



LICENCE PROFESSIONNELLE RESPONSABLE D'ATELIER DE PRODUCTIONS FROMAGÈRES DE TERROIR

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'un des diplômes précisés ci-dessus et sous réserve d'un financement.

Une grande attention est apportée au projet professionnel des candidats. Ainsi, la formation peut accepter des personnes qui ne sont pas issues des formations citées ci-dessus lorsqu'elles sont dans une démarche de reconversion professionnelle ou dans une stratégie de reprise d'entreprise agricole avec production fermière ou d'une fromagerie.

QUELS SONT LES OBJECTIFS DE LA FORMATION ?

- Former, sur toutes les technologies fromagères utilisées pour élaborer des fromages de terroir, des fromagers qui :
 - d'une part soient autonomes pour organiser, diriger et réaliser la production dans un atelier de fromagerie
 - et d'autre part, connaissent les fondements et les principes tant théoriques, conceptuels que réglementaires des productions fromagères de terroir
- Former des fromagers qui savent produire et expliquer ce qui fonde la typicité de leur fromage.

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 à une démarche d'acquisition d'un complément de formation en lien avec le domaine professionnel de la Licence.

POUR QUELS MÉTIERS / RESPONSABILITÉS DEMAIN ?

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

COMMENT S'ORGANISE LA FORMATION ?

- Parcours organisé en alternance comprenant en moyenne 18 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.
- Les enseignements se déroulent successivement dans les ENIL de Mamirolle (25) et de Poligny (39). Les alternants peuvent être hébergés dans ces établissements durant les périodes d'enseignement, sous réserve de disponibilité
- **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.
- Formation encadrée par un référent pédagogique.





LICENCE PROFESSIONNELLE

RESPONSABLE D'ATELIER DE PRODUCTIONS FROMAGÈRES DE TERROIR

MODALITÉS D'ENTRÉE EN FORMATION

- 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.admission.univ-fcomte.fr>, à partir du mois de mars de chaque année jusqu'à fin juin.
- 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.
- Les établissements disposent d'un référent handicap.

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



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



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



Université de Franche-Comté
Tél. : 03 81 66 53 10
<http://slhs.univ-fcomte.fr>



Centre Technique des Fromages Comtois
tel: 03 84 37 13 18
www.ctfc.fr

PARCOURS TYPE SUR 1 AN

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

Semestre 2 - 216 h	
UE 1 / Equipements, environnement et risques 36 h - 3 ECTS	EC11 - Choix des équipements et gestion de l'énergie
	EC12 - Santé, sécurité, risques professionnels
	EC13 - Risques environnementaux, gestion des déchets et des effluents
UE 2 / Technologies fromagères approfondies 96 h - 8 ECTS	EC21 - Technologies des fromages de chèvres, brebis et des persillés
	EC22 - Approfondissements technologiques en pâtes pressées cuites
	EC23 - Approfondissements technologiques en pâtes molles
UE 3 / Affinage et contrôle qualité des fromages de terroir 36 h - 5 ECTS	EC31 - Les phénomènes d'affinage et leur maîtrise
	EC32 - Contrôle qualité et analyse sensorielle
	EC32 - Etude et analyse des défauts des fromages
UE 4 / Management de la production, gestion de l'atelier 48 h - 6 ECTS	EC41 - Gouvernance et gestion des filières fromagères en AOP
	EC42 - Mesure et utilisation des données techniques et économiques
	EC43 - Initiation au management technique et gestion du personnel
UE 5 / Mémoire de fin d'études 8 ECTS	
Projet Tutoré	140h
Total	572 h

*ECTS : European Credit Transfer System

