

Licence Professionnelle Industries Agroalimentaires : Gestion, Production et Valorisation

Parcours unique Produits Laitiers



FORMATION EN APPRENTISSAGE

Objectifs

Former des cadres techniques susceptibles d'assurer la responsabilité des différentes fonctions liées à la production agroalimentaire laitière.

Programme

PROGRAMME : 575 h

UE 1 Harmonisation des connaissances : 25 h

UE 2 Connaissances de l'entreprise et capacité à animer une équipe et un atelier 110 h

Capacité à situer l'entreprise dans son environnement.

Capacité à manager l'organisation et le fonctionnement quotidien d'un atelier de production.

UE 3 Connaissances scientifiques, technologiques et industrielles pour fabriquer un produit laitier 209 h

Capacité à mobiliser les connaissances nécessaires pour mettre en oeuvre un process de fabrication.

Capacité à identifier et pondérer les facteurs technico-économiques de chaque type de fabrication.

UE 4 Management de la performance globale d'un atelier 117 h

Capacité à identifier les facteurs de conduite d'un process.

Capacité à planifier et mettre en oeuvre les ressources nécessaires à la réalisation du produit.

Capacité à identifier, mettre en place les outils de mesure de la performance d'une ligne de fabrication.

UE 5 Projet tutoré 90 h

Capacité à mobiliser des connaissances techniques, scientifiques et économiques pour résoudre un problème de production : identifier la problématique, la solutionner de façon adaptée.

UE 6 Mission en entreprise (durée moyenne de 32 semaines)24h

L'étudiant/apprenti se voit confier une mission en lien direct avec le diplôme de licence professionnelle. Cette mission est réalisée exclusivement dans une entreprise du secteur de l'industrie laitière. L'étudiant/apprenti est suivi dans l'entreprise par le maître d'apprentissage.

Débouchés professionnels

- Assistant-responsable ou responsable de production,
- Assistant-responsable ou responsable d'unité de fabrication,
- Assistant-responsable ou responsable en recherche-développement,
- Assistant-responsable ou responsable qualité,
- Assistant-responsable ou responsable de la formation technique, assistant-responsable ou responsable hygiène, environnement, sécurité.

Rythme d'alternance

Formation de 12 mois.

17 semaines en centre de formation avec 35 heures par semaine, 32 à 35 semaines en entreprise.

Lieu de formation

UFR de Chimie et de Biologie – Université Grenoble Alpes

2231 rue de la Piscine

38400 SAINT MARTIN D'HERES

ENILV (Ecole Nationale d'Industrie Laitière et des Viandes)

212 rue Anatole France
74800 LA ROCHE SUR FORON

Conditions d'admission

Présélection des candidats sur dossier puis entretien en avril.

Comment s'inscrire ?

Admission sur dossier, après entretien :

- 1- Entre février et avril, télécharger puis déposer un dossier de candidature à partir du site suivant : <https://www.univ-grenoble-alpes.fr/fr/grandes-missions/formation/candidatures-et-inscriptions/>
- 2- Entretien en avril.
- 3- Admission définitive après validation des missions proposées par l'entreprise.

Contact admission :

Mme Pierrette GLENAT
UFR CHIMIE-BIOLOGIE-BUREAU 007
Service scolarité-ESPACE PRO
470, rue de la Chimie-Bat. E ANDRE RASSAT
38400 SAINT MARTIN D'HERES
Tél. : 04.76.51.46.49 ou 04.76.51.36.74

Contact Alternance :

Mme Muriel LASCAR
Direction Formation Continue et Apprentissage
@ : muriel.lascar@univ-grenoble-alpes.fr
Tél. : 04 76 82 59 80

Une question relative à l'apprentissage ?
FormaSup Isère Drôme Ardèche
3 avenue Marie Reynoard
38100 GRENOBLE
☎ : 04.76.84.56.52
@ : info@formasup-ida.com

Le Centre de Formation d'Apprentis FormaSup Isère Drôme Ardèche assure le bon déroulement, le suivi réglementaire et administratif des contrats d'apprentissage en collaboration avec l'**Université Grenoble Alpes**.