



NIVEAU 6 / BAC+3



Licence Pro Terroir

UNIVERSITÉ DE
FRANCHE-COMTÉ

* parcours **Responsable d'atelier de productions fromagères de terroir**

formation par alternance
ou en formation continue

+ d'infos pour
cette
formation
sur enilea.fr



Type de formation : alternance ou formation continue.

Durée : 1 an (septembre à août).

Campus de formation : Mamirolle & Poligny.

Nb de semaines en entreprise : minimum 32 en alternance et 16 en formation continue.

Obtention du diplôme : contrôle continu et mémoires avec soutenances.

Objectifs pédagogiques :

- Former des fromagers sur les technologies fromagères utilisées pour élaborer des fromages de terroir
- Favoriser l'autonomie pour organiser, diriger et réaliser la production dans un atelier de fromagerie
- Connaître les fondements et principes théoriques, conceptuels et réglementaires des productions fromagères de terroir
- Former des fromagers qui savent produire et expliquer ce qui fonde la typicité de leur fromage

Une formation pour qui ?

- Être titulaire d'un diplôme : BAC +2, BAC +3 (BTS/ BTSA, DUT, BUT, licence...) à dominante scientifique ou d'un diplôme européen ou international équivalent au niveau L2
- En alternance : avoir moins de 30 ans, sauf pour les personnes en situation de handicap ou les contrats de professionnalisation
- En formation continue : salariés et personnes en recherche d'emploi ou en reconversion/ reprise d'entreprise

Conditions d'admission :

- Sélection sur dossier (CV, lettre de motivation, relevés de notes depuis le BAC et éventuellement de lettres de recommandation), et entretien de candidature en Mai / Juin.
- Signature obligatoire d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec un employeur ou obtention d'un financement

Comment s'inscrire ?

L'inscription dès Mars : dossier de candidature sur le site web de l'Université de Franche-Comté partenaire de cette formation : <https://www.univ-fcomte.fr>, rubrique candidatures.



inscription
enilea.fr



**Nos résultats
promo 2024**

**96 % de réussite
100 % de satisfaction**

Métiers et débouchés :

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

Insertion et poursuite d'étude :

La licence professionnelle a pour vocation de préparer à une entrée immédiate sur le marché du travail. Un parcours complémentaire en master ou école d'ingénieur est toutefois possible.

ENILEA vous accompagne :

ENILEA vous accompagne pour la recherche d'entreprise d'accueil, grâce à son réseau de professionnels.

Pour la formation continue, ENILEA vous conseille dans la recherche de financement. Attention à anticiper, car ces démarches prennent du temps.

Pour les personnes en situation de handicap, notre référent handicap vous accompagne pour votre projet de formation et des aménagements sont possibles.

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 Terroir

UNIVERSITÉ DE
FRANCHE-COMTÉ

* parcours Responsable d'atelier de productions fromagères de terroir

Renseignements :

ENILEA Campus de Mamirolle
recrutement.mamirolle@educagri.fr
15 Grande rue
25620 Mamirolle
tel : 03 81 55 92 00

Comment s'organise la formation ?

- **572h de cours** sont partagées entre **ENILEA campus de Mamirolle & ENILEA campus de Poligny**.
- **En alternance, 32 semaines s'effectuent en entreprise** encadré par le maître d'apprentissage ou **16 semaines en formation continue** encadré par un tuteur.
- **Modalités pédagogiques** : le cursus se compose de cours, mises en situation professionnelle sur les ateliers technologiques des 2 campus, dans les centres de ressources et de documentation et également de visites d'entreprises.
- **Modalité d'évaluation** : contrôle continu avec épreuves semestrielles, évaluation sur poste en entreprise et soutenance d'un mémoire en fin de formation.
- **Conduite d'un projet tutoré**
- Formation encadrée par un référent pédagogique

Cette licence professionnelle de l'Université de Franche-Comté est déployée en partenariat avec ENILEA Mamirolle et Poligny

UNIVERSITÉ DE
FRANCHE-COMTÉ

consultez
la fiche
RNCP



Détail de la formation :

Semestre 1 :

- **UE1 Lait, fromages, paysages, terroirs et environnement** : EC11 Le terroir : concepts et définitions, EC12 Composantes naturelles, historiques et paysagères des terroirs, EC13 Analyse géo-agronomique et systémique des terroirs fromagers ;
- **UE2 Production et fromageabilité du lait cru** : EC21 La production du lait, EC22 La fromageabilité du lait cru, EC23 Bactéries et ferments lactiques ;
- **UE3 Méthodes de communication pour valoriser les produits de terroir** : EC31 Pratique de l'anglais professionnel, EC32 Recherches documentaires et réalisation d'un document de communication sur une AOP fromagère européenne ;
- **UE4 Processus technologiques** : EC41 Les processus technologiques fromagers, EC42 Applications pratiques en technologie pâtes pressées cuites, EC43 Applications pratiques en technologie pâte molle ;
- **UE5 Projet tutoré "Etude et fabrication d'une AOP fromagère européenne"** : 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 :

- **UE1 Equipements, environnement et risques** : EC11 Choix des équipements et gestion de l'énergie, EC12 Santé, sécurité, risques professionnels, EC13 Risques environnementaux, gestion des déchets et des effluents ;
- **UE2 Technologies fromagères approfondies** : EC21 Technologies des fromages de chèvres, brebis et des persillés, EC22 Approfondissements technologiques en pâtes pressées cuites, EC23 Approfondissements technologiques en pâtes molles ;
- **UE3 Affinage et contrôle qualité des fromages de terroir** : EC31 Les phénomènes d'affinage et leur maîtrise, EC32 Contrôle qualité et analyse sensorielle, EC33 Etude et analyse des défauts des fromages ;
- **UE4 Management de la production, gestion de l'atelier** : 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 ;
- **UE5 Mémoire** de fin d'études

enilea.fr

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



ENILEA Campus de Mamirolle
15 Grande Rue - 25620 Mamirolle
03 81 55 92 00 - recrutement.mamirolle@educagri.fr



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

