



TRANSFORMATIONS LAITIÈRES

Formation scolaire – Formation par alternance – Formation continue

NIVEAU 2



LICENCE PROFESSIONNELLE

RESPONSABLE D'ATELIER DE PRODUCTIONS FROMAGÈRES DE TERROIR

QUEL EST L'OBJECTIF DE LA FORMATION ?

- L'objectif est de former des « responsables d'ateliers de productions fromagères de terroir » qui seront principalement des « maîtres-fromagers » qui maîtriseront et dirigeront la production de l'atelier.
- Ils pourront aussi être des éleveurs laitiers qui assurent une transformation fermière de leur production ou des agriculteurs administrateurs d'une société coopérative agricole de fromagerie.

POUR QUELS MÉTIERS / RESPONSABILITÉS DEMAIN ?

- Fromager responsable de fabrication en fromagerie ;
- Fromager responsable de fabrication dans une exploitation agricole ou un atelier artisanal ;
- Fromager responsable de fabrication dans une PME de l'industrie laitière ;
- Conseiller technique et formateur en technologie fromagère ;
- Agriculteur, éleveur fromager fermier ;
- Agriculteur, dirigeant de coopérative laitière ;
- Technicien et responsable en caves d'affinage ;
- Technico-commercial spécialisé dans les fromages de terroir.

POURSUITE POSSIBLE DES ÉTUDES

- La vocation de ce diplôme est de former des personnes immédiatement employables. Les poursuites d'études sont possibles mais elles ne sont encouragées que si elles participent d'une démarche d'acquisition d'un complément de formation en lien avec le domaine professionnel de la Licence.

À QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

- Aux titulaires de l'un des diplômes suivant :
 - L2 Sciences du Vivant ;
 - DUT ou DEUST dans les domaines des Sciences de la vie, des Biotechnologies, de l'Agroalimentaire ;
 - BTS QIABI (Qualité dans les Industries Alimentaires et les Bio-Industries) ;
 - BTSA BTSA Sciences et technologies des aliments ;
 - Diplômes européens ou internationaux équivalents au niveau L2 ;
 - les candidats titulaires de diplômes supérieurs (Master et Ingénieur) sont appréciés dans cette formation. Il s'agit de personnes qui effectuent un approfondissement ou une conversion professionnelle.

COMMENT S'ORGANISE LA FORMATION ?

- La formation est organisée sur le modèle de l'alternance avec le monde professionnel et dure une année (de septembre à septembre).
- Les enseignements se déroulent successivement dans les ENIL de Mamirolle et de Poligny. Les étudiants peuvent être hébergés dans ces établissements durant les périodes d'enseignement.



MODALITÉS D'INSCRIPTIONS

L'accès à la préparation de la licence professionnelle est sélectif. Les candidats doivent déposer leur candidature via l'application dédiée accessible uniquement sur le site de l'Université de Franche-Comté : <http://www.univ-fcomte.fr>, rubrique candidatures à partir du mois de mars de chaque année.

Le dépôt numérique de la candidature s'accompagne de la transmission électronique, d'un ensemble de pièces (CV, lettre de motivation, relevés de notes depuis le baccalauréat et éventuellement de lettres de recommandation).

Entre début mai et fin juin, l'équipe pédagogique étudie les dossiers de candidature et convoque les candidats à un entretien obligatoire. A l'issue des auditions la liste des candidats admis est publiée.

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



Université de Franche-Comté

Tél. : 03 81 66 53 10

<http://slhs.univ-fcomte.fr>



En partenariat avec

PROGRAMME / HORAIRE TOTAL **Sur 1 an**

Semestre 1 - 216 h		
UE 1 / Lait, fromages, paysages terroirs et environnement 48 h CM - 6 ECTS UE obligatoire	EC11 - Le terroir : concepts et définitions	18 h CM - 3 ECTS EC obligatoire
	EC12 - Composantes naturelles, historiques et paysagères des terroirs	18 h CM - 2 ECTS EC obligatoire
	EC13 - Analyse géo-agronomique et systémique des terroirs fromagers	12 h CM - 1 ECTS EC obligatoire
UE 2 / Production et fromageabilité du lait cru 48 h dont 36 h CM et 12 h TD 6 ECTS UE obligatoire	EC21 - La production du lait	12 h CM et 6 h TD 2 ECTS EC obligatoire
	EC22 - La fromageabilité du lait cru	12 h CM et 6 h TD 2 ECTS - EC obligatoire
	EC23 - Bactéries et ferments lactiques	12 h CM 2 ECTS EC obligatoire
UE 3 / Méthodes de communication pour valoriser les produits de terroir 48 h TD - 4 ECTS - UE obligatoire	EC31 - Pratique de l'anglais professionnel	24 h TD - 2 ECTS EC obligatoire
	EC32 - Recherches documentaires et réalisation d'un document de communication sur une AOP fromagère de européenne	24 h TD - 2 ECTS EC obligatoire
UE 4 / Processus technologiques en fromages de terroirs 72 h dont 36 h CM et 36 h TD 6 ECTS UE obligatoire	EC41 - Les processus technologiques fromagers	36 h CM et 12 h TD 4 ECTS EC obligatoire
	EC42 - Applications pratiques en technologie pâte pressée cuite	24 h TD - 2 ECTS EC à choix entre EC42 et 43
	EC43 - Applications pratiques en technologie pâte molle	24 h TD - 2 ECTS EC à choix entre EC42 et 43
UE 5 / Projet tuteuré « Etude et fabrication d'une AOP fromagère européenne » 8 ECTS UE obligatoire	EC51 - Caractériser une AOP fromagère, son terroir et son environnement	3 ECTS EC obligatoire
	EC52 - Comprendre et expliquer les spécificités d'une technologie fromagère en AOP	2 ECTS EC obligatoire
	EC53 - Fabriquer et interpréter une production en AOP fromagère	3 ECTS EC obligatoire

Semestre 2 - 216 h		
UE 1 / Equipements, environnement et risques 36 h CM - 3 ECTS UE obligatoire	EC11 - Choix des équipements et gestion de l'énergie	12 h CM - 1 ECTS UE obligatoire
	EC12 - Santé, sécurité, risques professionnels	12 h CM - 1 ECTS EC obligatoire
	EC13 - Risques environnementaux, gestion des déchets et des effluents	12 h CM - 1 ECTS EC obligatoire
UE 2 / Technologies fromagères approfondies 96 h dont 48 h CM, 36 h TD, 12h TP 8 ECTS UE obligatoire	EC21 - Technologies des fromages de chèvres, brebis et des persillés	12 h CM et 12 h TD 2 ECTS - EC obligatoire
	EC22 - Approfondissements technologiques en pâtes pressées cuites	36 h CM, 24 h TD, 12h TP - 6 ECTS EC à choix entre EC22 et 23
	EC23 - Approfondissements technologiques en pâtes molles	36 h CM, 24 h TD, 12h TP - 6 ECTS EC à choix entre EC22 et 23
UE 3 / Affinage et contrôle qualité des fromages de terroir 36 h CM - 5 ECTS UE obligatoire	EC31 - Les phénomènes d'affinage et leur maîtrise	12 h CM - 2 ECTS EC obligatoire
	EC32 - Contrôle qualité et analyse sensorielle	18 h CM - 1 ECTS EC obligatoire
	EC32 - Etude et analyse des défauts des fromages	6 h CM - 1 ECTS EC obligatoire
UE 4 / Management de la production, gestion de l'atelier 48 h CM - 6 ECTS UE obligatoire	EC41 - Gouvernance et gestion des filières fromagères en AOP	18 h CM - 4 ECTS EC obligatoire
	EC42 - Mesure et utilisation des données techniques et économiques	18 h CM - 2 ECTS EC obligatoire
	EC43 - Initiation au management technique et gestion du personnel	12 h CM - 2 ECTS EC obligatoire
UE 5 / Mémoire de fin d'études 8 ECTS UE obligatoire		
Total		432 h