Licence professionnelle Sciences, technologies, santé mention Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation parcours Produits laitiers

Présentation

Publics / conditions d'accès

Prérequis :
Cette formation s'adresse à des diplômés ayant capitalisé ou obtenu l'équivalent de 120 ECTS après :

- une **formation technologique** de type BTS, BTSA ou DUT ayant une spécialité de génie alimentaire, génie biologique, génie des procédés, génie du conditionnement ou production industrielle (Sciences et technologie des aliments, génie biologique option industries agroalimentaires et biologique, conception des produits industriels, etc.).
- une **formation scientifique** de type BTS, BTSA ou DUT (Biotechnologie, Bioanalyses et contrôles, Chimie, Qualité dans les industries agro-alimentaires et biotechnologiques, Analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques, Diététique, etc.), L1 + L2 (Sciences de la vie,etc.), DEUST (Biotechnologie, Biologie santé environnement), Technicien supérieur des STI du CNAM (Biochimie biologie, Chimie).

Objectifs

L'objectif de cette licence est la formation de manager de proximité pour le secteur laitier, nécessitant un niveau 2 de formation. Ils seront les futurs gestionnaires et responsables d'unités de transformation de produits laitiers.

Le titulaire possède une bonne connaissance des technologies laitières et des procédés de fabrication (génie industriel et alimentaire laitier), cela inclut la maîtrise des matières premières et des intrants, mais aussi des capacités à organiser et gérer les activités de production avec une responsabilité directe dans les domaines du management des personnes (management de proximité), avec la prise en compte des contraintes de management de la qualité, de la sécurité et de l'environnement. Enfin, il doit assumer le management de la performance globale de l'atelier de production en produits laitiers.

Ces connaissances et compétences seront à mobiliser pour des ateliers de transformation laitière concernant les 4 familles de produits laitiers : produits gras, fromages, produits secs et coproduits, produits frais.

Les métiers : des responsables de proximité capables de manager des ressources humaines et matérielles et de maîtriser les technologies et les procédés afin de produire les produits laitiers en respectant les exigences de sécurité, qualité et de coût.

Modalités de validation

La formation applique des modalités de contrôle des connaissances en 100% contrôle continu au moyen d'un nombre d'évaluations par unités d'enseignement (UE) détaillé dans la tableau des coefficients (mettre lien pièce-jointe).

L'obtention du diplôme de cette licence professionnelle est conditionnée à :

- L'obtention des diplômes prérequis ou notification de droit d'accès.

- L'obtention d'un avis favorable à son dossier de candidature

Mis à jour le 05-02-2026

Arrêté du 30 mai 2025. Accréditation jusque fin 2029-2030. le 30-05-2025

Fin d'accréditation au 31-08-2030

Code : LP10803A

60 crédits

Licence professionnelle

Responsabilité nationale : EPN07 - Chimie Vivant Santé / Philippe FRAVALO

Responsabilité opérationnelle : Loïc LOUARME

Niveau CEC d'entrée requis : Niveau 5 (ex Niveau III)

Niveau CEC de sortie : Niveau 6 (ex Niveau II)

Mention officielle : Arrêté du 30 mai 2025. Accréditation jusque fin 2029-2030.

Mode d'accès à la certification :

- Apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Validation des Acquis de l'Expérience

NSF : Agro-alimentaire, alimentation, cuisine (221)

Métiers (ROME) :

Code répertoire : RNCP40336

Code CertifInfo : 103847

Contact national :

Pôle Agroalimentaire - EPN07
2 rue Camille Guérin
22440 Ploufragan
02 57 18 07 00
Loïc Louarme
loic.louarme@lecnam.net

- L’acquisition à la fois d'une moyenne égale ou supérieure à 10/20 à l'ensemble des unités d'enseignement (UE) pondérées par les coefficients (en tenant compte d'éventuels rattrapages), ET d'une moyenne égale ou supérieure à 10/20 à l'ensemble constitué du projet tutoré et activités en entreprises (UA).

- Une expérience professionnelle conforme (voir UA)

- La présentation au jury diplômant du Cnam d’un dossier administratif complet permettant de valider l'acquisition des compétences professionnelles en lien avec le diplôme

Compétences

Fabrication de produits laitiers

- Mettre en œuvre une fabrication de produits laitiers en maîtrisant l’ensemble des procédés et les risques associés, avec un itinéraire technologique pertinent
- 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.
- Appréhender la conservation et la protection des aliments par une approche impliquant les différentes opérations unitaires limitant les mécanismes de dégradation et par l’importance du conditionnement des denrées alimentaires.

Développement de produits alimentaires et de procédés (laitiers)

- Développer un nouveau produit alimentaire en adéquation avec le parcours type envisagé en tenant compte de la réglementation, des contraintes techniques, en utilisant les outils de la gestion de projet.
- Rechercher les sources d’amélioration de production (économique, énergétique, technique), de nouvelles technologies de production et de conditionnement.

Pratique du système de management intégré

- 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.).
- 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
- Participer à la mise en place et au suivi du plan de maîtrise sanitaire (BPH, système HACCP, traçabilité, etc.)
- Participer à l’amélioration continue

Communication et management

- 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.
- Communiquer en langue anglaise dans des situations de travail (écrit, téléphonique, conversationnelle, etc.). en rédigeant des documents, participant aux réunions, animant les réunions
- Manager une équipe, un projet (production, HACCP, etc.)

Enseignements

60 ECTS

Mise à niveau	USAB0C 0 ECTS
Communication professionnelle, connaissance de l'entreprise et management	USAB30 3 ECTS
Anglais de spécialité	USAB31 2 ECTS
Qualité, sécurité, environnement	USAB32 4 ECTS
Fabrication des produits laitiers	USAB3D 8 ECTS
Conservation des produits laitiers	USAB3E 5 ECTS
Composantes performances économiques	USAB3F 4 ECTS
Gestion de la production et maintenance	USAB3G 5 ECTS
Composantes performances qualité et innovation	USAB3H 6 ECTS
Enjeux des transitions écologiques: comprendre et agir	TED001 3 ECTS
Projet tuteuré	UAAB07 8 ECTS
Activité en entreprise	UAAB12 12 ECTS