

### Publics et conditions générales d'admission

- En formation initiale par voie scolaire et par apprentissage
  - DEUG Sciences et Technologies mention Sciences de la Vie (SV) - DEUST Technicien qualité industrielles, Biotechnologies - DUT Génie biologique - L2 sciences du vivant
  - BTSa industries agroalimentaires - Classes préparatoires (CPGE Biologie Chimie Physique, Sciences de la Terre, "Math. Sup. Bio" ou CPGE Technologie et Biologie)
  - Tout diplôme des domaines Sciences de la vie, des biotechnologies et de l'agroalimentaire, de niveau Bac+2 ou homologué au niveau III
- 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 leur acquis professionnels et personnels.

### Objectifs professionnels

- La formation vise à former des technologues fromagers "hommes ou femmes produits" de haut niveau, dont les compétences doivent permettre :
  - de s'adapter, de maîtriser l'ensemble des technologies fromagères
  - d'analyser les risques d'une production et de maîtriser les systèmes de régulation technique, qualité, hygiène et environnement
  - d'optimiser des productions fromagères
  - d'assurer la conduite de projets en fromagerie dans le cadre d'objectifs technico-économiques prédéfinis.

### Inscription et admission

Inscription à [www.iutnb.uhp-nancy.fr](http://www.iutnb.uhp-nancy.fr)  
 IUT Nancy-Brabois / Département Génie Biologique Agroalimentaire  
 Le Montet / 54601 Villers lès Nancy Cedex / Tél. 03 83 68 25 50 / Fax 03 83 68 25 52

### 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](mailto:enil.mamirolle@educagri.fr)  
[www.enil.fr](http://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.polligny@educagri.fr](mailto:enil.polligny@educagri.fr)  
[www.enil.fr](http://www.enil.fr)

### ORGANISATION DE LA FORMATION

Formation de 550 h sur 2 semestres qui comprend 6 UE capitalisables dont 1 stage professionnel de 16 semaines et permet la validation de 60 ECTS (European Credit Transfert System).  
 Pour les apprentis, le stage s'effectue pendant la

période d'apprentissage de 32 semaines.  
 Les enseignements académiques sont dispensés de septembre à juin et intègrent un projet tutoré.  
 La validation de la formation est effectuée début septembre de l'année n+1, par un mémoire écrit et une soutenance orale.

### PROGRAMME / nombre d'heures

|  |  |
|--|--|
| <b>Culture du milieu professionnel, connaissance et positionnement de l'entreprise dans la filière.</b><br>- module 1 : Economie de filière et échanges commerciaux<br>- module 2 : Marketing<br>- module 3 : Gestion de l'entreprise, management<br>- module 4 : Législation, droit du travail<br>- module 5 : Anglais          | 70 h   |
| <b>Méthodologie de travail pour la résolution de problèmes</b><br>- module 1 : Conduite et gestion de projets<br>- module 2 : Plan d'expérience<br>- module 3 : Communication<br>- module 4 : Méthodologie de recherche de stage   | 50 h   |
| <b>Sciences du vivant appliquée à la filière fromagère</b><br>- module 1 : Chimie et biochimie laitière et fromagère<br>- module 2 : Microbiologie laitière et fromagère   | 40 h   |
| <b>Technologies fromagères approfondies et comparées</b><br>- module 1 : Caractérisation d'un process et d'un produit<br>- module 2 : De la préparation des laits à l'égouttage<br>- module 3 : Salage et affinage<br>- module 4 : Les différentes technologies fromagères<br>- module 5 : Méthodologie de contrôles spécifiques | 140 h  |
| <b>Conception d'un atelier et optimisation des process</b><br>- module 1 : Qualité et hygiène<br>- module 2 : Ingénierie d'un atelier<br>- module 3 : Optimisation des process fromagers<br>- module 4 : Anglais technique fromager  | 110 h  |
| <b>Projet tutoré</b><br>- thématique 1 : Caractérisation de fromages, typologie de process<br>- thématique 2 : Réalisation et suivi de fabrications fromagères/<br>Les projets sont encadrés par des tuteurs de la formation   | 140 h  |
| <b>Stage en entreprise</b><br>Donnant lieu à la rédaction d'un mémoire et conduisant à une soutenance publique devant un jury paritaire  | 16 semaines pour les étudiants par voie scolaire et 32 semaines pour les apprentis |