

LICENCE PROFESSIONNELLE**RESPONSABLE D'ATELIER DE PRODUCTIONS
FROMAGÈRES DE TERROIR**

◀ Formation initiale

◀ Formation par Alternance

◀ Formation continue

■ **Publics et conditions générales d'admission**

- L2 Sciences du Vivant (120 crédits)
- DUT ou DEUST dans les domaines des Sciences de la vie, des Biotechnologies, de l'Agroalimentaire
- BTSa industries agroalimentaires, BTS QIABI (Qualité dans les Industries Alimentaires et les Bio-industries)
- Diplômes européens ou internationaux équivalents au niveau L2

■ **Objectifs professionnels**

Les titulaires de la Licence pro "Responsable d'atelier de productions fromagères de terroir" ont vocation à diriger des unités de production fromagère de petites tailles en mettant en œuvre des compétences en maîtrise des processus de fabrication, en gestion d'un atelier de production, en maîtrise des risques sanitaires, en communication.

■ **Inscription et admission**

Les dossiers sont à retirer auprès du service scolarité UFR Sciences de l'Homme du Langage et de la Société (SLHS) de l'Université de Franche-Comté.

■ **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



Université de Franche-Comté
UFR Sciences de l'Homme du Langage et de la Société (SHLS)
30 rue Mégevand
25030 Besançon Cedex
Tél. 03 81 66 53 10
<http://slhs.univ-fcomte.fr>

• **ORGANISATION DE LA FORMATION**

- 408 heures de cours/TP/TD réparties sur 22 semaines de formation correspondant à 9 UE capitalisables et permettant la validation de 44 ECTS (European Credit Transfert System)
- 140 heures consacrées à la conduite d'un projet tuteuré au sein de l'Université de Franche Comté ou de l'Entreprise.

- 16 semaines minimum de stage en entreprise (8 ECTS).

Pour les apprentis, la conduite du stage et éventuellement du projet tuteuré ont lieu au cours de la période d'apprentissage de 30 semaines.

PROGRAMME / nombre d'heures

UE	Unité d'enseignement	Heures
UE1	Terroir cru et territoire	48
UE2	Matières premières; sciences et technologies appliquées aux fromages de terroir	60
UE3	Méthodes de communication pour valoriser les produits de terroir	36
UE4	Processus technologiques en fromages de terroir	60
UE5	Gestion des équipements et des process; sécurité et gestion environnementale	60
UE6	Processus technologiques approfondis	36
UE7	Affinage, produits finis et contrôles qualité en fabrication traditionnelle	48
UE8	Management, gestion d'atelier et réglementation des fromages de terroir	60
UE9	Projet tuteuré	140
UE10	Mémoire professionnel en entreprise (apprentissage ou stage)	