

# Licence Pro «Produits Laitiers»

## Management de production en industries laitières

### Formation en apprentissage

Une formation originale et innovante en partenariat avec le CNAM.



Résultat examen 2021 : 100%  
Taux de poursuite d'études : 50 %  
Taux d'insertion dans l'emploi : 50 %

Selon enquête seine

### UN DIPLÔME PROFESSIONNEL RECONNU

Cette formation scientifique et technologique de niveau VI s'adresse à des publics souhaitant acquérir une double compétence dans le secteur laitier et fromager – technologique et managériale – ainsi qu'une ouverture à l'international.

### CONDITIONS D'ADMISSION / PRE REQUIS

- Sur dossier et entretien
- Être titulaire d'un bac+2 (licence 2, BTS, DUT...) ou exercer une activité professionnelle significative pour la voie de la validation des acquis professionnels (VAP)
- Avoir moins de 30 ans\*
- **Signer un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation. Le CFA propose un appui pour la mise en relation avec les entreprises.**

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

### UNE FORMATION APPLIQUEE...

La formation d'une durée de 600 heures en centre est structurée en 3 parties :

- Des modules d'harmonisation en fonction du parcours initial et des acquis professionnels
- Un enseignement commun reposant sur deux pôles :
  - connaissance scientifique et des produits laitiers
  - connaissance de l'entreprise et du management
- Un projet tuteuré à mener en équipe

### ... EN ALTERNANCE POUR UNE REELLE EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

- Une formation sur un an (rentrée en septembre).
- En partenariat avec l'ensemble des professionnels du secteur
- 14 semaines de formation en centre
- Une présence en entreprise importante: 60 % de la formation
- 4 semaines de projet tuteuré
- Un statut de salarié rémunéré en pourcentage du SMIC en fonction de l'âge et de la nature du contrat

### LES EMPLOIS

Des débouchés nombreux en industries laitières et fromagères :

- Responsable de ligne, agent de maîtrise ou assistant de production
  - Fromager
  - Responsable ordonnancement / production
- 25 % des diplômés poursuivent leurs études en Masters ou en écoles d'ingénieurs



CFA Agroalimentaire Saint-Lô Thère / ENIL

50620 Pont-Hebert – Tél : 02 33 77 80 83

email : [cfa.st-lo-there@educagri.fr](mailto:cfa.st-lo-there@educagri.fr) - site : [www.saint-lo-there.fr](http://www.saint-lo-there.fr)

Modalité d'inscription : contact CFA / entretien  
Contact : Responsable de filière / Chargée de recrutement

Dans un souci de respect de l'environnement, Saint-Lô Thère a choisi d'utiliser du papier recyclé – février 2022

## PROGRAMME DE LA FORMATION

Modules d'harmonisation		75H
<i>Les modules d'harmonisation suivis dépendront du parcours initial et des acquis professionnels de chaque apprenant</i>		-Informatique -Biochimie -Microbiologie -Statistiques
Enseignement commun		448h
<b>UE1 Connaissance de l'entreprise et management</b>	-Connaissance de l'entreprise agro-alimentaire et économie -Droit du travail et réglementation alimentaire -Communication écrite et orale -Management et relation interpersonnelle	60h
<b>UE2 Anglais de spécialisation</b>	-Communication anglaise -Anglais technique	30h
<b>UE3 Qualité-Sécurité-Environnement</b>	Qualité : -Démarche HACCP -Plan de maîtrise sanitaire -Dossier d'agrément Sécurité : accidents et maladies professionnelles Environnement : ISO 14001, ICPE, Gestion des déchets	58h
<b>UE4 Connaissances technologiques des produits laitiers</b>	-Etude et fabrications de fromages, produits secs, produits frais, corps gras -> Cours, Travaux pratiques en ateliers, Visites de sites laitiers	80h
<b>UE5 Optimisation de la production et des process</b>	-Qualité de la matière première lait -Stabilisation et conservation des produits laitiers -Maîtrise des fermentations -> Cours, travaux pratiques et conférences professionnelles	60h
<b>UE6 Composantes des performances économiques</b>	-Performance des équipements, -Bilan matière, rendement et productivité	60h
<b>UE7 Gestion de production et maintenance</b>	-Gestion matière -Gestion de production -Management et gestion des entretiens, des réunions et des conflits	40h
<b>UE8 Maîtrise de la qualité et amélioration continue</b>	-Lean management -Indicateurs de performance industrielle -Connaissance des référentiels qualité -Méthodologie de projet	60h
<b>Projet tuteuré</b>		<b>4 semaines</b>
<b>Projet industriel</b>	<b>Projet mené dans l'entreprise d'accueil</b>	

VALIDATION DU DIPLOME	ACCESSIBILITE
Le diplôme est évalué en Contrôle Continu et épreuves terminales	Lors de votre candidature à une formation par apprentissage, nous étudions au cas par cas les situations de handicap que vous nous signalez.