SAINT-LÔ THÈRE
CFA

Accueil licences professionnelles

Management de production en
industries laitières

par apprentissage

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE,
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

RÉGION
NORMANDIE

ENSEIGNEMENT AGRICOLE
L'AVENTURE DU VIVANT
RÉVÈLE TON TALENT

le cnam

Sommaire

1 Données clés de l'établissement

2 Présentation du CFA

3 Présentation de l'Atelier technologique

4 Quelques mots sur l'industrie laitière

5 La formation Licence professionnelle « Produits Laitiers »

6 Les spécificités de l'apprentissage

7 Les démarches de recherche d'une entreprise

DONNÉES CLÉS ÉTABLISSEMENT



AGRICULTURE



AGROALIMENTAIRE



LABORATOIRE

DONNÉES CLÉS ÉTABLISSEMENT

2 sites



Site de Pont-Hébert
Lycée, CFA, Exploitation Agricole



Site de Saint-Lô
Atelier Technologique, CFPPA

500 apprenants formation scolaire/apprentissage

1000 personnes Formation adulte (CFPPA)

140 personnels sur 5 centres (dont 18 agents de la Région)

6,3 Millions € de budget annuel

Chiffres de l'industrie agroalimentaire



Poids économique

Premier secteur industriel français en chiffre d'affaires et emplois.



Données 2021

17 372 entreprises, 198 milliards d'euros de chiffre d'affaires et 459 800 emplois.



Transformation agricole

L'agroalimentaire transforme 70% de la production agricole française.



Consommation locale

80% des produits consommés en France sont fabriqués en France.



Balance commerciale

Excédent commer-cial de plus de 6 milliards d'euros en 2021.

Zoom sur L'industrie Laitière

La transformation du lait, c'est une **multitude d'opérations**, **des plus simples aux plus complexes !**

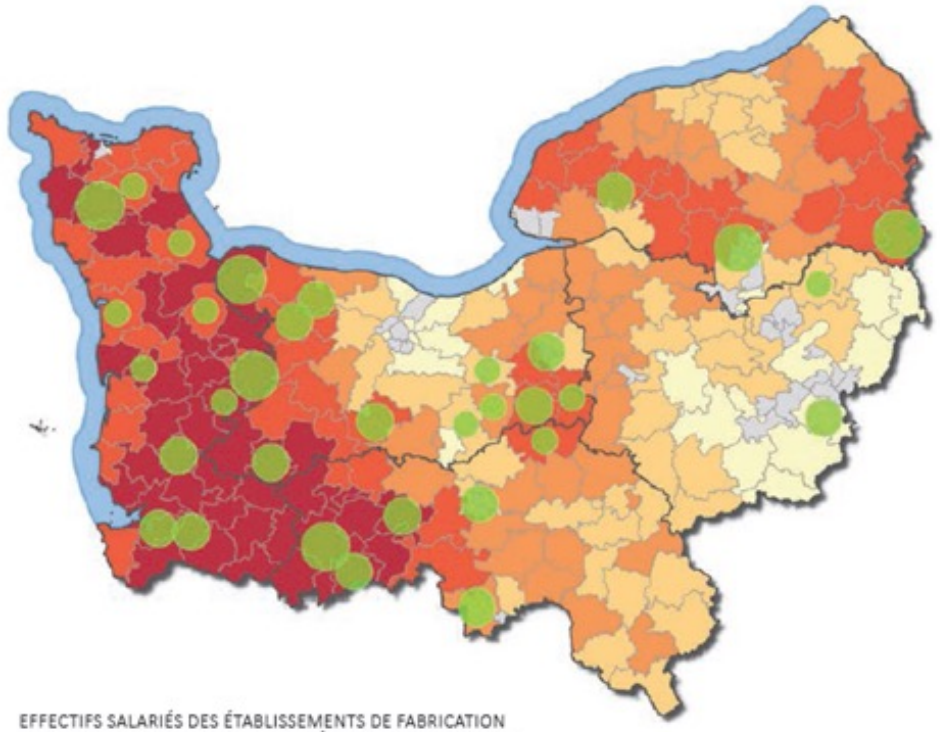
Des siècles d'innovation ont fait d'une **ressource agricole vivante**, **le lait**, une multitude de produits alimentaires et une **matière première industrielle d'avenir**.

Avec **29 milliards d'euros de chiffre d'affaires** et **3,4 milliards d'euros d'excédent commercial**, la transformation des produits laitiers occupe une place particulièrement importante dans le paysage économique français.

Grâce à ses **efforts remarquables en matière de recherche, innovation, marketing et publicité, grâce aussi à sa maîtrise des procédés industriels**, la transformation laitière a su conquérir et fidéliser un consommateur toujours plus exigeant.

La Normandie est la 1re région française

- productrice de fromages au lait de vache,
- productrice de beurre, de crème,



Plusieurs types de laiteries

Les entreprises laitières implantées en Normandie sont de différents types :

- Des coopératives régionales : Les Maîtres Laitiers du Cotentin et la Coopérative Isigny-Sainte-Mère.
- Des coopératives de taille nationale : Sodiaal et Agrial-Eurial.
- Des laiteries à capitaux privés de taille internationale : Lactalis, Savencia, Danone, Mont-Blanc (groupe BEL).
- Des PME laitières : les entreprises Gillot, Fléchard, Triballat-Noyal, Val de Sienne.

Des produits laitiers renommés

La renommée des produits laitiers normands s'est construite au XIXe siècle autour de son beurre, puis au XXe siècle de son camembert, encore attestée aujourd'hui par l'importance de la mention «fabriqué en Normandie» pour le camembert et par l'existence de 6 Appellations d'Origine laitières pour le Camembert de Normandie, le Pont-l'Evêque, le Livarot, le Neufchâtel, le beurre et la crème d'Isigny.

Les 4 fromages normands bénéficiant d'une appellation, avec 10 000 tonnes fabriquées, représentent 6 % du volume des fromages français au lait de vache sous Appellation d'Origine.

La licence pro « Management de le production en IL »

Objectifs:

Former des cadres de niveau II, capables de manager des ressources humaines et matérielles, de maîtriser les technologies et les procédés afin de produire divers produits laitiers demandés en quantité et qualité respectant les exigences de sécurité et de coûts.

La licence : Les métiers visés

Le service fabrication et conditionnement :

- **C'est le cœur de l'entreprise.**
- Réalise les opérations de transformation des matières premières en produits finis, dans le **respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité**, tout en maîtrisant la productivité, les délais et les coûts.





Long terme	Responsable production
Moyen terme	Adjoint au responsable production
Moyen terme	Chef de service
Court terme	Chef d'équipe
Court terme	Fromager
Immédiat	Pilote d'installation
Immédiat	Conducteur de ligne

La licence : Les métiers visés

Le service Recherche et Développement :

Court terme → Technicien R&D



Le service Qualité Hygiène Sécurité Environnement :

→ **Technicien qualité / process**

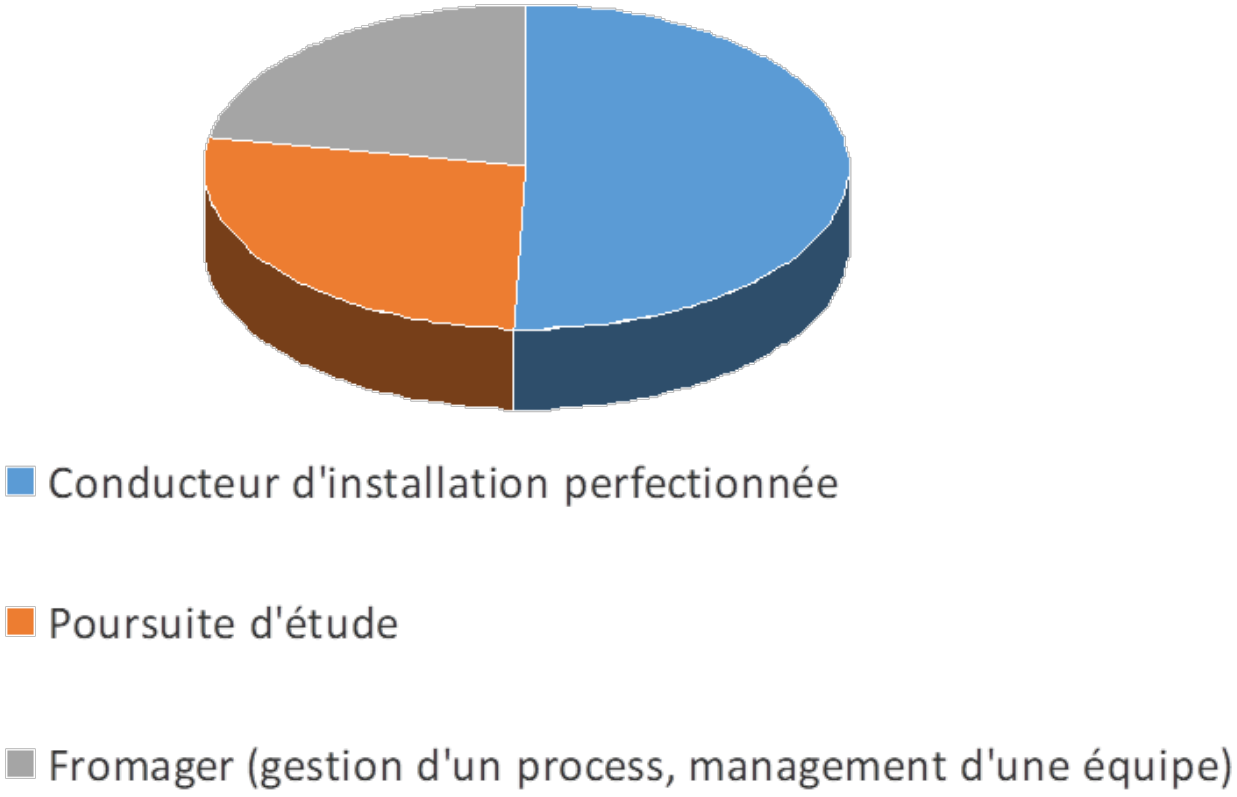
→ **Animateur HQSE**



Etc.

La licence pro « Management de le production en IL »

Devenir des jeunes diplômés:



La licence : Contenu de la formation

Organisation	Compétences attendues
Partie 1 : 75h Modules d'harmonisation	Socle commun équivalent au niveau III : Biochimie des aliments, microbiologie, bases de statistique, bases d'informatique
Partie 2 : 150h Tronc commun	UE 1 : **Connaissance de l'entreprise, communication professionnelle et management** UE 2 : **Anglais de spécialité** UE 3 : **Qualité, sécurité, environnement**
Partie 3 : 300h Connaissances spécifiques	UE 4 : **Connaissances technologiques** UE 5 : **Connaissances des leviers / Optimisation** UE 6 : **Composantes performances économiques** UE 7 : **Gestion de la production et maintenance** UE 8 : **Optimisation et performances**
Partie 4 : 140h Projet tuteuré	UA 1 : **Gérer en un temps donné un projet** Être capable de travailler en équipe Savoir mettre en place les actions nécessaires à la réalisation d'objectifs
Partie 5 : **Stage en entreprise** Projet industriel	UA 2 : **Acquérir les compétences d'un opérationnel de terrain dans les IAA** Être capable de s'insérer dans la vie professionnelle

La licence : Compétences acquises en fin de formation

Fabrication de produits laitiers

Etre capable de mettre en œuvre une fabrication de produits laitiers en maîtrisant l'ensemble des procédés et les risques associés, avec un itinéraire technologique pertinent.

Etre capable de piloter et optimiser un segment d'activité : animer, coordonner et faire évoluer l'activité de production en considérant les moyens humains (management d'équipe), matériels et les indicateurs de pilotage.

Etre capable d'appréhender la conservation et la protection des aliments par une approche impliquant les différentes opérations unitaires limitant les mécanismes de dégradation jusqu'à la prise en compte du mode de conditionnement des denrées alimentaires.

La licence : Compétences acquises en fin de formation

Communication et management

Etre capable de communiquer de manière efficace en situation de travail (transmettre une information, encadrer, former, vendre, négocier etc.) en tenant compte du contexte de l'entreprise et de la réglementation,

Etre capable de communiquer en langue anglaise dans des situations de travail (écrit, téléphonique, conversationnelle, etc.). en rédigeant des documents, participant aux réunions, animant les réunions,

Etre capable de manager une équipe, un projet (production, HACCP, etc.).

La licence : Compétences acquises en fin de formation

Pratique du système de management intégré

Etre capable de participer et suivre le système de management intégré (Qualité, Sécurité, Environnement) en adéquation avec la politique de l'entreprise, en utilisant les indicateurs adéquates (performance, qualité, etc.).

Etre capable de d'assurer la conformité des opérations de production en intégrant la qualité et la sécurité des aliments, la sécurité des personnes et la protection de l'environnement,

Etre capable de participer à la mise en place et au suivi du plan de maîtrise sanitaire (BPH, système HACCP, traçabilité, etc.), et de participer à l'amélioration continue.

Unité d'activité : le projet tuteuré

Durée : 4 semaines

Travail de groupe sur une problématique précise (2 à 4 personnes maxi)

Travail en général réalisé dans une des entreprises accueillant des apprentis (à défaut sujet à réaliser en hall technologique à St Lô)



Entreprise à démarcher

Tuteur enseignant / 1 encadrant sur site

Convention de stage

Soutenance : fin juin

Quelques exemples :

- Suivi comparatif égouttage fromages à pâte molle

- Elargissement gamme fromagère

- Mise en place de supports visuels adaptés en vue d'un parcours de visite pédagogique

-...

Unité d'activité : le projet industriel

Sujet défini avec votre maître d'apprentissage

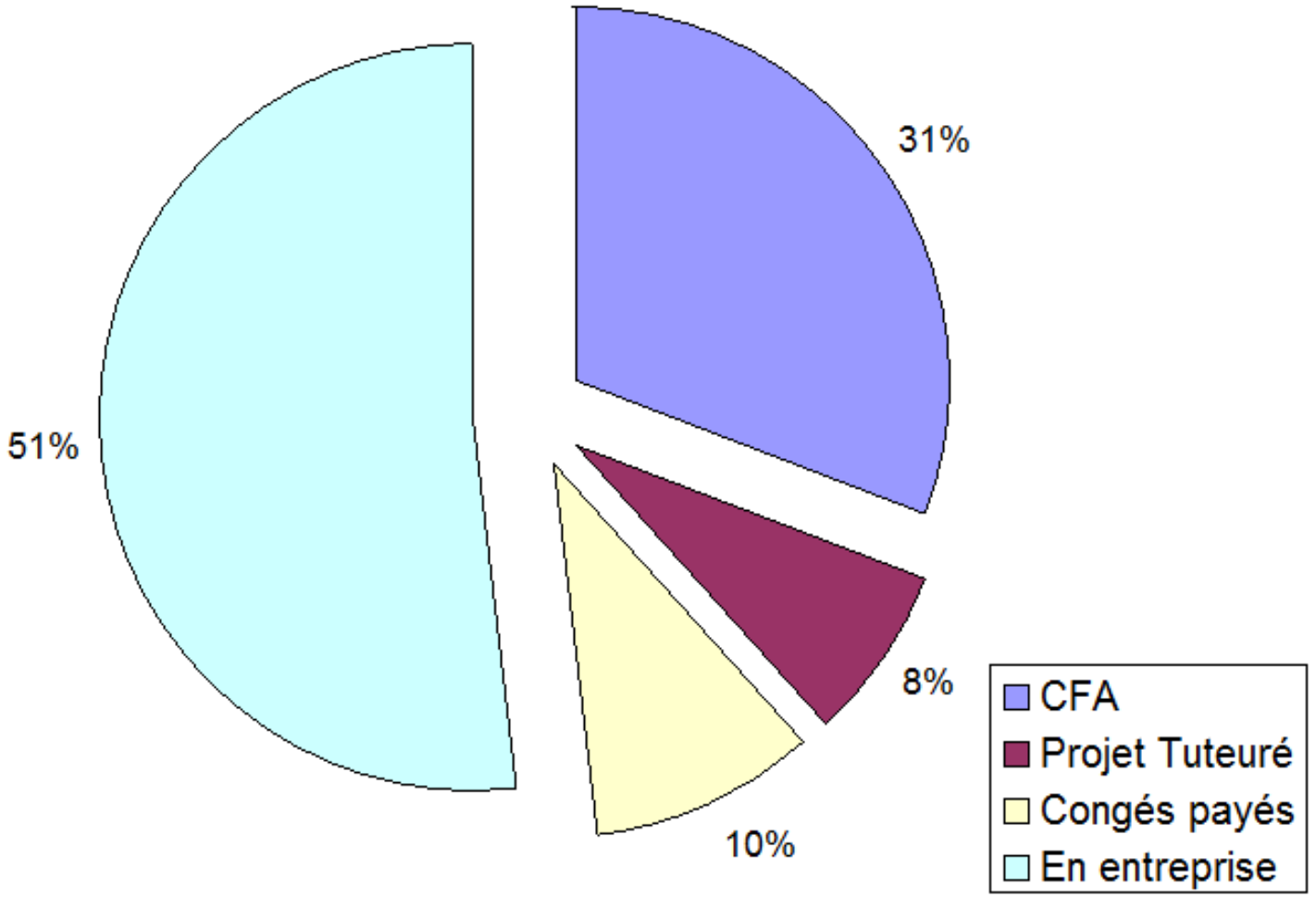
Quelques exemples :

- Amélioration de l'homogénéité des fromages au démoulage
- Influence de l'hygrométrie sur le séchage des poudres de lait infantile
- Optimisation des coûts de production d'un atelier par étude d'une nouvelle présure
- Amélioration de l'égouttage pour une nouvelle technologie fromagère
- ...

1 tuteur enseignant (2 visites en entreprise, aide pour la rédaction, ...)

Soutenance : fin août

La licence : Un contenu très professionnel



La licence : Le calendrier type

2022-2023

septembre		octobre		novembre		décembre		janvier		février		mars		avril		mai		juin		juillet		août	
J 01		S 01		M 01		J 01		D 01		M 01		M 01		S 01		L 01		J 01		S 01		M 01	
V 02		D 02		M 02		V 02		L 02	(S 01)	J 02		J 02		D 02		M 02	(S 18)	V 02		D 02		M 02	
S 03		L 03	(S 40)	J 03		S 03		M 03		V 03		V 03		L 03	(S 14)	M 03		S 03		L 03	(S 27)	J 03	
D 04		M 04		V 04		D 04		M 04		S 04		S 04		M 04		J 04		D 04		M 04		V 04	
L 05	(S 36)	M 05		S 05		L 05	(S 49)	J 05		D 05		D 05		M 05		V 05		L 05	(S 23)	M 05		S 05	
M 06		J 06		D 06		M 06		V 06		L 06	(S 06)	L 06	(S 10)	J 06		S 06		M 06		J 06		D 06	
M 07		V 07		L 07	(S 45)	M 07		S 07		M 07		M 07		V 07		D 07		M 07		V 07		L 07	(S 32)
J 08		S 08		M 08		J 08		D 08		M 08		M 08		S 08		L 08		J 08		S 08		M 08	
V 09		D 09		M 09		V 09		L 09	(S 02)	J 09		J 09		D 09		M 09	(S 19)	V 09		D 09		M 09	
S 10		L 10	(S 41)	J 10		S 10		M 10		V 10		V 10		L 10		M 10		S 10		L 10	(S 28)	J 10	
D 11		M 11		V 11		D 11		M 11		S 11		S 11		M 11	(S 15)	J 11		D 11		M 11		V 11	
L 12	(S 37)	M 12		S 12		L 12	(S 50)	J 12		D 12		D 12		M 12		V 12		L 12	(S 24)	M 12		S 12	
M 13		J 13		D 13		M 13		V 13		L 13	(S 07)	L 13	(S 11)	J 13		S 13		M 13		J 13		D 13	
M 14		V 14		L 14	(S 46)	M 14		S 14		M 14		M 14		V 14		D 14		M 14		V 14		L 14	
J 15		S 15		M 15		J 15		D 15		M 15		M 15		S 15		L 15	(S 20)	J 15		S 15		M 15	
V 16		D 16		M 16		V 16		L 16	(S 03)	J 16		J 16		D 16		M 16		V 16		D 16		M 16	
S 17		L 17	(S 42)	J 17		S 17		M 17		V 17		V 17		L 17	(S 16)	M 17		S 17		L 17	(S 29)	J 17	
D 18		M 18		V 18		D 18		M 18		S 18		S 18		M 18		J 18		D 18		M 18		V 18	
L 19	(S 38)	M 19		S 19		L 19	(S 51)	J 19		D 19		D 19		M 19		V 19		L 19	(S 25)	M 19		S 19	
M 20		J 20		D 20		M 20		V 20		L 20	(S 08)	L 20	(S 12)	J 20		S 20		M 20		J 20		D 20	
M 21		V 21		L 21	(S 47)	M 21		S 21		M 21		M 21		V 21		D 21		M 21		V 21		L 21	
J 22		S 22		M 22		J 22		D 22		M 22		M 22		S 22		L 22	(S 21)	J 22		S 22		M 22	
V 23		D 23		M 23		V 23		L 23	(S 04)	J 23		J 23		D 23		M 23		V 23		D 23		M 23	
S 24		L 24	(S 43)	J 24		S 24		M 24		V 24		V 24		L 24	(S 17)	M 24		S 24		L 24	(S 30)	J 24	
D 25		M 25		V 25		D 25		M 25		S 25		S 25		M 25		J 25		D 25		M 25		V 25	
L 26	(S 39)	M 26		S 26		L 26	(S 52)	J 26		D 26		D 26		M 26		V 26		L 26	(S 26)	M 26		S 26	
M 27		J 27		D 27		M 27		V 27		L 27	(S 09)	L 27	(S 13)	J 27		S 27		M 27		J 27		D 27	
M 28		V 28		L 28	(S 48)	M 28		S 28		M 28		M 28		V 28		D 28		M 28		V 28		L 28	
J 29		S 29		M 29		J 29		D 29				M 29		S 29		L 29		J 29		S 29		M 29	
V 30		D 30		M 30		V 30		L 30	(S 05)			J 30		D 30		M 30	(S 22)	V 30		D 30		M 30	
		L 31	(S 44)			S 31		M 31				V 31				M 31				L 31	(S 31)	J 31	

RÉGION NORMANDIE

le cnam Normandie

Fériés

En Entreprise

Projet tuteuré

Formation au centre

La licence : Modalités d'obtention du diplôme

Tout au long de votre parcours de formation et plus particulièrement, à la fin de chacune des 8 Unités d'Enseignement, une évaluation terminale sera mise en place. Cette évaluation, le plus souvent d'une durée de 2 heures, doit nous permettre de vérifier que vous avez assimilé les savoirs transmis. Dans l'hypothèse d'un résultat inférieur à 10, une session de rattrapage vous sera proposée.

La licence professionnelle sera décernée aux étudiants qui auront obtenu à la fois une moyenne générale égale ou supérieure à 10/20 à l'ensemble des unités d'enseignement, y compris le projet tutoré et le projet industiel, et une moyenne égale ou supérieure à 10/20 à l'ensemble constitué du projet tutoré et du projet industriel." (extrait Art. 10 de l'arrêté du 17 novembre 1999 relatif à la licence professionnelle).

LA LICENCE PROFESSIONNELLE

« Management de la production en Industries Laitières »

Témoignages

La licence par apprentissage

Qu'est-ce qu'un apprenti?

Un <u>salarié</u> (de 16 à 29 ans) embauché par une entreprise afin de préparer une **formation diplômante**.

Le contrat d'apprentissage?

Il s'agit d'un **contrat de travail** : un contrat à durée déterminée (de 1 à 3 ans)

3 signataires du contrat : l'apprenti, l'entreprise et le CFA.

Les droits de l'apprenti?

☑ L'apprenti perçoit une **rémunération en fonction de son âge et de l'année de formation**

☑ **5 semaines de congés payés** à prendre sur les périodes « en entreprise »

☑ Les apprentis bénéficient de la **Sécurité sociale**

☑ Tout contrat d'apprentissage a une **période d'essai de 45 jours en entreprise**

☑ Autres droits : se reporter **au droit du travail et à la convention collective de l'entreprise**

Salaire net mensuel minimum au 01/01/23

Age Ancienneté	15-17 ans	18-20 ans	21-25 ans	26-29 ans
1ère année	27% du SMIC **461,51€**	43% du SMIC **734,99€**	53% du SMIC **905,92€**	100% du SMIC **1709,28€**
2nde année	39% du SMIC **666,52€**	51% du SMIC **871,73€**	61% du SMIC **1042,66€**	100% du SMIC **1709,28€**
3ème année	55% du SMIC **940,10€**	67% du SMIC **1145,22€**	78% du SMIC **1333,24€**	100% du SMIC **1709,28€**

➢ **Exonération des charges sociales : le brut = le net**

La licence par apprentissage

Les devoirs de l’apprenti

- **Respecter le règlement intérieur de l’entreprise et du CFA** qui précisent par exemple : discipline, horaires, heure de la pause déjeuner, règles de sécurité …
- **Effectuer les tâches confiées par l'entreprise**,
- **Suivre obligatoirement les enseignements**, les travaux dirigés, les travaux pratiques et satisfaire aux contrôles des connaissances,
- Le cas échéant, transmettre **les justificatifs d'absence** tels qu'ils sont définis par le code du travail (**arrêt de travail**). Les autres absences étant injustifiées.

La licence par apprentissage

↳ La recherche du contrat d'apprentissage

Un soutien du CFA de St Lô Thère :

- **Une mise à disposition d'offres d'apprentissage** (tableau des offres donné par le CFA)
- **Une correction du CV et de la lettre de motivation si besoin.**
- **Des conseils pour le contact entreprise (lors de l'entretien de recrutement)**

Ces démarches devront être entreprises suite à l'entretien et après acceptaion en liste principale
en suivant la procédure donnée et expliquée par l'enseignant en fin d'entretien

La licence par apprentissage

La signature du contrat d'apprentissage



Les conditions suivantes doivent être réunies :

- Avoir moins de 30 ans*
- Avoir trouvé une entreprise
- Etre admis dans la formation LP PL
- **Avoir le résultat officiel du BAC+2 et le transmettre au CFA**

Dans le courrier d'admission du CFA, un coupon réponse est envoyé pour que le futur apprenti le fasse remplir par l'entreprise qui envisage de l'embaucher.

Cette dernière le renvoie ensuite au CFA comme attestation de la future embauche.

*pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap

La licence par apprentissage

Contacts CFA

SAINT-LÔ THÈRE
CFA

CFA – ENIL Saint-Lô Thère

50620 Pont-Hébert

02.33.77.80.83

cfa.st-lo-there@educagri.fr *(pour les démarches administratives)*

ou

Selon l'enseignant qui vous suit: thierry.lerendu@educagri.fr

(pour les aspects pédagogiques) virginie.leclair@educagri.fr

ou

Pour la recherche d'apprentissage: anne-sophie.soulet@educagri.fr