



## LICENCE PROFESSIONNELLE

# PRODUITS LAITIERS, MANAGEMENT

## DES HOMMES ET DES PRODUITS\*

### A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ? PRÉREQUIS

En formation par alternance (contrat d'apprentissage ou contrat pro) aux titulaires d'un bac +2 (licence, BTS/BTSA, DUT,...) à dominante scientifique, ou diplômes européens ou internationaux équivalents au niveau L2. Pour tout autre diplôme, nous contacter.

En formation continue, pour les titulaires d'un des diplômes précisés ci-dessus:

- aux salariés des dispositifs CPF-PTP ou Pro A, sous réserve d'un financement
- aux candidats étrangers disposant d'un titre de séjour couvrant la durée de la formation et réglant les frais pédagogiques de la formation.

### QUELS SONT LES OBJECTIFS DE LA FORMATION ?

- Mettre en oeuvre une fabrication de produits alimentaires en maîtrisant l'ensemble des procédés et les risques associés aux produits.
- Réaliser ou faire réaliser, analyser les tests et essais pour caractériser les produits suivant leur formulation.
- Coordonner, réguler, animer et faire évoluer l'activité de production, en considérant les paramètres humains et matériels.
- Développer un nouveau produit en tenant compte de la réglementation, des contraintes techniques, de la stratégie marketing, en utilisant les outils de la gestion d'un projet et en planifiant les actions.
- Utiliser les outils appliqués à la gestion de la production et de l'innovation, et analyser les coûts de production et la rentabilité de l'activité de production.

### POURSUITE POSSIBLE DES ÉTUDES

- La licence n'a pas pour vocation une poursuite d'étude. Néanmoins certains apprenants postule à divers Masters ou écoles d'ingénieurs.

### POUR QUELS MÉTIERS / RESPONSABILITÉS DEMAIN ?

- 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).

### COMMENT S'ORGANISE 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.

• Les stagiaires de la formation professionnelle doivent suivre une formation en entreprise d'au moins 16 semaines.  
• 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 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.

• **Obtention du diplôme** : Septembre de l'année N+1 avec un mémoire écrit et une soutenance orale. Le diplôme sera obtenu si la moyenne générale est  $\geq 10/20$

• **Modalités d'évaluation** : Ecrits, pratiques explicitées et oraux dont soutenance mémoire de fin d'étude

• Formation encadrée par un référent pédagogique.

### MODALITÉS D'ENTRÉE EN FORMATION

- Retrait du dossier auprès de l'ENL de Mamirolle
- Contacter le service recrutement de l'ENIL pour l'accompagnement à la recherche d'entreprise.
- Les établissements de l'ENIL de Mamirolle (25) et ENILBIO 39) disposent d'un référent handicap.

\*Licence professionnelle mention industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation, parcours produits laitiers

\*\*ECTS : European Credit Transfer System





LICENCE PROFESSIONNELLE CNAM

PRODUITS LAITIERS, MANAGEMENT DES HOMMES ET DES PRODUITS\*

Pour tout complément d'information (tarifs, frais pédagogiques, financement, rémunération...) :



**ENIL Besançon Mamirolle**

Tél. : 03 81 55 92 00

recrutement.mamirolle@educagri.fr

www.enil.fr

**le cnam** CNAM Bourgogne Franche-Comté  
Bourgogne – Franche-Comté

Tél. 03 84 58 33 10

www.cnam-bourgognefranchecomte.fr



**ENILBIO Poligny**

Tél. : 03 84 73 76 76

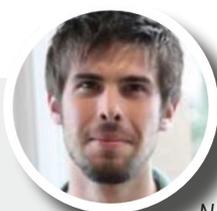
recrutement.poligny@educagri.fr

www.enil.fr

## PARCOURS TYPE SUR 1 AN

Modules	ECTS	Thèmes de formation	Heures
UE 0 / Harmonisation	0	Mise à niveau Biochimie des aliments, microbiologie, bases de statistique, bases d'informatique	75
UE 1 / Connaissance de l'entreprise, communication professionnelle et management	5	Communication, droit, management	60
UE 2 / Anglais de spécialité	2	Anglais courant et technique	30
UE 3 / Qualité, Sécurité, Environnement	5	Hygiène, qualité, sécurité, environnement	60
UE 4 / Connaissances technologiques	8	Procédés de fabrication, réglementation	80
UE 5 / Connaissance des leviers / optimisation	5	Propriétés des constituants du lait, microbiologie, biochimie, emballage	60
UE 6 / Composantes performances économiques	4	Bilan matière, rendement, fluides, énergie	40
UE 7 / Gestion de la production et maintenance	5	Gestion matière, de production, maintenance, management	60
UE 8 / Optimisation et performances	6	Performance industrielle, méthodologie de projet	60
UA 1 / Projet tuteuré	8	Gestion en un temps donné un projet	140
UA 2 / Activité en entreprise	12	Acquérir les compétences d'un opérationnel de terrain dans les Industries Alimentaires. 16 semaines minimum pour les stagiaires de formation professionnelle 32 semaines minimum pour la formation en apprentissage	
UA3 / Rapport d'activité d'entreprise			
<b>TOTAL (Hors entreprise)</b>			<b>665</b>

## ILS SONT PASSÉS PAR LÀ



« Nombreux sont les souvenirs après 7 ans passés à l'ENIL ! Il est vrai que l'inconscient ne garde que les bons, mais je sais qu'il n'y en a pas de mauvais ! Cette école m'a en quelque sorte forgé et c'était pas gagné d'avance... N'étant pas un élève forcément brillant au collège, j'ai découvert à l'ENIL le sens du mot « passion », tant de la part des enseignants, des gens de l'administration que de la part des jeunes apprenants que nous étions. Cette passion vient, je pense, de l'histoire de l'ENIL, il faut la vivre pour la comprendre. La complicité entre profs et étudiants permet un apprentissage très sincère et très précis qui ne peut conduire qu'à la réussite. » **Quentin**

