



NIVEAU 6 / BAC+3



Licence Pro FROMTIQ

* parcours **Fromagerie, Technologie, Innovation, Qualité**

formation alternance ou formation continue

+ d'infos pour cette formation sur enilea.fr



Type de formation : alternance ou formation continue

Durée : 1 an (sept à août)

Campus de formation : Poligny (39), Mamirolle (25) et Nancy (54)

Nb de semaines en entreprise : minimum 33

Obtention du diplôme : contrôle continu et mémoire avec soutenance

Une formation pour qui ?

- Etre titulaire d'un diplôme : bac +2 (licence, BTS/ BTSA, DUT,...) à dominante scientifique
- Diplôme européen ou international équivalent niveau L2
- En alternance : avoir moins de 30 ans (pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap)
- En formation continue : salariés et personnes en recherche d'emploi ou en reconversion

Conditions d'admission :

- La sélection se fait sur dossier, puis entretien de candidature
- En cursus en alternance, la signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur est impérative
- En formation continue, le financement de la formation est impératif.

Comment s'inscrire ?

L'inscription se fait sur dossier de candidature par le site de notre université partenaire :

www.ecandidat.univ-lorraine.fr IUT Nancy-Brabois / Département Génie Biologique Agroalimentaire



Objectifs pédagogiques :

- Maîtriser l'ensemble des technologies fromagères
- Optimiser des productions fromagères
- Assurer la conduite de projets en fromagerie
- Analyser les dérives de production et mettre en place les adaptations nécessaires
- Maîtriser et appliquer les dispositions liées au système QHSE

Métiers et débouchés :

- Maître-fromager / Maître-fromagère
- Responsable de production
- Responsable de recherche et développement
- Chef / cheffe d'entreprise (création)
- Technico-commercial / Technico-commerciale

Insertion et poursuite d'étude :

La licence professionnelle n'a pas vocation à préparer à une poursuite d'étude. Un parcours complémentaire en master ou école d'ingénieur est toutefois possible

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



Nos résultats promo 2024

100 % de réussite

100 % de satisfaction

enilea.fr

*Sciences, technologies, santé mention industries agroalimentaires gestion, production et valorisation

ENILEA Ecole Nationale Innovation Laboratoires Eau Alimentation





NIVEAU 6 / BAC+3

Licence Pro FROMTIQ

*** parcours Fromagerie,
Technologie, Innovation,
Qualité**

Renseignements :

ENILEA Campus de **Poligny**
recrutement.poligny@educagri.fr
16 rue de Versailles
39800 Poligny
tel : 03 84 73 76 76



Comment s'organise la formation ?

- **Formation organisée sur 2 semestres** comprenant 7 UE (unités d'enseignement) capitalisables permettant la validation de 60 ECTS (système européen de transfert et d'accumulation de crédits)
- **Parcours de 600h** organisé en alternance comprenant **19 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 les étudiants doivent suivre **une formation en entreprise d'au moins 16 semaines**.
- **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.

Cette licence professionnelle de l'Université de Lorraine est déployée en partenariat avec ENILEA.



consultez
la fiche
RNCP



Détail de la formation :

UE501 : Culture du milieu professionnel

EC 1 : Economie de filière et échanges commerciaux
EC 2 : Marketing et droit du travail
EC 3 : Communication
EC 4 : Anglais général et technique

UE502 : Microbiologie, biochimie et techniques analytiques

EC 1 : Biochimie
EC 2 : Biochimie du lait
EC 3 : Techniques analytiques lait-fromages
EC 4 : Microbiologie

UE503 : Gestion d'un atelier de production et démarches qualité

EC 1 : Gestion de projets
EC 2 : Outils statistiques – Plans d'expérience
EC 3 : Gestion de l'entreprise et management humain
EC 4 : Gestion matière – Etablissement de bilans matière
EC 5 : Démarches qualité et HACCP

Stage en entreprise :

Donnant lieu à la rédaction d'un mémoire et conduisant à une soutenance publique devant un jury paritaire

UE601 : Technologies fromagères

EC 1 : Immersion dans la technologie fromagère
EC 2 : Introduction à la technologie fromagère
EC 3 : Préparation des laits de fromagerie
EC 4 : Filtration
EC 5 : Coagulation, égouttage, salage
EC 6 : Technologies fromagères spéciales

UE602 : Affinage et qualité des fromages

EC 1 : Enzymologie de l'affinage, affinage
EC 2 : Emballage des fromages, climatisation des locaux d'affinage
EC 3 : Propriétés physico-chimiques, texture et défauts des fromages
EC 4 : Analyse sensorielle

UE7 : Projet tutoré :

Thématique 1 : Caractérisation de fromages, typologie de process
Thématique 2 : Réalisation et suivi de fabrications fromagères
Les projets sont encadrés par des tuteurs de la formation

