

LICENCE PROFESSIONNELLE

PRODUITS LAITIERS

Formation par Alternance

Formation continue

Publics et conditions générales d'admission

En formation par apprentissage

- L2 Sciences, Technologie, Santé : Biologie/Biochimie ; Mathématiques / Informatique ; Sciences pour l'ingénieur ; Physique - Chimie
- DUT dans les domaines : Génie biologique, Génie chimique, Mesures Physiques, Génie Electrique et Informatique Industrielle, Génie Industriel et Maintenance, Génie Thermique et Energie, Génie du conditionnement et de l'emballage, Qualité, logistique et organisation, Hygiène, sécurité, environnement
- BTSA Sciences et Technologies des Aliments, ANABIOTEC
- BTS QIABI et autres BTS dans les domaines suivants : Analyses / contrôle qualité en agroalimentaire, Maintenance Industrielle, automatique industrielle, Hygiène, sécurité, environnement
- Diplômes européens ou internationaux équivalents au niveau L2.

• **En formation continue** : Financement possible par l'intermédiaire du service de Formation Continue Salariés des industries agroalimentaires (contrat de professionnalisation), ou demandeurs d'emploi, sous réserve de la validation de leurs acquis professionnels et personnels. L'accès est en particulier possible aux diplômés des formations du premier cycle du CNAM : Technicien supérieur des Sciences et Techniques Industrielles, spécialité : laboratoire en chimie, alimentation, santé, environnement

Objectifs professionnels

La licence professionnelle « Produits laitiers » vise en priorité à former des cadres techniques capables de manager des ressources humaines et matérielles et de maîtriser les technologies et les procédés (équipements et génie industriel) afin de produire divers produits laitiers. Ces professionnels exerceront leurs activités dans des entreprises de production et assureront des fonctions de gestion et de responsabilité technique d'ateliers de préparation, de transformation et de conditionnement en produits laitiers. Des fonctions d'assistance technique ou technico-commerciale sont également envisageables. Les sortants seront des managers de proximité. Dans la plupart des entreprises industrielles, les diplômés exerceront sous la responsabilité d'un chef de service (Approvisionnement, fabrication, conditionnement). Ils auront sous leurs ordres, des opérateurs hautement qualifiés de type conducteurs de ligne ou pilotes, et des personnels occupant des postes de plus faible qualification. Dans des entreprises plus petites, les diplômés ont vocation à devenir rapidement des chefs de service.

Inscription et admission

Inscription auprès du CNAM Franche-Comté : www.cnam-franche-comte.fr

Renseignements et lieux de formation



ISBA Franche-Comté

25620 Mamirolle
Tél. 03 81 55 92 00 / Fax 03 81 55 92 17
enil.mamirolle@educagri.fr
www.enil.fr

ISBA Franche-Comté

Rue de Versailles - B.P. 70049
39801 Poligny Cedex 1
Tél. 03 84 73 76 76 / Fax 03 84 37 07 28
enil.poligny@educagri.fr / www.enil.fr



CNAM Franche-Comté
13 rue Thierry MIEG
90 010 BELFORT CEDEX

Tél. 03 84 58 33 10
www.cnam-franche-comte.fr

ORGANISATION DE LA FORMATION

Formation de 460 heures sur 2 semestres qui comprend 11 UE (ou UA Unités d'Activité) capitalisables et permet la validation de 60 ECTS (European Credit Transfert System). Pour les apprentis, le stage s'effectue pendant

la période d'apprentissage de 30 semaines.

Les stagiaires effectuent une période en entreprise de 16 semaines. Les enseignements académiques sont dispensés de septembre à juin et intègrent un projet tuteuré (140 heures).

PROGRAMME / nombres d'heures

Modules	ECTS	Matières	Heures
UE 0 - Harmonisation	0	Variables en fonction du cursus des candidats à la licence afin d'harmoniser les connaissances de base. Validation du C2I (certificat informatique et Internet)	40
UE 1 - Connaissance de l'entreprise notamment laitière et de son environnement	3	Economie d'entreprise / Economie de filière	60
Manager une organisation et des hommes	3	Management des ressources humaines / Droit du travail / Bases de management	60
UE 2 - Communiquer en situation pro. y compris en anglais	4	Expression et Communication / Anglais technique	60
UE 3 - Maîtriser et mobiliser les connaissances scientifiques pour un processus de fabrication : Apports scientifiques et opérations unitaires, connaissances des défauts.	6	Biochimie / Microbiologie / Physique appliquée et génie industriel / Génie alimentaire laitier (opérations unitaires) / Applications : Produits frais - Produits industriels secs et co-produits - Produits gras - Produits fromagers	60
UE 4 - Maîtriser et mobiliser les connaissances scientifiques pour un processus de fabrication : Analyse des défauts et des améliorations éventuelles.	6	Biochimie / Microbiologie / Génie industriel et alimentaire laitier / Applications : Produits frais - Produits industriels secs et co-produits - Produits gras - Produits fromagers	60
UE 5 - Identifier et pondérer les contraintes et les facteurs technico-économiques pour les différents produits laitiers	6	Ingénierie des fluides et énergie / Génie industriel / Gestion de production, comptabilité et gestion matière, comptabilité analytique / Applications : Produits frais - Prod. indus. secs et co-produits - Produits gras - Prod. fromagers	60
UE 6 - Management de la performance globale d'un atelier : Les facteurs de conduite et la planification des ressources	6	Gestion matière vis à vis du produit concerné / Gestion de production / Maintenance et gestion prévisionnelle maintenance	60
UE 7 - Management de la performance d'un atelier Gestion de projet et action d'amélioration	6	Amélioration continue, résolution de problèmes / Qualité, sécurité, environnement / Méthodologie de projet	60
UA 8 - Anglais	2	Anglais (Bulat niveau 1)	20
UA 9 - Projet tuteuré	8	Projet tuteuré	140
UA 10 - Stage	10	Stage ou périodes en entreprise	16 ou 30 semaines
TOTAL (hors stage et projets tuteurés)			460