



# Evaluation des diplômes Licences Professionnelles – Vague B

## ACADÉMIE : ORLEANS-TOURS

Établissement : Université François-Rabelais de Tours

Demande n° S3LP120002518

Dénomination nationale : Hôtellerie et tourisme

Spécialité : Management d'une unité de restauration à thème

## Présentation de la spécialité

Cette licence professionnelle, créée en 2003 à l'IUT de Tours, est proposée en partenariat avec le lycée de Fontiville à Veigné (37520) et l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation à Tours (37000). Cette licence a pour but de former des assistants au management d'unités de restauration à thème, brasseries, qui deviendront à terme des managers. Les compétences et connaissances abordées sont variées : management, marketing, alimentation, réglementation et GRH. Cette formation est exclusivement dispensée en alternance et a évolué dans son recrutement comme suggéré lors du dernier renouvellement. Elle s'ouvre davantage au public originaire de L2 et de DUT. Un effort de communication a été soutenu et le recrutement est axé sur le dossier du candidat ainsi que sa motivation, appréciée au cours d'un entretien avec un jury. Le positionnement de la formation dans l'offre générale est précis et complet ; ce qui rend plus facile le recrutement d'un public diversifié.

## Indicateurs

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

Nombre d'inscrits	20
Taux de réussite	95 %
Pourcentage d'inscrits venant de L2	5 %
Pourcentage d'inscrits en formation initiale (hors apprentissage et contrats de professionnalisation)	0 %
Pourcentage d'enseignements assurés par des professionnels	36 %
Pourcentage de diplômés en emploi (à 1 an et à 3 ans)	95 %

## Bilan de l'évaluation

- Appréciation globale :

Cette licence professionnelle est une formation qualifiante correspondant aux attentes des employeurs potentiels du secteur. Elle est placée sous la responsabilité d'un enseignant-chercheur entouré d'une équipe pédagogique qui se réunit périodiquement, en particulier pour l'analyse des informations transmises par les étudiants dans le cadre du bilan pédagogique. Le pilotage est assuré par le responsable de la formation, l'adjoint du lycée partenaire ainsi qu'un représentant du centre de formations des apprentis. Ils sont aidés dans l'analyse de l'évolution de la formation par un conseil de perfectionnement intégrant dans sa composition un ancien étudiant. La politique des stages est structurée et efficace. Les partenariats professionnels sont très concrets en contribuant à l'accueil des apprentis. La diversité des professionnels impliqués dans la formation doit être soulignée.

Les effectifs sont stables et le recrutement de la dernière promotion est national. L'insertion professionnelle correspond au passage du diplômé dans l'entreprise dans laquelle il a été accueilli ou bien, l'une de ses filiales. L'insertion professionnelle est réalisée essentiellement par la transformation des contrats d'apprentissage en CDD ou CDI. Les postes visés de cette formation sont bien identifiés et les débouchés sont réels. Par ailleurs, il convient de remarquer le faible taux de poursuite d'études qui illustre toute la rigueur dans le recrutement du candidat.

- Points forts :
  - Le taux d'insertion professionnelle.
  - Le dispositif de l'alternance dans le cadre de la licence professionnelle.
- Point faible :
  - Des partenariats restreints à l'échelle locale.

## Notation

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

## Recommandations pour l'établissement

Il serait souhaitable de pouvoir décliner le partenariat professionnel de secteur à un niveau régional, voire national. L'établissement pourrait organiser une veille des métiers et des secteurs d'emploi dépassant le cadre local pour valoriser cette formation et lui donner une dimension de rayonnement national, voire international.