



agence d'évaluation de la recherche  
et de l'enseignement supérieur

Section des Formations et des diplômes

# Rapport d'évaluation de la licence professionnelle



Ingénierie et management dans les  
métiers de la restauration  
commerciale et collective

de l'Université Paris-Est  
Marne-la-Vallée - UPEM

Vague E – 2015-2019

Campagne d'évaluation 2013-2014



agence d'évaluation de la recherche  
et de l'enseignement supérieur

Section des Formations et des diplômes

*En vertu du décret du 3 novembre 2006<sup>1</sup>,*

- Didier Houssin, président de l'AERES
- Jean-Marc Geib, directeur de la section des formations et diplômes de l'AERES

---

<sup>1</sup> Le président de l'AERES « signe [...], les rapports d'évaluation, [...] contresignés pour chaque section par le directeur concerné » (Article 9, alinea 3 du décret n°2006-1334 du 3 novembre 2006, modifié).

# Evaluation des diplômes Licences Professionnelles – Vague E

Evaluation réalisée en 2013-2014

Académie : Créteil

Établissement déposant : Université Paris-Est Marne-la-Vallée - UPEM

Académie(s) : /

Etablissement(s) co-habilité(s) : /

Spécialité : Ingénierie et management dans les métiers de la restauration commerciale et collective

Secteur professionnel : SP7-Services aux personnes

Dénomination nationale : SP7-3 Hôtellerie et tourisme

Demande n° S3LP150007998

## Périmètre de la formation

- Site(s) (lieux où la formation est dispensée, y compris pour les diplômes délocalisés) : IFIS, Ecole de Paris des Métiers de la Table, du tourisme et de l'hôtellerie.
- Délocalisation(s) : /
- Diplôme(s) conjoint(s) avec un (des) établissement(s) à l'étranger : /
- Convention(s) avec le monde professionnel : /

## Présentation de la spécialité

La Licence professionnelle *Ingénierie et management dans les métiers de la restauration commerciale et collective* a été créée au sein de l'Institut Francilien de l'Ingénierie des Services, composante de l'Université Paris-Est Marne-la-Vallée. Elle est intégrée dans le domaine des sciences humaines et sociales. Elle bénéficie d'une convention avec « l'Ecole de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie » et avec son Centre de Formation des Apprentis.

La formation de 400 heures se déroule en alternance et accueille des étudiants inscrits au titre de contrats d'apprentissage ou de professionnalisation. Les étudiants proviennent majoritairement de BTS.

La licence professionnelle (LP) vise l'acquisition de compétences en gestion et management dans le secteur de la restauration collective et/ou commerciale. Elle permet l'acquisition de compétences en gestion comptable, gestion de la qualité, contrôle de gestion ainsi qu'en animation et commercialisation des produits et services de restauration. La formation apporte en outre des connaissances spécialisées en arts de la table et science de l'alimentation.

Cette LP s'appuie sur un référentiel métier et prépare aux fonctions d'assistant gérant, cost-contrôleur, assistant de direction ou de responsable qualité adjoint dans le secteur de la restauration commerciale ou collective.

# Synthèse de l'évaluation

- Appréciation globale :

Le tourisme réceptif est un secteur économique particulièrement dynamique en Ile-de-France, une des toutes premières régions touristiques de la France, parmi les premières destinations touristiques mondiales. L'ensemble des grands opérateurs de l'hôtellerie et de la restauration sont présents en Ile-de-France auxquels on peut ajouter ici la proximité avec l'opérateur Disneyland Paris. Dans ce contexte favorable, les étudiants s'insèrent sans difficulté. Le taux d'insertion professionnelle (de 80 % à 100 %) et le type d'emploi occupé permettent d'affirmer que la formation proposée est en adéquation avec les attentes du secteur.

Cette formation *Ingénierie et management dans les métiers de la restauration commerciale et collective* se démarque dans l'offre nationale de par le fait qu'elle allie à la fois les compétences de management de restaurant traditionnel à des compétences plus larges de management d'unités de grosse capacité. Elle répond à des besoins de formation identifiés dans le domaine professionnel et contribue aux innovations sectorielles.

Le programme de cette licence professionnelle est bien conçu avec une très grande cohérence des contenus. L'articulation des connaissances disciplinaires et des compétences métiers, ou des savoirs méthodologiques et pratiques, est un point remarquable du dossier. En attestent aussi les modalités pédagogiques, avec une réelle mise en adéquation des intitulés et des types de cours (magistraux, travaux dirigés ou pratiques), la transversalité du projet tuteuré ou encore la contribution aux référentiels métiers.

L'Ecole de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie, établissement en lien avec la Chambre de Commerce et d'Industrie, offre le cadre technique favorable à l'acquisition de savoir-faire ainsi que l'appui de son Centre de Formation des Apprentis et son réseau professionnel.

L'alternance est systématique et donne lieu à une attention particulière au travers de la définition des missions en entreprise. Les relations avec le monde professionnel sont denses et les intervenants de qualité. Leur implication dans les enseignements est importante (51 % du volume horaire total) et se situe au niveau des contenus de cœur de métier. Leur implication se traduit aussi par des participations aux soutenances, aux jurys et au conseil pédagogique, préfiguration d'un conseil de perfectionnement qui reste à formaliser.

L'analyse des effectifs est l'élément le moins convaincant du dossier. Avec seulement 70 candidatures pour un effectif de 18 à 22 étudiants, on peut s'étonner de la relative attractivité de cette licence professionnelle compte tenu pourtant de la qualité du programme de formation. Par ailleurs, cette LP se caractérise par une forte homogénéité : les étudiants viennent tous de BTS, sans que l'on ne sache précisément de quelles mentions, et sont tous inscrits au titre de contrats d'apprentissage ou de professionnalisation. Si la situation en alternance est présentée comme une source de diversité, le public, lui, semble très homogène. La formation n'accueille aucun public de formation continue. Il est regrettable que les circonstances d'évolution des effectifs ne soient pas plus clairement exposées. Le taux de réussite est satisfaisant, de 79 à 95 % selon les données fournies par l'établissement.

Les relations avec l'Ecole de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie semblent fortes et donnent lieu à une coresponsabilité pédagogique. En revanche, les liens avec l'établissement de rattachement sont limités, la présence d'enseignants-chercheurs reste faible. Rien n'est dit sur l'intégration d'étudiants originaires de DUT ou de deuxième année de licence. L'absence de passerelles avec les formations de l'établissement nuit fortement à l'accessibilité, l'attractivité, voire la visibilité de cette licence professionnelle. Elle gagnerait à renforcer son intégration au sein de l'Université de rattachement, à clarifier son positionnement dans l'offre régionale et à améliorer son positionnement à destination des publics de formation continue.

- Points forts :

- L'alternance.
- La conception globale du programme.
- L'insertion professionnelle.

- Points faibles :

- Le positionnement dans l'établissement de rattachement et dans l'offre de formation régionale.
- La faible diversité du recrutement, et la relative attractivité de la formation.

- Recommandations pour l'établissement :

Cette formation mérite d'être soutenue. Elle atteste de bons taux d'insertion professionnelle et propose un programme de formation de qualité tant dans le contenu des enseignements que dans les modalités pédagogiques ou l'animation de l'équipe de formation.

La formation gagnerait à renforcer son attractivité dans l'offre de formation régionale mais aussi à se rendre plus visible dans l'offre de licences généralistes dispensées par l'établissement, ou encore son accessibilité à destination des publics de formation continue. Son évolution devrait être réfléchi en concertation avec les fédérations professionnelles et les grosses entreprises du secteur.



# Observations de l'établissement

Observations à l'évaluation de l'AERES concernant la spécialité de licence professionnelle:

**IMRCC: Restauration Collective et commerciale**

Les candidats sont sélectionnés en fonction de leur profil combinant diplôme et expérience professionnelle. Ils suivent la formation sous statut d'apprentis dans les principales entreprises de la restauration collective et commerciale, avant d'être embauchés. L'une des forces de cette licence professionnelle est le fort taux d'insertion professionnelle sectorielle. Le profil requis pour postuler est exigeant. Les étudiants sont issus de l'un des BTS du domaine de l'hôtellerie et de la restauration.

Nous avons ouvert notre formation à d'autres titulaires de Bac+2 au travers une participation plus active à différents salons d'étudiants, nous espérons que notre politique au travers d'apparition d'articles sur la formation dans différents journaux et notre classement au sein du guide SMBG puisse apporter des résultats tangibles. Une évolution récente : des salariés en formation continue commencent à candidater. Un salarié en formation continue suit la formation cette année.

Notre démarche d'ouverture à la FC se concrétise au travail d'accueil d'étudiants de niveau Bac+2, de VAP et de la mise en place réussie de la VAE actuellement deux par an. Les étudiants doivent occuper un poste de middle-management et non d'employés et cela va d'assistant à directeur de site pour les plus brillants.

Gilles ROUSSEL  
Président  
Université Paris-Est Marne-la-Vallée

