

REPUBLIQUE DU SENEGAL

Un Peuple – Un But – Une Foi

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR DE LA RECHERCHE ET DE L'INNOVATION

AUTORITE NATIONALE D'ASSURANCE QUALITE DE L'ENSEIGNEMENT
SUPERIEUR, DE LA RECHERCHE ET DE L'INNOVATION



**Rapport d'évaluation externe de la Licence professionnelle
Qualité Sécurité environnementales et alimentaires :
Industries Agro-alimentaires (LQSEA IAA) de l'Institut
Sainte Jeanne d'Arc Post Bac (ISJA) de Dakar**

Equipe d'évaluateurs :

- Prof. Amadou Bokar BAL, UGB, Président ;
- Prof. Mady CISSE, Membre ;
- Dr El Hadji Madiagne SAWARE, Professionnel, Membre.

Signature pour l'Equipe :

Le Président

Table des matières

<i>Introduction.....</i>	<i>2</i>
<i>1. Présentation de l'EES et du programme évalué.....</i>	<i>2</i>
<i>2. Avis sur le rapport d'autoévaluation.....</i>	<i>3</i>
<i>3. Description de la visite sur le terrain.....</i>	<i>4</i>
a. Organisation et déroulement de la visite.....	4
b. Appréciation de la visite (difficultés, facilités, leçons apprises, etc.)	4
<i>4. Appréciation du programme au regard des standards de qualité de l'ANAQ-Sup.....</i>	<i>5</i>
<i>5. Points forts du programme.....</i>	<i>12</i>
<i>6. Points faibles du programme.....</i>	<i>13</i>
<i>7. Appréciations générales du programme</i>	<i>13</i>
<i>8. Recommandations à l'Établissement</i>	<i>13</i>
<i>9. Recommandations à l'ANAQ-Sup.....</i>	<i>14</i>
<i>10. Proposition de décision :</i>	<i>14</i>

Introduction

L'Institut Sainte Jeanne d'Arc Post Bac (ISJA), dans la poursuite de la politique d'amélioration continue de ses offres de formation, initiée depuis sa création en 1994, s'est vue renforcée par le lancement en 2015 des activités de l'Autorité Nationale d'Assurance Qualité de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation (ANAQ-Sup). Ainsi, suite à son habilitation à délivrer des diplômes de licence en 2017, elle s'est engagée dans le processus d'accréditation de la Licence Qualité Sécurité environnementales et alimentaires : Industries Agro-alimentaires (LQSEA IAA). Après réception et validation du rapport d'auto-évaluation de cette licence, l'ANAQ-Sup a commis l'équipe d'experts suivante pour procéder à l'évaluation externe du programme.

- Prof. Amadou Bokar BAL, UGB, Président ;
- Prof. Mady CISSE, Membre ;
- Dr El Hadji Madiagne SAWARE, Professionnel, Membre ;

La visite sur site de l'ISJA par l'équipe a eu lieu le mardi 14 mai 2024. C'est à la suite de celle-ci que ce rapport d'évaluation externe a été élaboré.

1. Présentation de l'EES et du programme évalué

L'Institut Sainte Jeanne d'Arc Post Bac (ISJA), créé par Mère Paul ALMERAS, est un établissement privé d'enseignement supérieur qui jouit d'une personnalité morale et d'une autonomie pédagogique, scientifique, administrative et financière. C'est une propriété de la Congrégation des Sœurs de Saint Joseph de Cluny, fondée par Anne-Marie JAVOUHEY. Elle est dirigée par une équipe de Direction mandatée par les Sœurs. Du fait de son autonomie, l'ISJA BP définit la politique de formation, de recherche et de documentation ; ce qui lui permet de se conformer à la réglementation nationale et de respecter les engagements pris avec le ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation du Sénégal. La vision de l'ISJA PB est d'être l' « Institution universitaire ouest africaine de référence qui forme des cadres compétitifs porteurs de changement durable ». Son crédo est « la formation de qualité supérieure ». Ses valeurs, adossées à celles de la Congrégation des Sœurs de Saint Joseph de Cluny sont la solidarité, l'écoute, l'ouverture, la discipline, l'innovation, la rigueur et l'excellence.

Avec l'avènement au Sénégal du système Licence Master et Doctorat (LMD), L'ISJA PB a migré de ses diplômes de Brevet de Technicien Supérieur à des Licences. Ainsi à la suite de son agrément définitif n°004/AG/SAC/MESCURU/DES/DFS du 10 avril 2009, elle a été habilitée en 2017 à délivrer cinq (05) diplômes de licence dont la licence Qualité Sécurité environnementales et alimentaires : Industries Agro-alimentaires (LQSE IAA).

La formation de Licence Qualité Sécurité Environnementales et Alimentaires : Industries Agro-alimentaires (LQSEA IAA) se déroule sur six (06) semestres de trente (30) crédits chacun, conformément au Système LMD. Chaque semestre comporte des enseignements regroupés en Unités d'enseignements (UE) composés d'Eléments constitutifs (EC). Les méthodes d'enseignement sont des cours magistraux (CM), des travaux dirigés (TD), des travaux pratiques (TP) et des travaux personnels des étudiants (TPE). Un crédit correspond à un volume horaire total (VHT) de 20h dont 6 à 10h représentent le travail personnel de l'étudiant.

La licence Qualité Sécurité environnementale et alimentaires : Industries Agro-alimentaires se décline comme suit.

- Domaine : Sciences et Technologies
- Mention : Risque et Environnement
- Spécialité : Industries Agro-alimentaires

2. Avis sur le rapport d'autoévaluation

Le rapport d'auto-évaluation comporte quarante-huit (48) pages suivies de listes des tableaux, des figures et des annexes. En plus des annexes présentées dans le rapport, celles postées dans la plateforme E-ANAQ et celles à consulter sur place sont citées.

Le rapport est très bien écrit, en suivant les différentes rubriques recommandées par l'ANAQ-Sup pour la rédaction des rapports d'auto-évaluation. Il est de lecture facile. Les standards de tous les champs sont renseignés avec une analyse globale suivie de la liste des éléments de preuve, des remarques et recommandations et une conclusion. A la fin de chaque champ, une synthèse est réalisée.

3. Description de la visite sur le terrain

a. Organisation et déroulement de la visite

La visite sur le site de l'ISJA a eu lieu comme prévu le mardi 14 mai 2024. La journée s'est déroulée comme suit :

- Une première session de lancement des activités au cours de laquelle ont été faits la présentation des acteurs, le rappel des objectifs de la visite, la validation de l'agenda de la journée et la présentation de l'établissement ;
- Une présentation du programme suivie de discussions ;
- Un entretien et discussions avec les étudiants du programme ;
- Un entretien et discussions avec les enseignants du programme (PER) ;
- Un entretien et discussions avec le personnel administratif technique et de service (PATS)
- Une pause prière et déjeuner ;
- La visite des locaux et des infrastructures ;
- Une synthèse de la journée ;
- Une restitution orale.

La présentation de l'ISJA a été faite par la Directrice générale en présence du Président du Comité de pilotage, de la Responsable de la CIAQ, du Responsable du programme, du Directeur des études et de quelques Enseignants. Pour des raisons de disponibilité, l'entretien avec les étudiants a eu lieu avant ceux avec le PER et le PATS. L'organisation de la journée a été parfaite et tous les interlocuteurs étaient présents et disponibles.

b. Appréciation de la visite (difficultés, facilités, leçons apprises, etc.)

La visite sur le site de l'ISJEA s'est déroulée dans de très bonnes conditions. La seule difficulté rencontrée a été le nombre élevé d'éléments de preuve qu'il fallait consulter sur place. Heureusement que ceci a été facilité par le dynamisme de la Responsable de la CIAQ. Les dispositions ont été prises pour permettre à l'équipe d'experts de faire toutes les rencontres souhaitées et de visiter les locaux.

4. Appréciation du programme au regard des standards de qualité de l'ANAQ-Sup

Champ d'évaluation 1 : Objectifs et mise en œuvre du programme d'études
Standard 1.01 : Le programme d'études est régulièrement dispensé
Depuis son habilitation à délivrer le diplôme de licence Qualité Sécurité environnementales et alimentaires : Industries Agro-alimentaires en 2017, l'ISJA a régulièrement dispensé des enseignements de cette licence. Les effectifs pour les trois niveaux (L ₁ , L ₂ et L ₃) des promotions des années académiques 2017-2018, 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021 et 2021-2022 sont présentés dans le rapport d'auto-évaluation. En guise de complément, ces effectifs ont été fournis pour les années 2022-2023 et 2023-2024. Ainsi le programme est régulièrement dispensé, depuis l'habilitation de l'institution à délivrer la LQSEA IAA.
Appréciation globale sur le standard : ATTEINT
Standard 1.02: Le programme d'études et de formation vise des objectifs de formation qui correspondent à la mission et à la planification stratégique de l'institution.
Comme indiqué dans son plan stratégique 2023-2027, l'ISJA s'est orienté dans la formation professionnelle pour répondre aux missions suivantes : i) former de talents directement opérationnelle et capables de mobilité professionnelle, ii) contribuer à la recherche scientifique et à la promotion de l'innovation pour la qualité des ressources humaines dans les entreprises et organisations au Sénégal et à travers le monde. Ainsi la formation de la LQSEA IAA qui permet de mettre sur le marché du travail des professionnels capables d'impulser l'industrie agro-alimentaire par une meilleure prise en compte de leurs préoccupations et dont les débouchés sont entre autres des superviseurs de ligne de production, des ingénieurs nutritionnistes et des Assistants Ingénieurs Agro-alimentaires, correspond bien à la planification stratégique de l'institution.
Appréciation globale sur le standard : ATTEINT
Standard 1.03 : Le programme d'études s'efforce de maintenir des relations suivies avec le monde professionnel et socio-économique, dans le but de contribuer, selon ses moyens, à la réponse aux besoins du milieu et d'offrir des formations adaptées au milieu de travail.
Parmi les intervenants dans la formation de la LQSEA IAA, douze pourcent (12%) sont des professionnels. De nombreux stages sont effectués par les étudiants durant tout le cycle auprès d'entreprises sous la direction de professionnels. Quelques conventions de partenariats sont signées

dans ce sens entre l'ISJA et des structures opérationnelles. L'élaboration de la maquette de formation a été par ailleurs l'occasion d'impliquer des professionnels et c'est à partir des expressions de besoins que la maquette a été construite avec l'Approche par compétences (APC).

Appréciation globale sur le standard : ATTEINT

Champ d'évaluation 2 : Organisation interne et gestion de la qualité

Standard 2.01 : Les processus, les compétences et les responsabilités décisionnelles sont déterminés et communiqués à toutes les personnes concernées.

L'organigramme ne fait pas bien apparaître les relations entre la direction générale et la direction des études dont dépendent les autres instances pédagogiques. Mais la diffusion de l'information et des décisions prises ne semble souffrir d'aucune difficulté et la CIAQ a élaboré neuf (09) processus englobant toutes les activités de l'institution. Des affichages réguliers, des réunions de coordination, des diffusions par mail et par groupes WhatsApp permettent d'informer les personnes concernées de toute décision prise.

Appréciation globale sur le standard : ATTEINT

Standard 2.02 : Le Personnel d'Enseignement et/ou de Recherche (PER) a pris une part active aux processus décisionnels menant à la mise en œuvre du programme.

Le Personnel d'Enseignement et/ou de recherche (PER) est pour la plupart constitué de vacataires. Les charges d'enseignement sont certes précisées dans leur contrat de travail mais la participation aux processus décisionnels reste limitée aux enseignements dont ils ont la charge, au suivi des étudiants en stage et l'évaluation des étudiants.

Appréciation globale sur le standard : ATTEINT

Standard 2.03 : Le programme d'études fait l'objet de mesures d'assurance qualité. L'institution utilise les résultats afin d'adapter périodiquement l'offre d'études.

L'ISJA dispose d'une cellule interne d'assurance qualité (CIAQ) fonctionnelle. Elle suit toutes les activités de l'institution. Elle est responsable de la mise en œuvre de la politique qualité. Trois (03) processus du système qualité parmi les 9, concernent les programmes d'études dont la LQSEA IAA. L'évaluation des enseignements par les étudiants, l'écoute des différentes parties, les cahiers de texte et les *syllabi* sont autant d'éléments du système qualité qui sont effectifs. Mais depuis l'habilitation de l'Institution à délivrer la licence, celle-ci n'a pas fait l'objet d'évaluation au point de permettre à

l'institution d'utiliser les résultats.

Appréciation globale sur le standard : ATTEINT

Champ d'évaluation 3 : Curriculum et méthodes didactiques

Standard 3.01 : Le programme d'études dispose de maquette structurée et de plans de cours correspondant à une mise en œuvre coordonnée du LMD dans les établissements d'enseignement supérieur du Sénégal.

Le programme de la licence QSEA-IAA, est structuré conformément au système LMD avec une organisation du cursus en semestres. Les enseignements sont répartis sur six (6) semestres. Chaque semestre compte trente (30) crédits. Chaque crédit compte vingt (20) heures de cours, répartis en heures de contact sous forme de cours magistraux (CM), travaux pratiques (TP) et travaux dirigés (TD) et en travail personnel de l'étudiant (TPE). Les UE sont judicieusement agencées et cohérentes pour permettre une bonne acquisition des compétences. Les crédits sont alloués aux unités d'enseignements. Pour chaque élément constitutif des différentes unités d'enseignement, les plans de cours et les *syllabus* sont bien élaborés dans un modèle harmonisé. Toutefois, le TPE qui représente dans la plupart des cas 50 % du volume horaire total n'est pas structuré ni organisé. La détermination des coefficients affectés aux différents éléments constitutifs des UE doit être améliorée.

Appréciation globale sur le standard : ATTEINT

Standard 3.02 : Le programme d'études couvre les aspects principaux de la discipline. Il permet l'acquisition de méthodes de travail scientifiques, garantit l'intégration de connaissances scientifiques et se préoccupe de préparer l'étudiant au marché du travail. Les méthodes d'enseignement et d'évaluation sont définies en fonction des objectifs de formation.

Les volets environnement et sécurité sont très peu pris en charge dans le programme actuel. Les autres aspects de la formation notamment la branche industrie agro-alimentaire est bien prise en compte. Les étudiants sont satisfaits du contenu de la formation. Des travaux pratiques intégrés et visites d'entreprises sont effectivement réalisés par les étudiants. Ces modalités constituent une bonne préparation des étudiants à la réalité des entreprises agroalimentaires. Les méthodes d'enseignement et d'évaluation sont définies en fonction des objectifs de formation. Les méthodes pédagogiques et d'évaluation appliquées basées sur l'approche par compétence permettent d'améliorer la qualité des enseignements et sont en adéquation avec les objectifs de la formation.

Appréciation globale sur le standard : ATTEINT

Standard 3.03 : Les conditions d'obtention des attestations et des diplômes académiques sont réglementées et publiées.

Les conditions de production et de distribution des attestations et des diplômes académiques sont régulières, réglementées et connues de tous les étudiants. Les modalités d'obtention des crédits pour chaque semestre, les modalités de passage en année supérieure, les conditions d'obtention du diplôme de la LP QSEA IAA sont clairement définies dans le texte organique sur les jurys d'examen. Les conditions d'obtention du diplôme sont affichées dans les salles de classe. Ce sujet est aussi abordé lors des heures de vie et des tests d'entrée.

Appréciation globale sur le standard : ATTEINT

Standard 3.04 : Le programme maintient un taux de réussite satisfaisant. Au besoin, il n'hésite pas à prendre les mesures nécessaires pour faciliter la progression des étudiants.

Les taux de réussite sont satisfaisants (plus de 87%). Les étudiants disposent d'un bon suivi par des enseignants motivés et disponibles. Les étudiants sont très satisfaits de l'encadrement fourni par l'institution. Les effectifs relativement faibles (Entre 6 et 29 étudiants par promotion) associés à la motivation des enseignants et des étudiants justifient les taux de réussite élevés dans les différentes promotions.

Appréciation globale sur le standard : ATTEINT

Champ d'évaluation 4 : Personnel d'Enseignement et/ou de Recherche (PER)

Standard 4.01 : L'enseignement est dispensé par un corps enseignant compétent du point de vue didactique et qualifié scientifiquement.

Les cours sont assurés par des enseignants universitaires et professionnels de haut niveau de qualification. Les enseignants sont généralement recrutés sur base de leur curriculum vitae qui permet à la direction des études d'apprécier leur expérience d'enseignement et leur qualification. Les enseignants ont pour l'essentiel au moins un Master. Le corps professoral compte également en son sein des professeurs d'universités, des docteurs et des doctorants. Il existe des contrats entre les enseignants et l'institution. L'engagement et la motivation des professionnels et des enseignants classiques ont été particulièrement notés lors de l'entretien avec le PER. Les conditions de travail et de rémunération ont été également jugées satisfaisantes par le personnel enseignant. Les enseignants sont associés au processus de mise en place et d'amélioration continue du programme de formation.

Appréciation globale sur le standard : ATTEINT

Standard 4.02 : La répartition du volume horaire consacré aux activités d'enseignement, de recherche, d'expertise et d'administration des enseignants est définie.

Les documents relatant cette répartition dans le cas de ce programme ne sont pas fournis dans les éléments de preuve. Les enseignants vacataires se limitent exclusivement à des activités d'enseignement. Seuls les enseignants permanents, au nombre de trois (3), ont plus ou moins une répartition de leur temps de travail entre les activités d'enseignement, d'encadrement, de gouvernance pédagogique et parfois d'administration de programme. La recherche n'est pas prise en compte dans ce temps de travail quel que soit la catégorie d'enseignant.

Appréciation globale sur le standard : NON ATTEINT

Standard 4.03 : La mobilité du PER est possible.

La direction de l'ISJA a reconnu que la mobilité du PER est une faiblesse dans le modèle de formation de l'ISJA. La mobilité du PER composé en majorité de vacataires, est très difficile du point de vue institutionnelle et il n'existe pas pour la filière elle-même un programme spécifique de mobilité pour les PER. Un effort soutenu pour la mise en place de convention de partenariats entre ISJA et d'autres établissements d'enseignement supérieur doit être réalisé.

Appréciation globale sur le standard : NON ATTEINT

Champ d'évaluation 5 : Étudiant(e)s

Standard 5.01 : Les conditions d'admission dans le programme sont publiées.

Les conditions et les procédures d'admission sont publiées sur les plaquettes filières, les affiches. La condition d'accès à la licence professionnelle QHSEA IAA est d'être titulaire du baccalauréat scientifique ou technique.

Cependant les conditions d'accès à la licence professionnelle QSEA IAA n'étaient pas disponibles sur le site de l'ISJA : www.isjapostbac.info (consulté le 14 mai 2024 à 12h00).

Les plaquettes de formation, le PV de réunion du jury de recrutement N°1 des étudiants de première année en licence professionnelle scientifique LP QHSEA HSE et IAA (année académique 2022/2023) sont des éléments factuels présentés aux experts.

Appréciation globale sur le standard : ATTEINT

Standard 5.02 : L'égalité des chances entre hommes et femmes est réalisée.

Les critères de sélection des étudiants ne font pas de discrimination entre les sexes. Aussi, les conditions d'évaluation des apprenants assurent l'anonymat.

Les conditions d'accès qui figurent dans les plaquettes de formation et l'extrait des statistiques et effectifs des étudiants ont été présentés comme éléments de preuve.

Appréciation globale sur le standard : ATTEINT

Standard 5.03 : La mobilité des étudiant(e)s est possible et encouragée par la reconnaissance mutuelle interuniversitaire et interdisciplinaire des acquis.

L'organisation des études sous forme d'unités d'enseignement créditées et capitalisables peut permettre aux étudiants de poursuivre les études aux plans national, régional et international. Le programme a établi des conventions de partenariat avec d'autres institutions d'enseignement afin de faciliter la mobilité des étudiants. Mais, force est de reconnaître que la mobilité n'est pas effective en cours de formation. Des étudiants de l'ISJA sont néanmoins admis pour poursuivre leurs études en master dans d'autres institutions.

Des statistiques sur la mobilité des étudiants de ce programme n'étaient pas disponibles au moment de notre passage.

La maquette du programme et l'accord cadre de partenariats avec l'UCAD du 28 avril 2022 ont été présentés comme éléments de preuve.

Appréciation globale sur le standard : ATTEINT

Standard 5.04 : Il est pourvu à un encadrement adéquat des étudiant(e)s.

L'encadrement des étudiants est satisfaisant au regard du ratio enseignants/étudiant (ce ratio est de 0,75 pour 2021-2022).

Concernant le suivi des stages et mémoires, chaque étudiant est encadré par un maître de stage (personnel enseignant) et un tuteur de stage en entreprise (professionnel). Une rencontre est organisée sur le site de stage entre l'étudiant, le tuteur professionnel et le professeur encadreur pour faire le bilan de la formation pratique.

Cependant la faiblesse du nombre d'enseignants permanents du programme (3 permanents /31 enseignants) n'assure pas un encadrement optimal concernant le temps de travail personnel (TPE) de l'étudiant.

L'orientation et le conseil aux étudiants sont assurés par le service de scolarité.

La liste des enseignants du programme QSEA IAA et les effectifs d'étudiants par année ont été fournis comme éléments de preuve.

Appréciation globale sur le standard : ATTEINT

Standard 5.05 : Le programme se préoccupe de l'insertion des étudiant(e)s dans le milieu du travail.

L'ISJA dispose d'une Cellule Stage, Partenariat et Insertion Professionnelle qui a pour mission d'accompagner les étudiant(e)s dans la recherche de stage et d'emploi. Toutefois, la fonctionnalité de cette cellule n'est pas démontrée lors de notre passage.

L'implication des professionnels dans la formation et l'encadrement qu'ils fournissent aux étudiants lors des stages sont des facteurs favorisant l'insertion ainsi que les enseignements portant sur les techniques d'expression et de communication et sur l'entrepreneuriat.

Un réseau social (WhatsApp) regroupant les étudiants et d'anciens pensionnaires de l'ISJA a été mis en place pour rester en contact avec les diplômés et favoriser les échanges avec les étudiants(e)s.

Mais aucune statistique concernant le taux d'insertion des étudiants dans le monde professionnel n'a été présentée lors de notre visite.

Appréciation globale sur le standard : ATTEINT

Champ d'évaluation 6 : Dotation en équipements et en locaux

Standard 6.01 : Le programme d'études dispose de ressources suffisantes pour réaliser ses objectifs. Elles sont disponibles à long terme.

Le programme dispose de locaux fonctionnels au niveau L'ISJA sise au boulevard Roosevelt X Jambaars sur une surface totale de 1399 m² et appartenant à l'institut. Les locaux comprennent les espaces abritant :

- 01 Amphithéâtre climatisé d'une capacité de 200 places ;
- 23 salles de classe dont 01 salle de classe pour chaque niveau du programme ;
- 01 salle informatique équipée de 36 postes ;
- 01 salle polyvalente pour les séminaires et ateliers ;
- 01 Centre de Documentation physique et virtuel.
- 01 salle de reprographie ;
- 01 espace détente et restauration ;
- 01 salle des professeurs ;
- 01 vestiaire pour les techniciens de surface ;
- 01 infirmerie ;
- 01 bloc administratif composé de 08 bureaux ;

- Le laboratoire : Le programme dispose d'un laboratoire d'analyses physico-chimiques, microbiologiques et également d'un atelier d'encadrement aux métiers de l'agroalimentaire dont les équipements (transformation du lait, des fruits et légumes, d'emballages) ;
- Des extincteurs portant des étiquettes de vérification valides ;
- Toilettes hommes et femme séparées ;
- Wifi disponible pour les étudiants et le personnel
- Un personnel dédié pour l'entretien quotidiennement des locaux de l'Institution.

L'ISJA dispose de ressources financières pour soutenir le programme comme l'atteste l'exploitation des états financiers.

Appréciation globale sur le standard : ATTEINT

5. Points forts du programme

- Disponibilité d'un plan stratégique 2023-2027
- Bon fonctionnement des organes de gouvernance
- Cartographie des processus
- Disponibilité d'une Politique qualité affichée dans tous les locaux
- CIAQ fonctionnelle
- Maquette pédagogique conforme au LMD
- Offre de formation en adéquation avec les besoins du marché et de la spécialité
- Processus de sélection des étudiants bien maîtrisé
- Disponibilité d'un Syllabus pour chaque EC sur un modèle harmonisé
- Appropriation des *syllabi* par les étudiants
- Disponibilité d'un Centre de documentation et d'information
- Locaux propres à l'Institut et bien entretenus
- Evaluation des enseignements par les étudiants et exploitation des résultats
- Locaux pédagogiques en bon état et équipés (Salles de classe, salle informatique et laboratoire de chimie/biochimie/microbiologie)
- Disponibilité de conventions de partenariat pour les stages
- Ressources financières suffisantes pour couvrir les charges de fonctionnement

6. Points faibles du programme

- Intitulé de la licence ;
- Absence de plan de financement et de mécanismes de suivi évaluation du plan stratégique ;
- Insuffisance de communication sur l'établissement et le programme (ex. site web souvent inaccessible) ;
- Déficit d'enseignants permanents ;
- Insuffisance de TP ;
- Application non conforme des coefficients aux EC ;
- Faible implication du personnel dans les processus décisionnels du fait du statut de vacataire pour la plupart ;
- Absence de statistiques sur le taux d'insertion des diplômés.

7. Appréciations générales du programme

La licence professionnelle Qualité Sécurité environnementales et alimentaires : Industries Agro-alimentaires (LQSEA IAA) est une formation qui répond aux besoins des utilisateurs. Elle est dispensée à partir d'une maquette pédagogique conforme au système LMD par un personnel compétents, mais vacataire pour la plupart. Les locaux et infrastructures pédagogiques sont fonctionnels et de bonne qualité. Les cahiers de texte, l'évaluation des enseignements et les heures d'écoute sont autant d'éléments qui militent en faveur de la qualité de la formation. Les taux de réussite sont satisfaisants. Bien que les diplômés trouvent un emploi ou la possibilité de poursuivre leurs études, leur suivi mérite plus de rigueur. Il en est de même pour la communication autant interne qu'externe sur l'établissement et le programme.

8. Recommandations à l'Établissement

- Revoir l'intitulé de la formation pour le rendre plus simple et attrayant ;
- Compléter le plan stratégique avec un financement, un plan d'action et les mécanismes de suivi/évaluation ;
- Renforcer la communication interne et externe sur l'établissement et sur le programme en faisant recours aux moyens modernes de communication ;
- Accroître le nombre d'enseignants permanents par leur recrutement ;

- Augmenter les volumes horaires des TP pour certains EC, en vue d'accroître le savoir-faire des étudiants ;
- Revoir la signification des coefficients en vue de leur bonne utilisation ;
- Rendre opérationnel le service chargé du suivi des diplômés.

9. Recommandations à l'ANAQ-Sup

- Renforcer les capacités du personnel de l'ISJA PB sur le LMD et la signification des coefficients appliqués aux EC ;
- Assurer le suivi de la mise en œuvre des recommandations faites à l'établissement.

10. Proposition de décision :

ACCREDITATION