DIPLÔME

Licence professionnelle Sciences, technologies, santé mention Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation parcours Produits laitiers

Code : LP10803A



Niveau d'entrée : Bac + 2
Niveau de sortie : Bac + 3, Bac + 4
ECTS : 60
Diplôme national
Oui

Déployabilité
Apprentissage : Fomation pouvant se suivre en apprentissage
Package : Formation pouvant se suivre en s'inscrivant à un "package" (groupe d'enseignements indissociables)
Contrat de professionnalisation : Formation pouvant se suivre en contrat de professionnalisation

Objectifs pédagogiques

L'objectif de cette licence est la formation de manager de proximité pour le secteur laitier, nécessitant un niveau 2 de formation. Ils seront les futurs gestionnaires et responsables d'unités de transformation de produits laitiers.
Le titulaire possède une bonne connaissance des technologies laitières et des procédés de fabrication (génie industriel et alimentaire laitier), cela inclut la maîtrise des matières premières et des intrants, mais aussi des capacités à organiser et gérer les activités de production avec une responsabilité directe dans les domaines du management des personnes (management de proximité), avec la prise en compte des contraintes de management de la qualité, de la sécurité et de l'environnement. Enfin, il doit assumer le management de la performance globale de l'atelier de production en produits laitiers.
Ces connaissances et compétences seront à mobiliser pour des ateliers de transformation laitière concernant les 4 familles de produits laitiers : produits gras, fromages, produits secs et coproduits, produits frais.

Les métiers : des responsables de proximité capables de manager des ressources humaines et matérielles et de maîtriser les technologies et les procédés afin de produire les produits laitiers en respectant les exigences de sécurité, qualité et de coût.

Compétences et débouchés

Fabrication de produits laitiers

- Mettre en œuvre une fabrication de produits laitiers en maîtrisant l'ensemble des procédés et les risques associés, avec un itinéraire technologique pertinent
- Piloter et optimiser un segment d'activité : animer, coordonner et faire évoluer l'activité de production en considérant les moyens humains (management d'équipe), matériels et les indicateurs de pilotage.
- Appréhender la conservation et la protection des aliments par une approche impliquant les différentes opérations unitaires limitant les mécanismes de dégradation et par l'importance du conditionnement des denrées alimentaires.

Développement de produits alimentaires et de procédés (laitiers)

- Développer un nouveau produit alimentaire en adéquation avec le parcours type envisagé en tenant compte de la réglementation, des contraintes techniques, en utilisant les outils de la gestion de projet.
- Rechercher les sources d'amélioration de production (économique, énergétique, technique), de nouvelles technologies de production et de conditionnement.

Pratique du système de management intégré

- Participer et suivre le système de management intégré (Qualité, Sécurité, Environnement) en adéquation avec la politique de l'entreprise, en utilisant les indicateurs adéquates (performance, qualité, etc.).
- Assurer la conformité des opérations de production en intégrant la qualité et la sécurité des aliments, la sécurité des personnes et la protection de l'environnement
- Participer à la mise en place et au suivi du plan de maîtrise sanitaire (BPH, système HACCP, traçabilité, etc.)
- Participer à l'amélioration continue

Communication et management

- Communiquer de manière efficace en situation de travail (transmettre une information, encadrer, former, vendre, négocier etc.) en tenant compte du contexte de l'entreprise et de la réglementation.
- Communiquer en langue anglaise dans des situations de travail (écrit, téléphonique, conversationnelle, etc.). en rédigeant des documents, participant aux réunions, animant les réunions
- Manager une équipe, un projet (production, HACCP, etc.)

Méthodes pédagogiques

Les enseignements théoriques, couplés à des mises en application en travaux dirigés et travaux pratiques sur matériels et logiciels métiers permettront une professionnalisation rapide. L'espace numérique de formation du Cnam (Moodle) permet à chaque enseignant de rendre accessible des ressources spécifiques à ses enseignements. Des modalités plus détaillées seront communiquées au début de chaque cours.

Modalités de validation

La formation applique des modalités de contrôle des connaissances en 100% contrôle continu au moyen d'un nombre d'évaluations par unités d'enseignement (UE) détaillé dans la tableau des coefficients (mettre lien pièce-jointe).
L'obtention du diplôme de cette licence professionnelle est conditionnée à :
- L'obtention des diplômes prérequis ou notification de droit d'accès.
- L'obtention d'un avis favorable à son dossier de candidature
- L'acquisition à la fois d'une moyenne égale ou supérieure à 10/20 à l'ensemble des unités d'enseignement (UE) pondérées par les coefficients (en tenant compte d'éventuels rattrapages), ET d'une moyenne égale ou supérieure à 10/20 à l'ensemble constitué du projet tutoré et activités en entreprises (UA).
- Une expérience professionnelle conforme (voir UA)
- La présentation au jury diplômant du Cnam d'un dossier administratif complet permettant de valider l'acquisition des compétences professionnelles en lien avec le diplôme

Prérequis et conditions d'accès

Prérequis :
Cette formation s'adresse à des diplômés ayant capitalisé ou obtenu l'équivalent de 120 ECTS après :

- une **formation technologique** de type BTS, BTSA ou DUT ayant une spécialité de génie alimentaire, génie biologique, génie des procédés, génie du conditionnement ou production industrielle (Sciences et technologie des aliments, génie biologique option industries agroalimentaires et biologique, conception des produits industriels, etc.).
- une **formation scientifique** de type BTS, BTSA ou DUT (Biotechnologie, Bioanalyses et contrôles, Chimie, Qualité dans les industries agro-alimentaires et biotechnologiques, Analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques, Diététique, etc.), L1 + L2 (Sciences de la vie,etc.), DEUST (Biotechnologie, Biologie santé environnement), Technicien supérieur des STI du CNAM (Biochimie biologie, Chimie).

MENTIONS OFFICIELLES

Code RNCP
40336

Date d'enregistrement au RNCP
30/05/2025

Date de l'échéance de l'enregistrement au RNCP
31/08/2030

Mots-clés

Industrie agroalimentaire

Maîtrise des processus de production

Lait

Transformation agro-alimentaire

agro-alimentaire

Production des aliments

Management des hommes

Produit laitier

Industrie laitière

Fromage

Management de proximité

Informations complémentaires

Type de diplôme

Licence professionnelle

Code NSF

221 - Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode

Agroalimentaire [21554]

Code du parcours

LP10803

Modules d'enseignement

- → Activité en entreprise
- → Anglais de spécialité
- → Communication professionnelle, connaissance de l'entreprise et management
- → Composantes performances économiques
- → Composantes performances qualité et innovation
- → Conservation des produits laitiers
- → Enjeux des transitions écologiques: comprendre et agir
- → Fabrication des produits laitiers
- → Gestion de la production et maintenance
- → Mise à niveau
- → Projet tuteuré
- → Qualité, sécurité, environnement

Blocs de compétences

Un bloc de compétences est constitué d'un ensemble d'Unités qui répond aux besoins en formation de l'intitulé du bloc.
Les unités ci-dessus sont réparties dans les Blocs de compétences ci-dessous.
Chaque bloc de compétences peut être validé séparément.
Information non disponible, pour plus d'information veuillez contacter le Cnam

Ils/Elles parlent de ce diplôme

- **Produits laitiers, 2024**
  Duchele Magou Tchoupou
  Élève / Ancien·ne élève
  Lire le témoignage