



LICENCE PROFESSIONNELLE FROMAGERIE, TECHNOLOGIE INNOVATION, QUALITÉ (FROMTIQ) *

A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ? PRÉREQUIS

En formation par apprentissage aux titulaires d'un bac +2 (licence, BTS/BTSA, DUT,...) à dominante scientifique, ou diplômes européens ou internationaux équivalents au niveau L2. Pour tout autre diplôme, nous contacter.

En formation continue, aux salariés et aux personnes en situation de recherche d'emploi titulaires d'une des diplômes précisés ci-dessus et sous réserve d'un financement.

QUELS SONT LES OBJECTIFS DE LA FORMATION ?

- Maîtriser l'ensemble des technologies fromagères ;
- Analyser les risques d'une production et de maîtriser les systèmes de régulation technique, qualité, hygiène et environnement ;
- Optimiser des productions fromagères ;
- Assurer la conduite de projets en fromagerie.

POUR QUELS MÉTIERS / RESPONSABILITÉS DEMAIN ?

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

POURSUITE POSSIBLE DES ÉTUDES

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

COMMENT S'ORGANISE LA FORMATION ?

- Parcours organisé en alternance comprenant en moyenne 19 semaines par an en centre de formation ; le reste du temps est consacré à la formation professionnelle en entreprise, encadrée par le maître d'apprentissage ou le tuteur.
- Les stagiaires de la formation professionnelle et étudiants doivent suivre une formation en entreprise d'au moins 16 semaines.
- Formation de 600 h sur 2 semestres comprenant 7 UE capitalisables permettant la validation de 60 ECTS**.
- 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).
- **Modalités pédagogiques** : Cours, mises en situation professionnelle sur les ateliers de production agro-alimentaire et en laboratoires, individualisation s'appuyant sur les plateformes d'enseignement à distance (Webalim et Voltaire) et les centres de ressources, visites d'entreprises.

MODALITÉS D'ENTRÉE EN FORMATION

- 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. Retrait du dossier auprès de l'ENILBIO de Poligny.
- Contacter le service recrutement de l'ENILBIO pour l'accompagnement à la recherche d'entreprise.
- L'établissement dispose d'un référent handicap.





LICENCE PROFESSIONNELLE

FROMAGERIE, TECHNOLOGIE, INNOVATION, QUALITÉ*

Pour tout complément d'information (tarifs, frais pédagogiques, financement, rémunération...) :



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



PARCOURS TYPE SUR 1 AN

Le diplôme sera obtenu si le candidat obtient une moyenne générale $\geq 10 / 20$
et une moyenne (UE7 + stage entreprise) $\geq 10 / 20$

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
UE7 / Projet tutoré	<ul style="list-style-type: none"> • Thématique 1 : Caractérisation de fromages, typologie de process • Thématique 2 : Réalisation et suivi de fabrications fromagères/ <p>Les projets sont encadrés par des tuteurs de la formation</p>	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 • 16 semaines minimum pour la formation initiale et professionnelle • 33 semaines minimum pour la formation en apprentissage 	
Total (Hors formation en entreprise)		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**

