

UT2 – Réponses à l'AERES

Réponses des porteurs de projets

Domaine SHS

CETHIA : Eléments de réponse à l'expertise de l'AERES

I - Correction de données factuelles

- La mention « Tourisme, Hôtellerie, Alimentation » n'est pas un assemblage « chapoté » par le tourisme, mais une appellation générique regroupant deux spécialités articulées entre elles : le tourisme et l'alimentation, la seconde étant co-habilitée avec le ministère de l'agriculture. Cette organisation a été validée par le ministère lors de la précédente campagne d'habilitation.
- Les Paramètre d'employabilité sont :
 - spécialité « Tourisme », parcours MITH et HR, 91,5 % en emploi (dont 75 % de CDI) taux de chômage 7,1 %
 - spécialité « Tourisme », parcours TD, 72,75 % en emploi (dont 36 % en CDI) taux de chômage 10,75 %
 - spécialité « Alimentation », parcours, SSAA 75 % en emploi (dont 78 en CDI), 18 % doctorants, taux de chômage 7 %
- Le pilotage du Cethia repose sur plusieurs dispositifs complémentaires :
 - 3 conseils : conseil de département, conseil de perfectionnement, conseil d'administration du Taylor's Toulouse University Center.
 - 2 des réunions pédagogiques : Réunions pédagogiques de l'équipe (3 an), et d'Evaluations des enseignements par les étudiants pour chaque diplôme (2 par an à mi -parcours et fin d'année)
 - 3 un système d'information (Audits qualité réalisés dans toutes les formations délocalisées et tableau de bord.
- La suggestion faite par l'AERES d'assurer cette fonction par une licence professionnelle ne peut pas être retenue car elle est en contradiction avec un des critères principaux d'évaluation (la non- poursuite d'étude) de ces diplômes orientés vers l'entrée dans la vie active.

II - Positionnement de l'offre de formation

L'originalité du projet pédagogique, scientifique et professionnel du CETHIA tient dans l'articulation et la recherche de convergences entre la filière du tourisme et celle de l'alimentation, deux champs en relation dans l'univers économique et social, mais fortement cloisonnés dans le domaine de la formation et de la recherche. Les problématiques et enjeux sociaux auxquels sont confrontés ces secteurs à savoir : durabilité, impact environnemental,

crises alimentaires et sanitaires (obésité, grippe aviaire...) patrimonialisation de l'alimentation, demande de produits et service de bien-être,... présentent à la fois des caractéristiques communes et des différences qui sont autant d'opportunités d'enrichissement. Dans ce contexte la restauration, qu'elle soit hôtelière, gastronomique, commerciale ou collective, c'est-à-dire relevant du champ du tourisme ou de celui de l'alimentation, se trouve en position de point de passage, de rencontre et d'articulation. L'offre de formation articule donc bien des secteurs en relation dans l'univers économique mais qui demeurent cloisonnés dans l'organisation académique.

La synergie, insuffisamment repérable dans le document initial, est pourtant bien une réalité dans les faits. Elle est mise en œuvre au niveau pédagogique à travers des conférences de professionnels, des ateliers pédagogiques et des enseignements communs couvrant entre autres champs la méthodologie de la recherche, la problématique de la durabilité ou l'articulation tourisme-alimentation (mise au jour des patrimoines alimentaires et dispositifs de valorisation notamment par le tourisme), autant de thématiques qui depuis plus de 15 ans constituent une des signatures du département CETHIA.

Le niveau Licence

La mention de L3 proposée a pour objectifs de constituer une passerelle entre des flux étudiants à bac + 2 (BTS Hôtellerie et Tourisme, DUT) et les masters et de préparer des étudiants issus de licences disciplinaires en vue de leur intégration dans les masters THA.

III- Articulation avec les milieux professionnels et insertion des étudiants

Au-delà de leur participation aux conseils de département et de perfectionnement du CETHIA, les milieux professionnels sont étroitement impliqués dans les activités pédagogiques à travers : l'accueil de stagiaires, les cours et conférences, les visites de sites et d'établissements, les ateliers pédagogiques, la participation aux soutenances de mémoires et aux jurys d'examens, le versement de taxe d'apprentissage, le financement de bourses d'études pour les étudiants, et enfin le soutien d'activités de recherche à travers le cofinancement de programmes dont 4 bourses CIFRE.

Par ailleurs, le CETHIA est le centre VAE, correspondant de l'UTM, pour les secteurs du Tourisme, de l'hôtellerie et de l'alimentation, notamment la restauration collective où la demande en VAE est très forte. Depuis 2003, 106 candidatures ont été accompagnés débouchant, sur 68 dépôts de dossiers dont 33 validations totales, 5 validations partielles et 29 refus.