

HCERES

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

Formations et diplômes

Rapport d'évaluation

Licence Professionnelle Management des unités de restauration

- Université Pierre Mendès France – Grenoble - UPMF

Campagne d'évaluation 2014-2015 (Vague A)

HCERES

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

Formations et diplômes

Pour le HCERES,¹

Didier Houssin, 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 2014-2015

Présentation de la formation

Champ(s) de formation : Management des Entreprises – Economie (Entrepreneuriat, Innovation, Développement Durable)

Établissement déposant : Université Pierre Mendès France – Grenoble- UPMF

Établissement(s) cohabilité(s) : /

La licence professionnelle *Hôtellerie et tourisme - Management des unités de restauration* a été créée en 2004. La formation se déroule à l'Université Pierre Mendès France - Grenoble- UPMF, au sein de l'IAE.

Les objectifs de la formation sont clairement énoncés. Il s'agit de former des personnels d'encadrement dans les métiers de la restauration commerciale (directeur de restaurant, directeur de la restauration, manager de la restauration).

Les possibilités de promotion sont nombreuses (responsable d'exploitation, responsable des achats, directeurs des ventes, directeur de site, etc.). La formation est proposée en contrat d'apprentissage et de professionnalisation.

Le nombre d'inscrits pédagogiques, hors validation des acquis de l'expérience (VAE), se situe, depuis 2009, entre 9 et 24 personnes.

La licence professionnelle (LP) intègre les enseignants du lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme de Grenoble pour de nombreuses heures de cours. Le partenariat tissé avec cet établissement secondaire permet de développer une offre cohérente de formation « bac - 3 / bac + 3 ».

La maquette pédagogique de cette licence professionnelle est identique à celle d'une autre LP, la LP *Hôtellerie et tourisme - Management des unités hôtelières*.

Avis du comité d'experts

L'organisation du cursus en alternance est une solution adaptée au secteur de la restauration. La formation apporte aux étudiants des compétences de responsable-adjoint grâce, d'une part, aux techniques de gestion, et d'autre part, au management. Les possibilités d'évolution sont nombreuses.

Les intitulés des unités de valeur (UE) ou des cours dispensés par l'équipe pédagogique restent très généraux (communication, environnement professionnel, management d'entreprise, etc.). Ils sont insuffisamment précis pour donner une idée exacte du contenu de la formation et permettre d'évaluer l'adéquation entre le contenu des enseignements et les objectifs de la formation. La maquette pédagogique semble généraliste pour une formation professionnelle et difficile à distinguer de la LP *Hôtellerie et tourisme - Management des unités hôtelières* alors que les compétences professionnelles sont distinctes. En effet, la mutualisation des enseignements avec la licence professionnelle *Management des unités hôtelières* est totale.

La concurrence avec d'autres formations sur le bassin d'emploi est faible. Il existe seulement une licence professionnelle *Management international de l'hôtellerie et de la restauration* à l'université Jean Moulin à Lyon, en partenariat avec l'institut Paul Bocuse. Il y a peu de risques de concurrence entre ces formations. Un lien étroit est créé avec le lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme de Grenoble, ce qui permet de proposer sur le secteur géographique une offre de formation cohérente.

L'équipe pédagogique est composée d'enseignants de l'établissement (35% du volume des heures dispensées), de lycée (25%) et de professionnels (40%). Cependant, les professionnels s'impliquant dans la maquette pédagogique ne travaillent pas dans le domaine de la restauration (gérant d'une entreprise de communication, avocat, psychologue,

consultant, formateur ...). Les professionnels du secteur participent au recrutement, donnent des conférences thématiques, accueillent les alternants et les forment en entreprise.

Un nombre restreint d'heures est effectué par des enseignants-chercheurs (7% par un professeur (PR) et un maître de conférence (MCF); 6% par deux attachés temporaires d'enseignement et de recherche (ATER)) et le pilotage de la formation ne repose pas sur un conseil de perfectionnement. L'enseignante d'anglais, ayant le grade de PRAG (Professeur agrégé de l'enseignement du second degré), assure la responsabilité de la formation (ainsi que celle de la LP *Hôtellerie et tourisme - Management des unités hôtelières*).

La licence professionnelle s'effectue en contrat de professionnalisation et d'apprentissage, ce qui permet aux alternants de bien s'insérer dans la vie professionnelle (entre 77% et 100% d'insertion). Le taux de réussite est bon, depuis 2009, seul un inscrit n'a pas obtenu la licence. Par ailleurs, la poursuite d'études est peu importante (1 en 2011-2012, 2 en 2012-2013). Les alternants se dirigent vers le marché du travail ce qui correspond aux missions des LP.

Éléments spécifiques de la mention

<p>Place de la recherche</p>	<p>La place de la recherche n'est pas centrale, car le management des unités de restauration n'est pas une thématique directement liée au laboratoire de recherche.</p> <p>7% des heures d'enseignement sont assurées par des enseignants-chercheurs titulaires (un PR de l'IUT de Valence et un MCF de l'IAE).</p> <p>6% des heures d'enseignement sont assurées par des ATER de l'IAE.</p>
<p>Place de la professionnalisation</p>	<p>La place de la professionnalisation est importante, car tous les inscrits suivent cette formation en alternance, sous la forme d'un contrat de professionnalisation ou d'apprentissage. La période en entreprise est de 34 semaines selon un rythme non spécifié dans le dossier. Cependant, les professionnels qui interviennent en cours ne sont pas issus du milieu de la restauration.</p>
<p>Place des projets et stages</p>	<p>Le nombre d'heures prévues dans la maquette pour les projets et les stages est de 120 heures. Il serait intéressant de distinguer les heures collectives des heures de suivi individuel.</p> <p>Le responsable de la formation effectue un suivi régulier des alternants après chaque période passée en entreprise.</p>
<p>Place de l'international</p>	<p>L'international n'est pas développé. Il est indiqué que la majorité des étudiants souhaite travailler en France. Malgré cette volonté d'une majorité des étudiants et une importante offre de postes sur le territoire, il semblerait judicieux de donner une place plus importante à l'international.</p>
<p>Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite</p>	<p>Le recrutement s'effectue essentiellement en BTS dont les spécialités ne sont pas spécifiées dans le dossier. Un lien étroit est entretenu entre la licence professionnelle et le lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme de Grenoble. Entre 2009 et 2013, sur l'ensemble des alternants, 3 proviennent d'une L2 et 11 ont obtenu un DUT.</p> <p>Deux visites en entreprise sont organisées chaque année. La première se déroule en début de formation, afin de s'assurer de la bonne intégration de l'alternant au sein de la structure hôtelière, tandis que la seconde visite intervient en fin de contrat, afin de pouvoir effectuer un bilan. Le taux de réussite en licence est bon.</p>
<p>Modalités d'enseignement et place du numérique</p>	<p>Le recours au numérique dans l'enseignement ne semble pas être une orientation prioritaire. Tous les cours s'effectuent en présentiel, ces derniers sont disponibles sur l'intranet de l'IAE. Ils peuvent être accompagnés de lectures et d'exercices d'application. Le numérique prend toute sa place dans le dialogue entre le tuteur entreprise, le tuteur universitaire et l'alternant.</p>

	Rien n'est indiqué en ce qui concerne la démarche de la VAE alors que les diplômés sont nombreux. Cinq inscrits ont bénéficié d'une VAE en 2012.
Evaluation des étudiants	L'évaluation s'effectue en contrôle continu ; l'année de formation est annualisée, ce qui est logique dans le cadre de l'alternance. Chaque enseignant explique aux alternants, lors du premier cours, la manière dont ils seront évalués, à l'écrit ou à l'oral, individuellement ou en groupe. Tous les étudiants sont évalués individuellement, au moins une fois, pour chaque matière enseignée. Rien n'est indiqué sur le livret de l'alternant.
Suivi de l'acquisition des compétences	Le suivi de l'acquisition des compétences se fait en partie lors des visites en entreprise. C'est l'occasion de faire le point sur l'acquisition des compétences et le projet professionnel de l'alternant. Il s'effectue aussi à l'Université, à chaque fin de période en entreprise, de manière collective et individuelle.
Suivi des diplômés	Il est réalisé par l'observatoire de l'insertion professionnelle de l'Université et le responsable de la formation. Les diplômés peuvent être membres du réseau des diplômés de l'IAE, l'Association des Diplômés de l'IAE de Grenoble. Le taux de réponse est parfois assez peu élevé (13/24 en 2012-2013), mais l'insertion professionnelle, comprise entre 77% et 100%, est très bonne. Un fléchissement est à noter en 2012-2013 (77%, mais les VAE ne sont pas prises en considération).
Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation	Il n'y a pas de conseil de perfectionnement. Un projet serait en cours pour une mise en place en 2014-2015. Le rapport indique pourtant que les partenaires professionnels sont impliqués « au niveau du conseil de perfectionnement ».

Synthèse de l'évaluation de la formation

Points forts :

- Une formation qui s'effectue en contrat de professionnalisation et d'apprentissage.
- Un taux d'insertion professionnelle qui est bon (de 77 à 100%) et qui démontre que la licence répond aux besoins des entreprises du secteur de la restauration.
- Un bon taux de réussite.
- Un très faible taux de poursuite d'études qui correspond aux objectifs d'une licence professionnelle.
- Un partenariat mis en place avec le lycée de l'Hôtellerie et du Tourisme de Grenoble qui offre une bonne cohérence avec les formations BTS de ce secteur.

Points faibles :

- Une distinction difficile entre les deux formations, la LP *Hôtellerie et Tourisme - Management des unités de restauration* et la LP *Hôtellerie et tourisme - Management des unités hôtelières*, alors que des compétences distinctes sont demandées aux alternants.
- Une faible implication des enseignants-chercheurs en sciences de gestion de l'IAE qui porte le diplôme.

- Un nombre limité d'intervenants professionnels issus du secteur de la restauration.

Conclusions :

Cette formation répond à un réel besoin, elle permet aux alternants de bien s'insérer dans la vie professionnelle et le taux de réussite est bon.

Par contre, l'équipe pédagogique intègre peu les enseignants-chercheurs en sciences de gestion de l'IAE et les professionnels du secteur de la restauration. Il pourrait être utile de les faire intervenir plus largement.

Observations de l'établissement

Direction des formations et de la vie étudiante

Monsieur Jean-Marc GEIB

Affaire suivie par : Nathalie GENIN
Tél. : 04 76 82 83 01
Mél. : nathalie.genin@upmf-grenoble.fr

Objet : Evaluation HCERES 2015 – Champ Management des entreprises - Economie
(Entrepreneuriat, Innovation, Développement durable)

Monsieur le Directeur,

Nous tenons à remercier l'ensemble des membres du comité HCERES pour la qualité des travaux d'expertise qui ont été menés.

Nous vous informons que nous n'avons aucune observation à faire remonter à l'HCERES sur les formations ci-dessous.

MENTIONS

LICENCE DEG - ECONOMIE ET
GESTION
LICENCE DEG - ECO GESTION
LANGUE
LP DEG - COMMERCE
LP DEG - ECHANGES ET GESTION
LP DEG - ESPACES NATURELS
LP DEG - GESTION DE LA
PRODUCTION INDUSTRIELLE
LP SHS - GESTION DES
RESSOURCES HUMAINES
LP DEG - GESTION DES
RESSOURCES HUMAINES
LP DEG - HOTELLERIE ET TOURISME
LP DEG - LOGISTIQUE
LP DEG - MANAGEMENT DES
ORGANISATIONS
MASTER DEG - ECONOMIE,
ENERGIE, DEVELOPPEMENT
DURABLE
MASTER DEG - INGENIERIE
ECONOMIQUE ET ENTREPRISE

SPECIALITES

Etudes statistiques, sondages et marketing; Gestion et marketing
du secteur vitivinicole
Commerce et distribution - DISTECH
Gestion et commercialisation des produits de la filière forestière
Economie, gestion durable de l'eau et territoires
Assistant RH: évaluations et développement psychologique des
ressources humaines
Gestion des ressources humaines et paie; Métiers de l'emploi et de
la formation
Management des unités hôtelières (MUH); Management des unités
de restauration (MUR)
Management des approvisionnements et de la logistique
Management des collectivités territoriales; Management de la
PME-PMI; Métiers de la comptabilité: révision comptable; Métiers
de la comptabilité: comptabilité et paie; Métiers de la comptabilité:
Fiscalité;
Economie de l'énergie et de l'environnement
Ressources humaines, organisation et conduite du changement;
Diagnostic économique d'entreprise; Ingénierie économique

MASTER DEG - ETUDES
INTERNATIONALES ET
EUROPEENNES

MASTER DEG - MARKETING

Gouvernance des organisations pour le développement
international

Marketing quantitatif; Ingénierie du marketing; Vente et distribution;
Recherche et conseil en marketing; Communication marketing

Nous vous prions d'agréer, Monsieur le Directeur, l'expression de notre considération
distinguée.

Le Vice-Président Commission Formation et Vie Universitaire,



Michel ROCCA