

Licence professionnelle Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation, Parcours Produits laitiers

CODE RNCP30074

Présentation et objectifs

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.

Prérequis/Conditions d'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

Programme détaillé

UE Connaissance de l'entreprise et capacité à animer une équipe et un atelier de transformation laitière 110h

Être capable d'animer une équipe et un atelier de transformation laitière en termes de ressources humaines et managériales au sens large.

UE Connaissances scientifiques, technologiques et industrielles pour fabriquer un produit laitier 217h

Être capable de produire les différents types de produits laitiers en utilisant toutes les ressources technologiques.

UE Management de la performance globale d'un atelier de transformation laitière 123h

Être capable d'assurer le suivi de l'efficacité économique, technologique et qualité d'un atelier de transformation laitière.

Licence professionnelle Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation, Parcours Produits laitiers

UE Projet tuteuré 20h

Méthodologie et démarche expérimentale (étude de cas concrets).

UE Mission en entreprise

Réalisation d'une mission dans un service de production d'une entreprise du secteur laitier.

UE Harmonisation des connaissances 24h

Remise à niveau dans les disciplines de base.

Partenariats

Ecole Nationale des Industries du Lait et des Viandes (ENILV 74)

Association de la Transformation Laitière Française

Lieux de formation

- Campus Université Grenoble Alpes à Saint-Martin d'Hères
- ENILV à La Roche sur Foron

Rythme et durée de la formation

575 heures

Voir calendrier joint

Coût de la formation

Dans le cadre d'un contrat d'apprentissage, la formation est gratuite pour l'apprenti-e.

Employeur privé : La prise en charge s'effectue par l'OPCO en fonction de la branche professionnelle de rattachement de l'entreprise. Pas de reste à charges pour les entreprises du privé avec coût décret de 10 200€

Employeur Fonction publique d'Etat : coût de 5600€ (selon la grille forfaitaire par niveaux du ministère, fourchette basse).

Employeur Fonction publique Hospitalière : coût de 5100€ (relatif à 50% du coût décret)

Employeur Fonction publique Territoriale : coût de 6700€ (coût niveau pris en charge à 100% par le CNFPT). La prise en charge financière par le CNFPT sera soumise à un **accord préalable de financement**, délivré à la collectivité, qui devra intervenir avant la signature du contrat de l'apprenti (le numéro de cet accord préalable devra figurer dans la convention de formation).

Si pas d'accord, coût CNFPT appliqué à la Collectivité.

Licence professionnelle Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation, Parcours Produits laitiers

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Référent handicap de l'UFR de Chimie Biologie : Sylvie CANAVESIO sylvie.canavesio@univ-grenoble-alpes.fr

Référent handicap de l'UGA : Bénédicte GALLIOZ - accueil.sah@univ-grenoble-alpes.fr

Référent handicap du CFA : Claudia ARAUJO - claudia.araujo@formasup-ida.com

Modalités d'Evaluation :

Contrôle continu.

Rapport écrit et soutenance oral

Modalités d'enseignement :

Présentiel

Moyens Pédagogiques

L'apprenti est co-responsable et co-constructeur de son apprentissage

Référent pédagogique pour chaque apprenti

Retours d'alternance à chaque retour en période de formation

Contacts

CFA FormaSup Isère Drôme Ardèche - Téléphone : 04 76 84 56 52 - Email : info@formasup-ida.com

Site de formation UGA Campus de Saint-Martin d'Hères, Bâtiment C de Biologie, 2231 rue de la Piscine, 38400 Saint-Martin d'Hères

Service Apprentissage DFCA – UGA, Bâtiment Pierre Mendès France, 151 rue des Universités, 38400 Saint-Martin d'Hères – Téléphone : 04 57 04 11 90 - Email : fc-sts@univ-grenoble-alpes.fr