



Evaluation des diplômes Licences Professionnelles – Vague B

ACADÉMIE : AMIENS

Établissement : Université de Picardie Jules Verne

Demande n° S3LP120002694

Dénomination nationale : Industrie agro-alimentaire, alimentation

Spécialité : Additifs, auxiliaires technologiques et aliments santé

Présentation de la spécialité

Cette licence professionnelle forme, depuis son ouverture en 2004, des spécialistes des additifs alimentaires, arômes et auxiliaires technologiques pouvant exercer dans les industries alimentaires. Elle apporte des connaissances et des compétences dans la formulation des divers procédés de transformation de l'agro-alimentaire, de la pharmaceutique, de la cosmétique et de la chimie fine. Les métiers visés sont ceux de technicien ou de chef d'atelier de production, d'assistant ingénieur, d'agent de maîtrise, d'assistant qualité, de qualitatif, de technicien contrôle-qualité ou de contrôle-analyse. La formation, localisée à Amiens, est portée par la Faculté de pharmacie, en association avec la Direction de l'éducation permanente pour la formation continue et la Faculté des sciences. Elle est dispensée en partenariat avec le lycée d'enseignement agricole privé Sainte Colette de Corbie. Elle accueille un public en formation initiale, en formation continue et en alternance en contrat de professionnalisation.

Indicateurs

Principaux indicateurs (moyenne sur 4 ans ou depuis la création si inférieure à 4 ans) :

Nombre d'inscrits	15
Taux de réussite	81 %
Pourcentage d'inscrits venant de L2	12 %
Pourcentage d'inscrits en formation initiale (hors apprentissage et contrats de professionnalisation)	80 %
Pourcentage d'enseignements assurés par des professionnels	25 %
Pourcentage de diplômés en emploi : enquêtes nationales	NC
enquêtes de l'établissement	NC

Bilan de l'évaluation

- Appréciation globale :

Cette spécialité est, par son objet, une formation originale sur le plan national. Les connaissances et les compétences développées sont néanmoins transversales et peuvent être appliquées à d'autres secteurs que l'agroalimentaire, notamment à l'industrie pharmaceutique (intégration d'additifs, d'excipients dans les médicaments), à la cosmétique. Par ailleurs, elle est adaptée aux étudiants salariés, aux demandeurs d'emploi, en reprise d'études, et accueille des étudiants en contrat de professionnalisation. Cependant, le taux de réussite est faible : une très forte détérioration s'est produite en 2008/2009, l'équipe pédagogique ayant souhaité relever son niveau d'exigence. Pour autant, il n'est pas proposé de module de préparation pour élever ou homogénéiser le niveau de connaissances à l'entrée en formation. Les résultats de l'insertion professionnelle ne sont pas communiqués : l'enquête nationale, qualifiée de non significative, n'est pas fournie et on ne dispose pas de résultats d'enquête de suivi propre (le questionnaire est fourni mais n'a pas encore été exploité). Des résultats partiels établis avec les professionnels pour 2008/2009 sont cependant apportés. Ils se caractérisent par une insertion rapide pour les trois quarts des diplômés, mais aussi par des poursuites d'études non négligeables.

Par ailleurs, les liens avec les milieux professionnels sont variés et étendus, mais ils n'ont pas débouché sur la signature de conventions de partenariat. Il ressort du dossier une réelle volonté de faire évoluer la formation en réponse aux attentes de la profession qui demande, cependant, à s'appuyer sur un meilleur suivi des diplômés et nécessite encore d'en préciser le contenu et les implications dans la gestion de la formation.

- Points forts :
 - Un réseau de professionnels varié et étendu.
 - Une formation spécifique.
 - L'existence de parcours en amont, préparant à l'entrée en formation.

- Points faibles :
 - L'absence de données chiffrées sur l'insertion professionnelle et l'insuffisance d'information statistique.
 - Un faible taux de réussite.
 - L'absence de dispositifs d'accueil et de mise à niveau à l'entrée en formation.
 - La faible proportion d'enseignements assurés par des professionnels.

Notation

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

Recommandations pour l'établissement

Tout d'abord, il conviendrait de réaliser un suivi rigoureux de l'insertion professionnelle des diplômés, en exploitant annuellement le questionnaire de suivi propre et tout autre élément d'information permettant d'appréhender le devenir des diplômés. Puis, une analyse de cette insertion devrait être réalisée en conseil de perfectionnement pour proposer des dispositifs d'amélioration qui permettent notamment d'éviter les poursuites d'études. Dans cette perspective, le conseil de perfectionnement devrait être mieux spécifié dans sa composition et conforté dans ses prérogatives.

L'analyse des caractéristiques des diplômés qui ont poursuivi en master, permettrait de mieux identifier, lors de la sélection des candidats, ceux qui souhaitent une poursuite d'études. Il conviendrait également de chercher à mieux cerner le niveau initial des candidats eu égard aux exigences de la formation, et de mettre en place une unité d'enseignement de mise à niveau à l'entrée pour améliorer le taux de réussite.

On pourrait également accroître la part des enseignements professionnels. Par ailleurs, l'équipe pédagogique veillera à respecter le rapport réglementaire de un à trois entre les coefficients des unités d'enseignements (qui ne sont pas fournis dans le dossier). Il conviendrait également de veiller à l'accompagnement de la recherche de stages (qui est peu décrite dans le dossier). Enfin, l'accroissement prévu de l'effectif de quinze à vingt étudiants, paraît pertinent mais ne devrait s'opérer que sur la base d'un flux suffisant de candidats recherchant une insertion professionnelle immédiate.