



Licence Professionnelle

Produits Laitiers, Management des Hommes et des Produits*

Code LP10803A

60 crédits

Prérequis

Bac +2

Durée

1 an

Localisation

Poligny (39) et
Mamirolle (25)

Modalité

Alternance

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation

Handicap :

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap (à étudier avec la mission handicap du centre)

*Intitulé exact du diplôme :

Sciences, Technologies, Santé
Mention Industrie agroalimentaires :
Gestion, production et valorisation
Parcours Produits Laitiers

La Licence professionnelle Produits Laitiers vise à former des futurs collaborateurs qui exerceront des fonctions de gestion et de responsabilité technique d'ateliers de préparation, de transformation et de conditionnement en produits laitiers mais également des futurs chefs de service (approvisionnement, fabrication, conditionnement) 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.

Les + de la formation

Parcours organisé en alternance comprenant en moyenne 20 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.

Publics / conditions d'accès

- ⊕ Être titulaire d'un Bac+2 (BTS/BTSA, DUT, voir licence...) à dominante scientifique, ou diplômes européens ou internationaux équivalents au niveau L2. Pour tout autre,
- ⊕ La formation est accessible par la VAE et VAP dans le cadre de la procédure en vigueur au Cnam

La sélection se fait sur dossier et entretien :

- ⊕ Examen du dossier de candidature par le responsable pédagogique,
- ⊕ Tests et entretien de recrutement.

La candidature sera validée par la signature d'un contrat d'alternance.

Méthodes et moyens

Formation de 665 heures sur 2 semestres comprenant 8 UE et 3 UA capitalisables et permettant la validation de 60 ECTS*

⊕ Modalités pédagogiques :

Cours, mises en situation professionnelle sur les ateliers de production agroalimentaire et en laboratoires, individualisation s'appuyant sur des plateformes d'enseignement à distance et des centres de ressources, visites d'entreprises.

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.

⊕ Moyens pédagogiques :

La halle de fabrication de produits laitiers et agroalimentaires permet aux élèves de se retrouver dans les mêmes conditions que celles rencontrées en entreprise. Tout étudiant de l'ENIL a accès à la halle de génie alimentaire communément appelée HTLA et qui s'étend sur plus de 5 000m².

Conditions de **délivrance** du diplôme

- ⊕ Moyenne générale $\geq 10/20$ à l'ensemble des unités
- ⊕ Période de professionnalisation en entreprise d'une année (contrat d'apprentissage, de professionnalisation ou autre)
- ⊕ Moyenne des unités d'expérience professionnelle $\geq 10/20$ (UAAB07 / UAAB12)

Les **débouchés**

- ⊕ **Insertion emploi :**
 - ⊕ 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)
- ⊕ **Poursuite d'études :**
 - ⊕ La licence n'a pas pour vocation une poursuite d'étude. Néanmoins certains apprenants postule à divers Masters ou écoles d'ingénieurs.

Les **enseignements**

USAB0C	Harmonisation	0 ECTS
USAB30	Communication professionnelle, connaissance de l'entreprise et management	5 ECTS
USAB31	Anglais de spécialité	2 ECTS
USAB32	Qualité, sécurité, environnement	5 ECTS
USAB3D	Connaissances technologiques	8 ECTS
USAB3E	Connaissances des leviers - optimisation	5 ECTS
USAB3F	Composantes performances économiques	4 ECTS
USAB3G	Gestion de la production et maintenance	5 ECTS
USAB3H	Optimisation et performances	6 ECTS
UAAB07	Projet tuteuré	8 ECTS
UAAB12	Activité en entreprise	12 ECTS
	TOTAL	60 ECTS

Pour candidater :

cnam-bourgognefranche-comte.fr
ou sur demande.



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

Les avantages de l'alternance

Apprendre sur le terrain, décrocher son diplôme en étant salarié reconnu en entreprise, être accompagné dans son projet professionnel : ce sont les avantages à signer un **contrat d'apprentissage** ou de **professionnalisation** !

Dispositif gagnant-gagnant, l'alternance permet un **équilibre entre formation théorique et mise en pratique** en entreprise.

- ⊕ Expérience professionnelle
- ⊕ Suivi tout au long de votre projet : tuteur académique et tuteur en entreprise

Nous pouvons vous aider à trouver une entreprise d'accueil !

Infos **pratiques**

Début de la formation : Fin août de l'année universitaire en cours

Durée : 1 an – 665 heures de formation

Rythme de l'alternance :

- 16 semaines minimum en entreprise
- 20 semaines en centre de formation

Lieu de formation : ENIL/ENIL BIO Poligny & Mamirolle

Centre Cnam de Belfort

13, Rue Ernest Thierry-Mieg
90010 BELFORT Cedex

Tél. : 03 84 58 33 10

www.cnam-bourgognefranche-comte.fr

Une question ? Contactez-nous !

bfc_belfort@lecnam.net

le **cnam**
Bourgogne – Franche-Comté

