-chercheurs assurant peu d'heures de cours dans la formation. On ne dispose pas d'informations sur la répartition de cette charge entre eux.</p>
<p>Effectifs, insertion professionnelle et poursuite d'études</p>
<p>L'effectif d'une vingtaine d'étudiants apprentis chaque année est relativement stable sur la période étudiée et adapté aux capacités d'accueil. Par contre, la part représentée par les étudiants issus d'un BTS/BTSA tend à croître légèrement pour atteindre 75 % en 2013, ce qui peut être préjudiciable à terme. La part des étudiants diplômés de deuxième année de licence (L2) varie de 0 à 2 selon les années, ce qui est très faible. L'attractivité de la formation est satisfaisante, mesurée par la réception d'environ 90 dossiers chaque année pour vingt places. La majorité des étudiants sont inscrits en apprentissage (de l'ordre de 88 %). Depuis 2012, il n'y a eu aucune validation des acquis professionnels ou de l'expérience (VAP/VAE). Le taux de réussite est satisfaisant autour de 90 %, atteint notamment grâce au dispositif d'aide à la réussite et à la forte motivation des étudiants. Le taux de poursuite d'études reste dans une proposition acceptable mais tend à augmenter sans qu'on en connaisse les raisons (dans l'enquête nationale, 11 % pour la promotion 2011, 25 % pour la promotion 2013). Les poursuites d'études se font principalement vers des masters pour accéder à des postes de responsables ou dans le commerce international. L'insertion professionnelle (dont les taux baissent comme l'indique l'enquête interne de 100 % en 2009-2010 à 60 % pour celle de 2014-2015) se fait surtout dans des petites et moyennes entreprises - PME. La diversité des emplois occupés, de par leur niveau de responsabilités très disparate, pose question sur l'adéquation de la formation à un poste de cadre commercial intermédiaire dans le domaine viticole. Le taux d'insertion sur le marché du travail est en baisse alors que le taux de poursuite d'études augmente.</p>

Place de la recherche
<p>La formation est adossée à la recherche par le rattachement de six enseignants chercheurs de l'équipe pédagogique à des laboratoires de recherche en sciences de gestion, en biologie cellulaire et en sciences de l'information et de la communication. La direction de la formation est assurée par deux enseignants chercheurs de l'IUT de Colmar (maître de conférences - MCF en <i>Sciences de gestion</i>) travaillant sur la commercialisation du vin. Ainsi, les étudiants bénéficient de ce travail de recherche durant les séances de cours. Plus globalement, la place de la recherche est limitée, ce qui est habituel dans une LP.</p>
Place de la professionnalisation
<p>La professionnalisation des étudiants est forte car ces derniers sont, en très grande majorité, en contrat d'apprentissage dans des entreprises du secteur du vin. Les périodes en entreprise sont des moments privilégiés pour développer des compétences professionnelles, d'ailleurs, évaluées par les maîtres d'apprentissage. D'autres facteurs contribuent à cette professionnalisation : les interventions de professionnels assurant des heures de cours (40 % des enseignements), le statut de maîtres d'apprentissage pour certains ou leur présence lors des réunions de coordination, des visites de domaines viticoles ou encore leur participation au système d'évaluation. Les étudiants en formation initiale, quant à eux, développent leurs compétences professionnelles lors des périodes de stage et au cours de la réalisation de leur projet tuteuré.</p>
Place des projets et des stages
<p>Pendant leurs périodes en entreprise, les étudiants en alternance réalisent trois missions dont une de découverte de l'entreprise et les deux autres autour d'un projet commercial d'ampleur. Ces différentes missions sont évaluées sur la base de rapports et, pour certaines, de soutenances et constituent la note finale pour l'unité d'enseignement 5. Il apparaît que les étudiants mènent un projet tuteuré sans qu'on en connaisse le contenu, les modalités de déroulement et d'évaluation.</p> <p>Pour les étudiants en formation initiale classique, deux périodes de stage sont prévues dont la seconde repose sur un projet de commercialisation de vins qui donne lieu à une présentation orale. On dispose d'une seule information sur le projet tuteuré : son volume horaire qui est conforme pour une LP. On ne peut donc pas apprécier son contenu.</p> <p>En formation par apprentissage ou initiale, les stages et projets tuteurés permettent aux étudiants de découvrir le monde des entreprises dans le domaine viticole et de collaborer à la mise en place d'un projet de commercialisation de vins.</p>
Place de l'international
<p>Comme dans de nombreuses LP en alternance, la place de l'international est réduite mais tend à se développer grâce à des cours dispensés en anglais ou portant sur l'environnement international et à l'accueil d'étudiants étrangers, en petit nombre pour l'instant. Le cours de veille documentaire est ainsi dispensé en anglais. L'accueil d'étudiants étrangers est possible (en 2015, accueil d'un étudiant chinois et d'une étudiante hongroise). L'envoi des étudiants à l'étranger est très complexe. En effet, les étudiants de la formation ne partent pas à l'étranger dans l'année en raison du rythme de l'alternance (trois jours de cours et deux jours en entreprise par semaine). Cependant, dans les années à venir, l'équipe pédagogique envisage de proposer des contrats d'apprentissage transfrontaliers ou une partie du contrat dans une filiale située à l'étranger. Ces opportunités intéressantes pour les étudiants devront amener l'équipe pédagogique à repenser le rythme de l'alternance. La formation à l'international passe aussi par l'incitation qui est faite aux étudiants de préparer des examens de langues en anglais ou en allemand spécifiques au domaine des vins (WSET ou VinWein).</p>
Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite
<p>Le recrutement se fait selon des modalités et des critères classiques pour une formation en alternance. Depuis 2014, la motivation du candidat est vérifiée lors d'un entretien individuel durant lequel la formation est présentée. Le fort taux de diplômés de BTS parmi les recrutés incite à encourager les initiatives de communication déjà mises en place à destination d'autres publics comme les diplômés universitaires de technologie (DUT), trois à quatre diplômés par promotion, ou d'une deuxième année de licence (L2), 0 à 2 diplômés par an. Le candidat retenu est accompagné dans sa recherche d'entreprise grâce à des ateliers de préparation au curriculum vitae - CV, de lettres de motivation et d'entretiens avec les entreprises.</p> <p>De plus, dès leur recrutement en juillet, les étudiants sont invités à lire des ouvrages recommandés par l'équipe pédagogique ce qui leur permet d'acquérir ou de revoir certaines connaissances.</p>

<p>En début d'année universitaire, des cours de mise à niveau dans le domaine commercial ou viticole sont proposés pour tenir compte de la diversité des publics à leur entrée dans la formation, ce qui permet ensuite de dérouler des cours communs. Concernant le projet professionnel, les entretiens avec l'enseignant tuteur et l'équipe pédagogique, ainsi que les échanges professionnels, permettent de le faire évoluer.</p>
<p>Modalités d'enseignement et place du numérique</p>
<p>Cette formation est ouverte à différentes modalités d'enseignement dont la formation initiale classique, la formation continue et principalement l'apprentissage. Le diplôme peut également être obtenu par la VAE, dispositif nécessitant l'appui du service de formation continue de l'université de Haute-Alsace et du Service d'enseignement et de recherche en formation d'adultes (SERFA). Ces différents statuts permettent d'accueillir plusieurs types de public, ce qui enrichit les échanges. La pédagogie inversée est prise en compte. Le rythme de l'alternance permet aux étudiants de revenir en cours avec des questions issues de leur expérience professionnelle et de les traiter sur un plan théorique.</p> <p>Plusieurs outils et technologies informatiques usuels sont mobilisés tout au long de la formation, notamment pour les modules de « veille documentaire » et « marketing du vin ». Aucun logiciel spécifique au domaine étudié ne semble être utilisé. Leur intégration dans la maquette des enseignements serait un atout. La plate-forme Moodle offre aux étudiants des cours en ligne ainsi que différentes ressources : messagerie personnelle et informations pratiques (emploi du temps). Dans le cadre de l'apprentissage, la plate-forme gérant les cahiers de liaison électronique du Centre de formation par apprentissage universitaire d'Alsace propose les outils de suivi (fiche de suivi, bilan de formation) à tous les apprentis et à leurs maîtres d'apprentissage. Ces outils numériques favorisent, sans aucun doute, le partage d'informations.</p>
<p>Evaluation des étudiants</p>
<p>L'organisation des examens est conforme aux arrêtés du 17 novembre 1999 et du 11 août 2011. Les étudiants sont évalués uniquement selon les modalités du contrôle continu, les enseignants déterminant la nature des contrôles, ce qui est le cas le plus fréquent pour une LP. La répartition des crédits européens est équilibrée et proportionnelle au nombre d'heures de cours dispensées. Le jury d'attribution se réunit fin juin pour décider de l'attribution du diplôme aux étudiants. Le dossier ne donne pas d'informations sur la constitution, le rôle et les modalités de réunion des jurys d'examen.</p>
<p>Suivi de l'acquisition de compétences</p>
<p>Le suivi de l'acquisition des compétences se fait à différents moments déterminants de la formation : lors des visites en entreprise par le maître d'apprentissage et le tuteur pédagogique mais aussi lors des soutenances des missions devant le jury. Ainsi, l'acquisition des compétences est-elle validée régulièrement permettant aux étudiants d'établir des bilans intermédiaires de formation. Chaque étudiant est suivi individuellement par un tuteur enseignant et un maître d'apprentissage. Un carnet de liaison électronique est en place.</p>
<p>Suivi des diplômés</p>
<p>Le suivi des diplômés est assuré par deux enquêtes : un questionnaire envoyé par e-mail à tous les étudiants un an après la fin de la formation par le secrétariat de la formation et un suivi des diplômés réalisé par le Centre de formation d'apprentis universitaire (CFAU) et l'Observatoire régional de l'enseignement supérieur et de l'insertion professionnelle des étudiants (ORESIPÉ) avec un décalage de deux ans après l'obtention du diplôme. L'organisation d'une cérémonie de remise des diplômes (Dégustation Vins et Chocolats pour l'année 2015) permet la rencontre entre les anciennes et nouvelles promotions. De plus, un lien est maintenu avec certains anciens étudiants qui reviennent pour recruter des apprentis pour leur entreprise ou participer à l'enseignement. Globalement, la qualité des informations sur le devenir des étudiants est faible. On n'a pas de données quantitatives pour affiner l'analyse sur la répartition des diplômés par type d'emploi ou le temps d'accès à un premier emploi par exemple.</p>
<p>Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation</p>
<p>La composition du Conseil de perfectionnement (les enseignants de la formation, le chef du département techniques de commercialisation (TC) de Colmar, le proviseur adjoint du lycée agricole de Rouffach et les représentants des organismes professionnels) ainsi que ses modalités de fonctionnement sont habituelles.</p>

Les comptes rendus prennent en considération les avis exprimés et la mise en place de mesures correctrices. Les étudiants sont invités à évaluer la formation à travers un questionnaire anonyme dont les résultats sont pris en considération pour la faire évoluer dans la mesure du possible. Le contenu du questionnaire d'évaluation administré auprès des étudiants par le secrétariat de la formation est très exhaustif et permet, certainement, de faire évoluer la formation. Cette évaluation par les étudiants demanderait toutefois une réflexion supplémentaire car les étudiants ont quitté la formation lorsque le questionnaire leur est remis. Prévoir d'administrer ce questionnaire en fin de formation permettrait de s'assurer d'un taux de retour élevé.

Conclusion de l'évaluation

Points forts :

- L'acquisition par les diplômés d'une double compétence technique et commerciale.
- Les multiples modalités d'apprentissage (par projet, inversée...).
- Les nombreux liens professionnels appuyant la formation.
- La diversité des publics en formation par apprentissage, initiale et continue.

Points faibles :

- Un spectre des métiers visés en faible adéquation avec les emplois de cadre intermédiaire dans le domaine vinicole.
- Le taux de poursuite d'études en hausse.
- La forte dépendance de la formation au recrutement des diplômés issus de BTS/BTSA.

Avis global et recommandations :

Cette licence professionnelle *Commerce spécialité Vins et commerce* s'inscrit parfaitement dans le champ *Gestion* défini par l'université de Haute Alsace et s'articule de façon cohérente avec les autres licences professionnelles du département techniques de commercialisation. Cette formation a toute sa légitimité dans l'environnement socio-économique. Elle propose une formation notamment sous contrat d'apprentissage menant à une double compétence : celle du monde vinicole et celle des techniques de commercialisation. Pourtant ouverte à la demande des professionnels du secteur vinicole, celle-ci ne semble pas remplir totalement ses objectifs d'insertion professionnelle dont le taux baisse ces dernières années alors qu'augmente le taux de poursuite d'études. Des actions d'analyse des données pour faire évoluer la formation et ses recrutements pourraient permettre d'inverser une telle tendance.

Observations des établissements

OBSERVATIONS A PROPOS DU RAPPORT D'ÉVALUATION HCERES

Licence Professionnelle VINS ET COMMERCE

Nous remercions les évaluateurs de l'HCERES pour l'attention portée au dossier d'évaluation ainsi que pour les suggestions formulées qui nous seront utiles pour la construction de la nouvelle offre de formation. Nous n'avons pas d'observations à vous transmettre.

Nous vous prions de recevoir, nos très respectueuses salutations.

La Présidente,

Christine GANGLOFF-ZIEGLER

