



LICENCE PROFESSIONNELLE FROMAGERIE, TECHNOLOGIE, INNOVATION, QUALITÉ*

À QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

- **En formation initiale et par apprentissage**, aux titulaires de l'un des diplômes suivants :
 - DEUG Sciences et Technologies mention Sciences de la Vie ;
 - DEUST Technicien qualité industrielle, Biotechnologies ;
 - DUT Génie biologique ;
 - L2 Sciences du vivant ;
 - BTSa Sciences et technologies des aliments ;
 - 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**, aux salariés des industries agroalimentaires ou aux personnes en situation de recherche d'emploi, sous réserve de la validation de leurs acquis professionnels et personnels.

Remarque : financement possible via le service formation.

POUR QUELS MÉTIERS / RESPONSABILITÉS DEMAIN ?

- Maître-fromager ;
- Responsable de production ;
- Responsable de recherche et développement ;
- Chef d'entreprise (création) ;
- Technico-commercial.

QUEL EST L'OBJECTIF DE LA FORMATION ?

- Elle vise à **former des technologues fromagers** de haut niveau dont les compétences doivent permettre 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.

COMMENT S'ORGANISE LA FORMATION ?

- Formation de 450 h sur 2 semestres comprenant 7 UE capitalisables dont 1 stage professionnel de 16 semaines permettant la validation de 60 ECTS**.
- Pour les apprentis : le stage s'effectue pendant la période d'apprentissage de 32 semaines.
- De septembre à juin : enseignements académiques intégrant un projet tuteuré.
- Validation de la formation : début septembre de l'année n+1 (mémoire écrit et soutenance orale).

POURSUITE POSSIBLE DES ÉTUDES

- Vie active ;
- Master transformation laitière ;
- Master systèmes automatisés de production en IAA.



MODALITÉS D'INSCRIPTIONS

Inscription sur www.ecandidat.univ-lorraine.fr
IUT Nancy-Brabois / Département Génie Biologique Agroalimentaire
L'ENILBIO vous adresse de son côté le dossier de recherche d'entreprise et un dossier de renseignements.

Pour tout complément d'information :



ENILBIO Poligny
Tél. : 03 84 73 76 76
recrutement.poligny@educagri.fr
www.enil.fr



ENIL Besançon Mamirolle
Tél. : 03 81 55 92 00
recrutement.mamirolle@educagri.fr
www.enil.fr



IUT Nancy-Brabois
Département Génie Biologique
Agroalimentaire - Tél. : 03 72 74 70 01
www.ecandidat.univ-lorraine.fr

PROGRAMME / HORAIRE TOTAL Sur 1 an

| | | |
|--|---|--|
| UE501 / Culture du milieu professionnel | <ul style="list-style-type: none"> • EC 1 : Economie de filière et échanges commerciaux • EC 2 : Marketing et droit du travail • EC 3 : Communication • EC 4 : Anglais général et technique | 88 h |
| UE502 / Microbiologie, biochimie et techniques analytique | <ul style="list-style-type: none"> • EC 1 : Biochimie • EC 2 : Biochimie du lait • EC 3 : Techniques analytiques lait-fromages • EC 4 : Microbiologie | 78 h |
| UE503 / Gestion d'un atelier de production et démarches qualité | <ul style="list-style-type: none"> • EC 1 : Gestion de projets • EC 2 : Outils statistiques – Plans d'expérience • EC 3 : Gestion de l'entreprise et management humain • EC 4 : Gestion matière – Etablissement de bilans de matière • EC 5 : Démarches qualité et HACCP | 79 h |
| UE601 / Technologies fromagères | <ul style="list-style-type: none"> • EC 1 : Immersion dans la technologie fromagère • EC 2 : Introduction à la technologie fromagère • EC 3 : Préparation des laits de fromagerie • EC 4 : Filtration • EC 5 : Coagulation, égouttage, salage • EC 6 : Technologie fromagères spéciales | 130 h |
| UE602 / Affinage et qualité des fromages | <ul style="list-style-type: none"> • EC 1 : Enzymologie de l'affinage, affinage • EC 2 : Emballage des fromages, climatisation des locaux d'affinage • EC 3 : Propriétés physico-chimie, texture et défauts des fromages • EC 4 : Analyses sensorielles | 75 h |
| Projet tutoré | <ul style="list-style-type: none"> • Thématique 1 : Caractérisation de fromages, typologie de process • Thématique 2 : Réalisation et suivi de fabrications fromagères/ Les projets sont encadrés par des tuteurs de la formation | 150 h |
| Stage en entreprise | <ul style="list-style-type: none"> • Donnant lieu à la rédaction d'un mémoire et conduisant à une soutenance publique devant un jury paritaire | Etudiants par voie scolaire : 16 semaines Apprentis : 32 semaines |
| Total (Hors stage) | | 600 h |

ILS SONT PASSÉS PAR LÀ



« Je travaille actuellement en Recherche et Développement dans le groupe Emmi Roth USA situé à Monroe dans le Wisconsin. Avant d'entrer à l'ENIL je suis passé par un bac scientifique. Le choix de l'ENIL s'est fait via mon père qui est un ancien étudiant de cette école et qui m'a proposé de la visiter pour voir si ce milieu me plaisait. Ensuite j'ai pris la décision de m'engager dans cette voie qui est devenue une passion.

Dans cette formation ce que j'ai apprécié c'est le mélange entre cours théorique et la mise en pratique. Mais aussi le fait que les cours soient faits par des professionnels du milieu qui partagent leurs savoirs. »

Jonathan