

Parcours Produits laitiers

Présentation

La licence professionnelle Produits laitiers a pour objectifs d'apporter les compétences et les savoir-faire dans la technologie de la transformation laitière, de la gestion de production et du management des ressources humaines au niveau d'un atelier de production industrielle. Elle forme des responsables ou assistant-responsables en industrie laitière essentiellement dans le domaine de la production mais également en aval et en amont : recherche et développement, laboratoire de contrôle, conditionnement et qualité.

Elle vise à maîtriser les process de transformation laitière d'un point de vue scientifique et technologique, gérer un atelier de fabrication en manageant les hommes et les ressources, identifier et pondérer les facteurs technico-économiques pour les différents produits laitiers.

Il est possible, pour les personnes désireuses d'en savoir plus sur cette formation, métiers et étapes de la transformation laitière, de réaliser un stage de découverte d'une semaine sur le site de l'ENILV de la Roche sur Foron, partenaire de cette Licence Pro.

Au programme, des visites de tous les ateliers technologiques et lignes de productions (fromagerie, beurrerie et salaison).

Voici un explicatif des ateliers sur le site de l'ENILV : <http://www.enilv74.org/ateliers-de-production-2/presentation/>

Un entretien sera réalisé au préalable auprès des responsables pédagogiques de la formation pour s'assurer de la bonne cohérence de ces demandes pour participer au stage.

Voici le format proposé :

1 semaine du lundi 6h30 au samedi 11h30. Accueil internat pour le couchage avec possibilité d'arriver le dimanche soir + repas fournis pour un total de 82€.

Admission

- Vous devez être titulaire d'un BTS, BTSA, DUT/BUT, ou d'une 2e année de licence dans les domaines de l'agro-alimentaire ou de la biologie
- Dépôt du dossier sur l'application en ligne de l'UGA
- Analyse du dossier et entretien (éventuellement téléphonique)
- Recherche d'une entreprise d'accueil pour l'apprentissage à effectuer dès que possible.

Public formation continue : Vous relevez de la formation continue :

- si vous reprenez vos études après 2 ans d'interruption d'études
- ou si vous suiviez une formation sous le régime formation continue l'une des 2 années précédentes
- ou si vous êtes salarié, demandeur d'emploi, travailleur indépendant

Si vous n'avez pas le diplôme requis pour intégrer la formation, vous pouvez entreprendre une démarche de [validation des acquis personnels et professionnels \(VAPP\)](#).

Pour plus d'informations, consultez la page web de la [Direction de la formation continue et de l'apprentissage](#)

4 campagnes de candidature sont organisées pour la licence professionnelle

- Campagne 1 : Ouverture de campagne sur e-candidat du 1er au 21 mars inclus
- Campagne 2 : Ouverture de campagne sur e-candidat du 28 mars au 15 avril inclus
- Campagne 3 : Ouverture de campagne sur e-candidat du 25 avril au 13 mai inclus
- Campagne 4 : Ouverture de campagne sur e-candidat du 30 mai au 17 juin inclus

=> Prendre connaissance des différentes étapes et accéder à l'application [E-candidat](#)

Poursuite d'études

La licence professionnelle est une formation à finalité professionnelle; la poursuite d'études reste exceptionnelle.

Infos pratiques :

- > Composante : UFR Chimie-Biologie
- > Niveau : Bac +3
- > Durée : 1 an
- > Type de formation : Formation en apprentissage, Contrat de professionnalisation
- > Lieu : Grenoble - Domaine universitaire

Contacts

Responsable pédagogique

Cretin François
francois.cretin@cea.fr

Charpentier Audrey
audrey.charpentier@enilv.fr

Contact administratif

Service Formation Chimie-Biologie
ufrchimiebiologie-formation@univ-grenoble-alpes.fr

Programme

Programme en cours de construction - en attente de vote CFVU

| | |
|---|---------|
| UE Mission en entreprise | 21 ECTS |
| UE Harmonisation des connaissances | 3 ECTS |

Licence professionnelle

UE Connaissance de l'entreprise et capacité à animer une équipe et un atelier de transformation laitière 9 ECTS

UE Connaissances scientifiques, technologiques et industrielles pour fabriquer un produit laitier 9 ECTS

UE Management de la performance globale d'un atelier de transformation laitière 9 ECTS

UE Projet tuteuré 9 ECTS
