



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

Section des Formations et des diplômes

Rapport d'évaluation de la licence professionnelle

Analyses et applications des
industries de la parfumerie, de la
cosmétique et des arômes
alimentaires

de l'Université de Versailles
Saint-Quentin-en-Yvelines -
UVSQ

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 2006¹,

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

¹ 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 : Versailles

Établissement déposant : Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines

Académie(s) : /

Etablissement(s) co-habilité(s) : /

Spécialité : Analyses et applications des industries de la parfumerie, de la cosmétique et des arômes alimentaires

Secteur professionnel : SP2-Production et transformations

Dénomination nationale : SP2-7 Industrie chimiques et pharmaceutiques

Demande n° S3LP150009027

Périmètre de la formation

- Site(s) (lieux où la formation est dispensée, y compris pour les diplômes délocalisés) : Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines (UVSQ), Versailles
Institut Supérieur International du Parfum, de la Cosmétique et l'Aromatique Alimentaire (ISIPCA), Versailles,
- Délocalisation(s) : Chambre de Commerce et d'Industrie de Versailles Val d'Oise/Yvelines (CCIV), 21 Avenue de Paris, 78000 Versailles.
- Diplôme(s) conjoint(s) avec un (des) établissement(s) à l'étranger : /
- Convention(s) avec le monde professionnel : Convention avec le Groupe ISIPCA (Institut Supérieur International du Parfum, de la Cosmétique et l'Aromatique Alimentaire) sous tutelle de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Versailles Val d'Oise/Yvelines (CCIV).

Présentation de la spécialité

La licence professionnelle *Analyses et applications des industries de la parfumerie, de la cosmétique et des arômes alimentaires* vise à former des professionnels dans le développement, la formulation et l'analyse sensorielle dans les domaines de la parfumerie, la cosmétique et l'aromatique alimentaire. Les métiers ciblés sont de plusieurs ordres : technicien supérieur en développement, en formulation, en contrôle qualité et en analyse sensorielle ainsi que des évaluateurs en tests et gestion de collections.

Ouverte en 2005, cette licence professionnelle est proposée essentiellement en apprentissage. Elle associe les potentiels scientifiques et administratifs de l'Unité de formation et de recherche (UFR) des Sciences de Université de Versailles Saint-Quentin en Yvelines et du Groupe ISIPCA (Institut Supérieur International du Parfum, de la Cosmétique et de l'Aromatique Alimentaire) sous tutelle de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Versailles Val d'Oise/Yvelines (CCIV).

Le dossier ne donne que peu de précisions sur la réalité des délocalisations présentées. La licence professionnelle participe à l'offre de formation professionnalisante de l'Université de Versailles, mais de façon technique et sans lien clairement précisé. Son positionnement régional sur le secteur de la parfumerie et de la cosmétique est cohérent et répond à une certaine demande économique. Par contre, son positionnement au niveau du domaine des arômes alimentaires semble plus aléatoire, comme d'ailleurs son positionnement national où il existe six formations de niveau Licence professionnelle pouvant entrer en concurrence avec l'une ou l'autre des options de cette formation.

Synthèse de l'évaluation

- Appréciation globale :

Stratégiquement et économiquement, l'industrie de la parfumerie et l'industrie cosmétique nécessitent une main d'œuvre qualifiée et évolutive. Les exigences de qualité et de sécurité de ces secteurs industriels les conduisent à rechercher de plus en plus leurs futurs jeunes collaborateurs en développement, formulation, analyse qualité ou sensorielle dans des circuits de formation professionnelle qualifiante. La licence professionnelle *Analyses et applications des industries de la parfumerie, de la cosmétique et des arômes alimentaires* bénéficie d'un environnement (industries de la parfumerie et de la cosmétique) favorable en termes d'emploi (Cosmetic Valley en Île-de-France). La licence professionnelle semble répondre correctement à cet environnement depuis 2008, par ses filières parfumerie et cosmétique, ce qui ne semble pas le cas pour la filière de l'aromatique alimentaire. Son niveau de technicien supérieur spécialisé permet aux diplômés d'occuper des positions conformes aux souhaits des étudiants. Néanmoins la faiblesse du dossier en termes de précision sur les emplois occupés ne permet pas de conclure sur ce point avec certitude. La fiche RNCP jointe dans le dossier ne correspond pas aux métiers décrits.

Le programme de cette licence professionnelle par apprentissage semble répondre en partie aux objectifs professionnels affichés. Les contenus s'articulent techniquement mais sans grand attrait au sein de l'établissement (Université de Versailles), notamment avec le niveau de 2^{ème} année de licence (L2) *Chimie* de l'Unité de formation et de recherche (UFR) des Sciences. Par contre, le partenariat extérieur avec le Groupe ISIPCA (Institut Supérieur International du Parfum, de la Cosmétique et de l'Aromatique Alimentaire) de la Chambre de Commerce n'est pas assez intégré au niveau du management et du recrutement des candidats, tout en présentant un complément de professionnalisation indéniable. La formation respecte incomplètement le cahier des charges d'une licence professionnelle avec un volume horaire global par étudiant de 550 heures (hors entreprise et projet tuteuré). Il faut rajouter à cela les heures de langue pour la certification TOEIC exigée hors cadre officiel et un volume (non précisé) hors cursus, de communication et de techniques de recherche d'emploi. Généralement, ces volumes dans des maquettes similaires représentent au moins 50 à 65 heures de présentiel. Il apparaît quand même que les étudiants ont une charge (+/- 610 heures sans projet tuteuré) de travail présentiel et non présentiel excessivement importante surtout dans le cadre de l'apprentissage et non déclarée dans la maquette. La répartition présentielle entre l'entreprise et le centre de formation n'est pas clairement précisée et le projet tuteuré de 150 heures (obligatoire) n'est pas mentionné, son absence rendant le programme pédagogique non conforme à la réglementation sur les licences professionnelles. La dénomination des modules devrait être plus lisible surtout entre les options, selon sa nature, tronc commun ou module spécifique à chaque option. La place donnée aux enseignements pratiques est suffisante semble-t-il pour favoriser l'acquisition des compétences. Par une approche correcte des objectifs professionnels, cette licence par apprentissage permet d'acquérir les connaissances théoriques puis pratiques nécessaires aux fonctions de technicien supérieur spécialisé en développement, en formulation, en contrôle qualité et en analyse sensorielle et aux fonctions d'évaluateurs en tests et gestion de collections.

L'attractivité de cette licence professionnelle est suffisante pour l'instant avec un ratio candidats/effectif variable selon les filières (2 à 6). D'après les chiffres fournis, le nombre de candidatures reçues varie d'une option à l'autre : de 30 à 40 dossiers en aromatique alimentaire, environ 70 dossiers en parfumerie et de 110 à 130 dossiers en cosmétique. Suite à une seconde étape de sélection, 30 à 40 étudiants sont retenus par filière pour passer un entretien devant un jury. A l'issue des entretiens, 9 à 20 candidats sont retenus par filière. L'attractivité de cette licence professionnelle est surtout réelle auprès des diplômés titulaires d'un Brevet de technicien supérieur (BTS) ou d'un diplôme universitaire de technologie (DUT), qui la considèrent comme une année de spécialisation. Le recrutement auprès des étudiants de L2 est peu développé. Ce recrutement ciblé, résultat d'un ancrage faible auprès des cursus de licence de l'université de Versailles, représente un risque potentiel important en termes d'adéquation candidats/offres d'emplois, dans le futur. La sélection des candidats qui se fait de façon professionnelle, ne retenant que des candidats en apprentissage, conduit à des taux de réussite d'un bon niveau compris entre 85 et 90 %.

Les étudiants s'insèrent majoritairement en région Ile-de-France. Le taux d'insertion est en moyenne de 90 % et les types d'emplois sont vraisemblablement ceux pour lesquels les étudiants ont été formés (absence de données précises). Les domaines d'activité montrent une prédominance de ces emplois dans l'industrie cosmétique. Il ressort des quelques éléments disponibles dans ce dossier qu'un recentrage sur la cosmétique sera certainement à envisager par une diminution du nombre des filières et notamment, celle de l'aromatique alimentaire qui répond difficilement à l'apprentissage sur la région Île-de-France.

L'apprentissage pratiquement systématique, géré par le Centre de formation d'apprentis (CFA) de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Versailles Val d'Oise/Yvelines (CCIV), garantit l'implication de la branche professionnelle. Les intervenants professionnels sont qualifiés, mais leurs implications nécessiteraient certainement une clarification. On peut regretter l'absence d'un conseil de perfectionnement, d'un comité de liaison. Le taux de candidats en formation continue reste assez faible.

Les relations avec l'Institut Supérieur International du Parfum, de la Cosmétique et de l'Aromatique Alimentaire sont importantes, mais ne sont pas assez bien définies et reflètent un déséquilibre entre l'UVSQ et l'ISIPCA au niveau de la formation. Le pilotage de la formation laisse planer des ambiguïtés car le pilotage des deux sites entre l'UVSQ et l'ISIPCA est assez indépendant et semble nettement orienté vers l'ISIPCA. Ce point devrait être intégré dans une réflexion globale sur la formation. La licence professionnelle apparaît à bien des égards comme une troisième année de BTS, avec une faible attractivité pour les étudiants de cursus L2.

En conclusion, la formation semble disposer de quelques éléments intéressants et d'une implantation favorable sur le plan géographique en Ile-de-France, qui conduit à un taux de réussite et à un taux de placement de bon niveau. Cependant, de nombreux points nécessitent des éclaircissements et/ou des compléments d'information. Un repositionnement du management de la formation serait à réfléchir. La qualité du dossier par rapport à ce que l'on est en droit d'attendre d'une formation universitaire infléchit l'impression d'ensemble. Une vision globale plus positive pourrait ressortir avec une reprise de ce dossier ou un dialogue direct avec les responsables.

● Points forts :

- Bon positionnement dans l'offre de formation.
- Conventionnement CFA/ISIPCA.
- Enseignement délocalisé à l'ISIPCA.
- Bonne réussite et bonne insertion professionnelle.

● Points faibles :

- Absence d'un comité de perfectionnement, de liaison avec l'ISIPCA.
- Manque de diversité du public de la formation (origine des étudiants, formation en alternance/formation initiale/contrat de professionnalisation), manque de dispositifs permettant d'augmenter cette diversité et l'attractivité au niveau des cursus L2.
- Volume horaire global important pour un apprentissage
- Organisation de la formation trop complexe et peu lisible.
- Pas d'indication de projet tuteuré, son absence serait non conforme à la réglementation sur les licences professionnelles.
- Pilotage de la formation insuffisant.
- Cohérence de l'Option *Aromatique alimentaire* par rapport au projet global.

● Recommandations pour l'établissement :

La formation nécessite un certain nombre d'éclaircissements et de précisions. Il semble important de clarifier la position de cette licence professionnelle entre les deux partenaires. En l'état, on ne voit pas clairement son positionnement universitaire et l'intérêt pour l'établissement.

Un certain nombre de cadrages (pilotage, autoévaluation, maquette, dénomination des modules, nombre d'options, modalités de contrôle des connaissances, diversité du recrutement...) serait utile à sa lisibilité future, à son fonctionnement et à son développement. Ces éléments pourraient faire l'objet d'échanges directs. Des procédures conformes d'évaluation de la formation et des enseignements doivent être mises en place au niveau de l'Université et de la composante.



Observations de l'établissement



Versailles, Le 16 avril 2014

Le Président de l'Université de Versailles Saint-Quentin-
en-yvelines

A

AERES
Jean-Marc GIEB
Directeur de la section des formations et diplômes
20 rue Vivienne
75002 Paris

Objet : Evaluation des formations de licences, licences professionnelles et masters de la vague E

Monsieur le Directeur,

Suite à votre courrier du 28 mars 2014, je vous prie de bien vouloir trouver ci joints les observations relatives aux rapports d'évaluation des formations de niveau licence et master du contrat quinquennal 2010-2014.

Je vous prie de recevoir, Monsieur, mes respectueuses salutations.

Le Président

Jean-Luc VAYSSIÈRE

Pour le Président
et par délégation
Stéphane DELAPLACE
Le Vice-Président
du Conseil d'Administration



N° demande : LP Versailles 9027

Domaine : STS

Niveau : Licence Professionnelle

**Spécialité : Analyses et Applications des Industries de la Parfumerie, de la Cosmétique et des
Arômes Alimentaires**

Observation (s) :

Aucune observation