



Evaluation des diplômes Licences Professionnelles – Vague B

ACADÉMIE : ROUEN

Établissement : Université de Rouen

Demande n° S3LP12002168

Dénomination nationale : Industrie agro-alimentaire, alimentation.

Spécialité : Contrôles agro-alimentaires et biotechnologies.

Présentation de la spécialité

Ouverte en 2003 et succédant à un DU (Diplôme d'Université) proposé en formation continue, cette spécialité est portée par l'UFR « Sciences » en partenariat avec l'IUT de Rouen, le GRETA (Groupe d'Établissements) et l'Agro-Hall d'Évreux. Le diplômé doit être en mesure de fournir à des entreprises des domaines agro-alimentaires et agricoles une stratégie « qualité » en amont et en aval d'une chaîne de production alimentaire, une aide au développement de nouveaux produits issus des biotechnologies, la réalisation et le développement de techniques et procédés d'analyse en recherche et développement. Il peut assurer une fonction d'encadrement et de conseiller technique. Cadre technique de niveau II, il peut travailler aussi bien en secteur privé que public.

Indicateurs

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

| | |
|---|-----------|
| Nombre d'inscrits | 25 |
| Taux de réussite | 95 % |
| Pourcentage d'inscrits venant de L2 | 45 % |
| Pourcentage d'inscrits en formation initiale (hors apprentissage et contrats de professionnalisation) | 85 - 95 % |
| Pourcentage d'enseignements assurés par des professionnels | 31 % |
| Pourcentage de diplômés en emploi (à 1 an et à 3 ans) | 80/85 % |

Bilan de l'évaluation

- Appréciation globale :

Au-delà d'un bilan très largement favorable sur les critères principaux d'évaluation d'une licence professionnelle, le dossier présente aussi une évolution (rentrée 2010) particulièrement intéressante : ouverture d'un groupe de formation en alternance. Si l'insertion des étudiants apparaît très bonne quantitativement (et qui plus est très rapide puisque de 50 à 75 % des diplômés sont embauchés dès la sortie de l'université), on souhaiterait néanmoins des informations plus précises sur l'adéquation entre les emplois occupés et la formation reçue. Le bon taux d'insertion et la liste des fonctions occupées par les diplômés attestent d'une bonne articulation entre les contenus de formation et les compétences professionnelles visées. La participation des milieux professionnels concernés (agro-alimentaire et agriculture) est forte à tous les niveaux et elle s'intensifie encore avec la mise en place de la formation en alternance. On peut donc d'autant plus regretter la part un peu faible occupée par les intervenants professionnels dans l'enseignement, en particulier dans des spécialités comme le contrôle microbiologique ou les analyses microscopiques. Ce point avait déjà été soulevé lors de l'évaluation précédente.



A contrario, la contribution des enseignants-chercheurs est forte et témoigne de la bonne intégration de la formation dans l'offre de formation Licence ; ce que vérifie aussi le recrutement important d'étudiants venus de licence générale (2^{ème} année de licence voire titulaires de la licence). On a ici une véritable voie professionnalisante offerte aux étudiants inscrits en licence scientifique. Comme déjà indiqué, l'ouverture d'un groupe de formation en alternance à la rentrée 2010 est opportune pour développer l'attractivité de cette formation et retrouver un public de formation continue qui l'a progressivement désertée. Au plan de l'organisation et du pilotage, la confusion entre conseil pédagogique et conseil de perfectionnement ne semble pas être très pertinente. L'auto-évaluation organisée au niveau de l'établissement est de qualité et l'équipe pédagogique a su en tirer profit.

- Points forts :
 - L'insertion professionnelle est bonne et rapide.
 - Une bonne intégration dans l'offre de formation licence (fort recrutement d'étudiants venus de licence générale, forte participation des enseignants-chercheurs).
 - L'ouverture d'un groupe en alternance.

- Points faibles :
 - Une place encore insuffisante des intervenants professionnels dans le « cœur de métier ».
 - Des données qualitatives inégales sur l'insertion professionnelle.
 - L'absence d'un véritable conseil de perfectionnement.

Notation

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

Recommandations pour l'établissement

Il conviendrait de mieux préciser le devenir des diplômés, de mettre en place un véritable conseil de perfectionnement (et parallèlement d'augmenter la fréquence des réunions du conseil pédagogique) et d'étoffer l'équipe pédagogique par quelques intervenants professionnels.