

Type de formation: alternance ou formation continue Durée: 2 ans (sept à Août) 1 an en formation continue

Campus de formation : Mamirolle

Nb de semaines en entreprise : 64 sur 2 ans

Obtention du diplôme : 2/3 en contrôle en cours de

formation (CCF) et 1/3 en épreuves terminales

Une formation pour qui?

- Titulaire d'un BAC général à dominante scientifique, BAC technologique STAV, STL ou BAC PRO PIPAC (ex BIT), LCQ
- Titulaire d'un diplôme universitaire DAEU
- Titulaire d'un diplôme de niveau 4 enregistré dans le répertoire national des certifications professionnelles
- Titulaire de BTS, diplômes universitaires, classes prépa
- Avoir moins de 30 ans (pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap et formation continue)
- Personnes dans le cadre d'un contrat de professionnalisation, de dispositif de formation professionnelle à destination des salariés (CPF Transition, ProA...) ou demandeurs d'emploi

Conditions d'admission:

- Sélection sur dossier Parcoursup par l'équipe pédagogique. Sont pris en compte le dossier + le mini-CV et l'écrit de projet motivé
- Signer un contrat d'apprentissage avec un employeur ou obtention d'un financement
- Sur entretien pour la formation continue

Comment s'inscrire?

Alternance: parcoursup.gouv.fr

Date limite: consultez le calendrier Parcoursup

Formation continue: recrutement.mamirolle@educagri.fr





86 % de réussite 100 % de satisfaction

enilea.fr

Objectifs pédagogiques :

- S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui (aspects socio-économiques)
- Construire son projet personnel et professionnel
- Communiquer dans des situations et des contextes
- Manager une équipe de travail
- Elaborer un nouveau produit et/ou un nouveau process
- Garantir les performances d'une ligne de production
- Conduire une production agroalimentaire
- Contribuer à la stratégie RSE et à la politique qualité de l'entreprise

Métiers et débouchés :

- Fromager(ère) ou second, affineur, maître fromager selon l'expérience
- Animateur(trice) de service qualité
- Technicien(ne) en recherche et développement
- Technico-commercial(e) en agroalimentaire
- Technicien(ne) de fabrication de produits alimentaires (fromage, yaourt, dessert lacté, boissons fermentées...)
- Technicien(ne) supérieur(e) de production
- Pilote d'installations automatisées
- Responsable de fabrication
- Technicien conseil en production laitière

Insertion et poursuite d'étude :

LICENCE PRO FROMTIO, LICENCE PRO PL, LICENCE PRO TERROIR, LICENCE PRO CPA, LICENCE PRO BGB, LICENCE PRO QSA, Licences parcours LMD, Écoles d'Ingénieurs...

ENILEA vous accompagne :

Le service recrutement d'ENILEA vous accompagne dans la recherche d'une entreprise, grâce aux nombreux contacts professionnels liés par l'école.

Un référent handicap peut également être sollicité pour une étude de faisabilité de votre projet.







Comment s'organise la formation?

- En alternance sur 2 ans : 40 semaines en centre de formation (1350 h) avec des travaux pratiques et dirigés et 64 semaines en entreprise
- En formation continue : 40 semaines en centre de formation (1350 h) avec des travaux pratiques et dirigés et 5 semaines de stage (plus si le stagiaire fait de l'intérim en amont)
- Conduite d'un projet tutoré en entreprise
- Lieu de formation : ENILEA campus de Mamirolle (25)
- International : stages à l'étranger et possibilité de déplacement des classes à l'international
- Modalités pédagogiques: Cours mises en situation professionnelle sur les ateliers de productions laitières & d'agroalimentaire et en laboratoires individualisation s'appuyant sur les plateformes d'enseignement à distance (Webalim) et les centres de ressources visites d'entreprises
- **Validation de la formation** : 2/3 en contrôle en cours de formation (CCF) et 1/3 en épreuves terminales (une épreuve de français & économie nationale + examen final pratique de conduite d'une fabrication + examen final par un mémoire écrit et une soutenance orale)
- Formation encadrée par un référent pédagogique



tel: 03 81 55 92 00

Détail de la formation :

Capacité 1 S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui

- Saisir les enjeux de la réalité socio-économique
- Se situer dans des questions sociétales
- Argumenter un point de vue dans un débat de société

Capacité 2 Construire son projet personnel et professionnel

- S'insérer dans un environnement professionnel
- S'adapter à des enjeux ou des contextes particuliers / EIL (enseignement d'Initiative Locale)
- Conduire un projet

Capacité 3 Communiquer dans des situations et des contextes variés

- Répondre à des besoins d'information pour soi et pour un public
- Communiquer en langue étrangère
- Communiquer avec des moyens adaptés
- S'engager dans un mode de vie actif et solidaire

Capacité 4 Manager une équipe de travail

- Mobiliser autour d'objectifs et de valeurs partagés
- Optimiser l'activité de l'équipe
- Gérer une situation à enjeu particulier

Capacité 5 Elaborer un nouveau produit et/ou un nouveau process

- Situer l'entreprise et ses produits dans leur environnement économique et commercial
- Concevoir un produit répondant aux attentes internes et externes

Capacité 5 (suite)

Configurer un outil de production adapté au process de fabrication

Capacité 6 Garantir les performances d'une ligne de production

- Concevoir un plan de contrôle
- Mettre en œuvre des techniques d'analyse nécessaires au contrôle qualité
- Contrôler les performances techniques de la ligne de production
- Mettre en œuvre les activités de maintenance préventive et corrective requises

Capacité 7 Conduire une production agroalimentaire

- Planifier une production
- Réaliser une fabrication
- Optimiser l'activité de l'atelier de fabrication

Capacité 8 Contribuer à la stratégie RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) et à la politique qualité de l'entreprise

- Analyser l'impact de l'activité de l'atelier de transformation sur son environnement
- Participer à la démarche qualité de l'entreprise
- Proposer des axes d'évolution de la démarche RSE de l'entreprise

