



TRANSFORMATIONS LAITIÈRES

Formation par alternance – Formation continue

NIVEAU 2



LICENCE PROFESSIONNELLE DU **CNAM**

PRODUITS LAITIERS, MANAGEMENT DES HOMMES ET DES PRODUITS*

À QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

- **En formation par apprentissage** aux titulaires de l'un des diplômes suivant :
 - L2 Sciences, Technologie, Santé/Biologie/ Biochimie ; Mathématiques / Informatique ; Sciences pour l'ingénieur ; Physique – Chimie ;
 - DUT : Génie biologique, Génie chimique, Mesures Physiques, Génie Electrique, Informatique Industrielle, Génie Industriel et Maintenance, Génie Thermique et Energie, Génie du conditionnement et de l'emballage, Qualité, logistique et organisation, Hygiène, sécurité, environnement ;
 - BTS Sciences et Technologies des Aliments, ANABIOTEC ;
 - BTS QIABI et autres BTS dans les domaines suivants : Analyses / contrôle qualité en agroalimentaire, Maintenance Industrielle, automatique industrielle, Hygiène, sécurité, environnement ;
 - Diplômes européens ou internationaux équivalents au niveau L2.
- **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. Accès possible aux diplômés de certaines formations du 1^{er} cycle du CNAM.

Remarque : financement possible via le service de Formation Continue.

QUEL EST L'OBJECTIF DE LA FORMATION ?

- Elle vise en priorité à former des cadres techniques capables de manager des ressources humaines et matérielles et de maîtriser les technologies et les procédés afin de produire divers produits laitiers.

POUR QUELS MÉTIERS / RESPONSABILITÉS DEMAIN ?

- Fonctions de gestion et de responsabilité technique d'ateliers de préparation, de transformation et de conditionnement en produits laitiers ;
- Chef de service (approvisionnement, fabrication, conditionnement).

COMMENT S'ORGANISE LA FORMATION ?

- Formation de 620 heures sur 2 semestres comprenant 7 UE et 3 UA capitalisables et permettant la validation de 60 ECTS**.

POURSUITE POSSIBLE DES ÉTUDES

- Master ;
- Ecole d'ingénieurs.

MODALITÉS D'INSCRIPTIONS

Retrait du dossier auprès de l'ENILBIO de Poligny.

*Licence professionnelle mention industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation, parcours produits laitiers

**ECTS : European Credit Transfert System

Plus d'infos



Pour tout complément d'information :

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

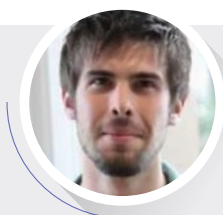
 **CNAM Franche-Comté**
 Tél. 03 84 58 33 10
 www.cnam-franche-comte.fr

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

PROGRAMME / HORAIRE TOTAL Sur 1 an

Modules	ECTS	Matières	Heures
UE 0 / Harmonisation	0	<ul style="list-style-type: none"> Variables en fonction du cursus des candidats à la licence afin d'harmoniser les connaissances de base. Validation du C2I (certificat informatique et Internet) 	40 h
UE 1 / Connaissance de l'entreprise notamment manager une organisation et des hommes	3	<ul style="list-style-type: none"> Economie d'entreprise / Economie de filière 	60 h
	3	<ul style="list-style-type: none"> Management des ressources humaines / Droit du travail Bases de management 	
UE 2 / Communiquer en situation professionnelle	4	<ul style="list-style-type: none"> Expression et Communication / Anglais technique 	60 h
UE 3 / Maîtriser et mobiliser les connaissances scientifiques pour un procès de fabrication	6	<ul style="list-style-type: none"> Biochimie / Microbiologie / Physique appliquée et génie industriel / Génie alimentaire laitier (opérations unitaires) Applications : Produits frais - Produits industriels secs et co-produits - Produits gras - Produits fromagers 	60 h
UE 4 / Maîtriser et mobiliser les connaissances scientifiques pour un processus de fabrication : analyse des défauts et des améliorations éventuelles	6	<ul style="list-style-type: none"> Biochimie / Microbiologie / Génie industriel et alimentaire laitier / Applications : Produits frais - Produits industriels secs et co-produits - Produits gras - Produits fromagers 	60 h
UE 5 / Identifier et pondérer les contraintes et les facteurs technico-économiques pour les différents produits laitiers	6	<ul style="list-style-type: none"> Ingénierie des fluides et énergie / Génie industriel / Gestion de production, comptabilité et gestion matière, comptabilité analytique / Applications : Produits frais - Prod. indus. secs et co-produits - Produits gras - Prod. fromagers 	60 h
UE 6 / Management de l'apex globale d'un atelier : facteurs de conduite et planification des ressources	6	<ul style="list-style-type: none"> Gestion matière vis à vis du produit concerné / Gestion de production / Maintenance et gestion prévisionnelle maintenance 	60 h
UE 7 / Management de l'apex d'un atelier gestion de projet et action d'amélioration	6	<ul style="list-style-type: none"> Amélioration continue, résolution de problèmes / Qualité, sécurité, environnement / Méthodologie de projet 	60 h
UA 1 / Anglais	2	<ul style="list-style-type: none"> Anglais (Bulat niveau 1) 	20 h
UA 2 / Projet tuteuré	8	<ul style="list-style-type: none"> Projet tuteuré 	140 h
UA 3 / Stage	10	<ul style="list-style-type: none"> Stage ou périodes en entreprise 	16 ou 30 sem.
TOTAL (Hors stage)			620 h

ILS SONT PASSÉS PAR LÀ



« Nombreux sont les souvenirs après 7 ans passés à l'ENIL ! Il est vrai que l'inconscient ne garde que les bons, mais je sais qu'il n'y en a pas de mauvais ! Cette école m'a en quelque sorte forgé et c'était pas gagné d'avance... N'étant pas un élève forcément brillant au collège, j'ai découvert à l'ENIL le sens du mot « passion », tant de la part des enseignants, des gens de l'administration que de la part des jeunes apprenants que nous étions. Cette passion vient, je pense, de l'histoire de l'ENIL, il faut la vivre pour la comprendre. La complicité entre profs et étudiants permet un apprentissage très sincère et très précis qui ne peut conduire qu'à la réussite. »

Quentin