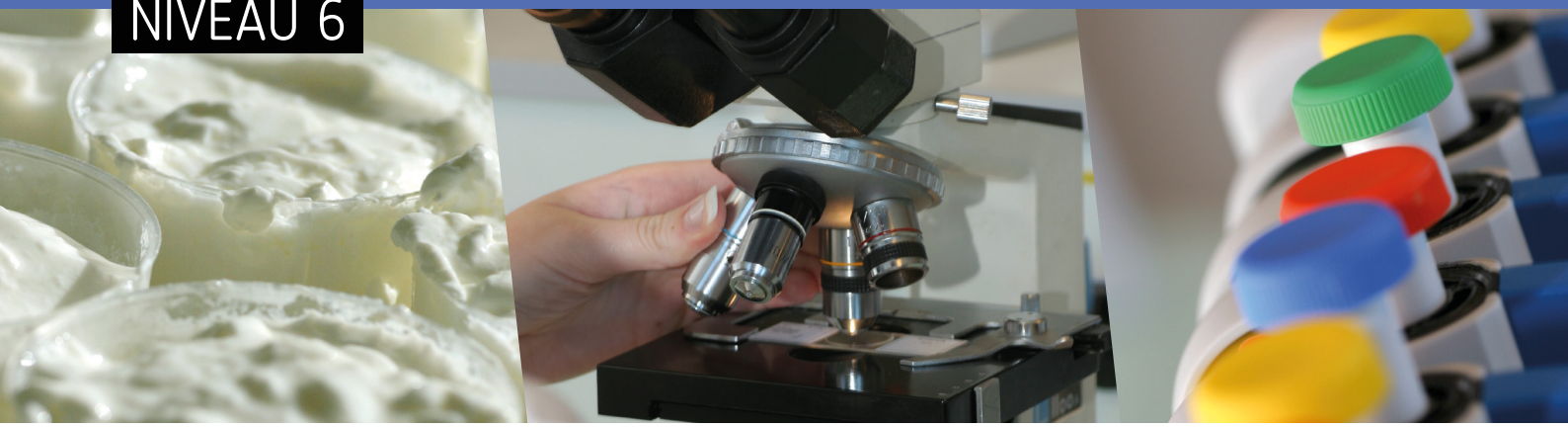
NIVEAU 6



LICENCE PROFESSIONNELLE

FROMAGERIE, TECHNOLOGIE, INNOVATION, QUALITÉ (FROMTIQ) *

A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ? PRÉREQUIS

- Titulaire d'un des diplômes suivants: bac +2 (licence, BTS/ BTSA, DUT,...) à dominante scientifique, ou diplômes européens ou internationaux équivalents au niveau L2.
- Avoir moins de 30 ans (pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap)
- Signer un contrat d'apprentissage avec un employeur

- La formation est également accessible dans le cadre d'un contrat de professionnalisation, de dispositifs de formation professionnelle à destination des salariés (CPF Transition, ProA,...) ou des demandeurs d'emploi.

QUELS SONT LES OBJECTIFS DE LA FORMATION ?

- Maîtriser l'ensemble des technologies fromagères ;
- Optimiser des productions fromagères ;
- Assurer la conduite de projets en fromagerie ;
- Analyser les dérives de production et mettre en place les adaptations nécessaires ;
- Maîtriser et appliquer les dispositions liées au système QHSE.

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

Certains apprenant peuvent envisager un parcours complémentaire en master ou école d'ingénieur, mais néanmoins, la licence professionnelle n'a pour vocation de préparer à une poursuite d'étude

COMMENT S'ORGANISE LA FORMATION ?

- Formation organisée sur 2 semestres comprenant 7 UE capitalisables permettant la validation de 60 ECTS**.
- Parcours de 600h organisé en alternance comprenant 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 les étudiants doivent suivre une formation en entreprise d'au moins 16 semaines.
- De septembre à mi-avril : enseignements académiques intégrant un projet tutoré. Validation de la formation : 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.
- Lieux de formation : ENILBIO Poligny (39), ENIL Mamirolle (25) et IUT Nancy (54)

MODALITÉS D'ENTRÉE EN FORMATION

- Inscription sur www.ecandidat.univ-lorraine.fr IUT Nancy-Brabois / Département Génie Biologique Agroalimentaire
- Constitution et dépôt du dossier de positionnement
- Entretien de positionnement
- Admission conditionnée par la signature d'un contrat d'alternance ou de l'obtention d'un financement
- En cas de besoin, l'établissement accompagne les candidats pour la recherche d'entreprise d'accueil
- Pour les personnes en situation de handicap, notre référent handicap accompagnera pour l'étude de la faisabilité du projet de formation et des aménagements possibles.
- Frais pédagogique : prise en charge intégrale dans le cadre des contrats d'alternance - Dans les autres situations, reste à charge possible pour le candidat suivants les financements obtenus.

*Mention industrie agroalimentaire gestion, production, valorisation, parcours FROMTIQ

**ECTS : European Credit Transfert System

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.univ-lorraine.fr

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

PARCOURS TYPE SUR 1 AN

UE501 / **Culture du milieu professionnel**	• EC 1 : Economie de filière et échanges commerciaux • EC 2 : Marketing et droit du travail • EC 3 : Communication • EC 4 : Anglais général et technique	**84 h**
UE502 / **Microbiologie, biochimie et techniques analytiques**	• 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**	• 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 matière • EC 5 : Démarches qualité et HACCP	**83 h**
UE601 / **Technologies fromagères**	• 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 : Technologies fromagères spéciales	**130 h**
UE602 / **Affinage et qualité des fromages**	• EC 1 : Enzymologie de l'affinage, affinage • EC 2 : Emballage des fromages, climatisation des locaux d'affinage • EC 3 : Propriétés physico-chimiques, texture et défauts des fromages • EC 4 : Analyse sensorielle	**75 h**
UE7 **/Projet tutoré**	• 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	• 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**

Taux de réussite 2021	Taux de poursuite d'étude	Taux d'insertion	Taux de satisfaction fin de formation sur 2 ans glissants
100%	50%	50%	96%

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. 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**

ENIL ENILBIO