

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

## Présentation

### Publics / conditions d'accès

Prérequis :

1 : Formations universitaires de type L2

- L2 Sciences, Technologie, santé ;
- Parcours Biologie / Biochimie ;
- Parcours mathématiques / Informatique ;
- Parcours sciences pour l'ingénieur ; ;
- Parcours physique - Chimie .

2 : Formations DUT dans les domaines :

- Génie biologique ;
- Génie chimique ;
- Mesures Physiques ;
- Génie Electrique et Informatique Industrielle ;
- Génie Industriel et Maintenance ;
- Génie Thermique et Energie ;
- Génie du conditionnement et de l'emballage ,
- Qualité, logistique et organisation
- Hygiène, sécurité, environnement.

3 : Formations STS des Lycées Technologiques dans les domaines :

- IAA ou sciences et technologies des aliments ;
- Analyses / contrôle qualité en agroalimentaire ;
- Maintenance Industrielle, automatique industrielle ;
- Hygiène, sécurité, environnement.

4 : Formations du premier cycle Cnam : titre RNCP niveau III Technicien supérieur de laboratoire en chimie, alimentation, santé, environnement

## 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. Ces unités sont des ateliers inclus dans des établissements fabriquant souvent divers types de produits. Les futurs sortants doivent à la fois maîtriser suffisamment la transformation des 5 grandes familles de produits laitiers et être capables d'être des managers de ressources humaines et matérielles avec des objectifs de performance.

## Compétences

### Production et gestion de production - Management des ressources de production avec notamment les ressources humaines.

- connaître les éléments nécessaires des sciences biologiques, biochimiques et physiques nécessaires à la production d'un produit laitier,
- connaître les bases des sciences de la production, de l'organisation d'une unité de production (conception des fonctions, répartitions des activités, systèmes de contrôle et de management...),
- mettre en œuvre les principales technologies laitières de transformation des 4 familles de produits laitiers : produits gras, fromages, produits secs et co-produits, produits frais.
- mettre en œuvre les process de fabrication en lien avec les produits laitiers

🌟 Valide le 23-02-2019

Fin d'accréditation au 31-08-2019

**Code : LP10803A**

60 crédits

Licence professionnelle

**Responsabilité nationale :**  
EPN07 - Industries, chimie, pharma et agroalimentaires / Sylvie DAVIDOU

**Responsabilité opérationnelle :** Stephanie HOUDOUX

**Niveau d'entrée requis :**  
Niveau III

**Niveau de sortie :** Niveau II

**Mention officielle :** Arrêté du 24 août 2016.  
Accréditation jusque fin 2018-2019.

**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 CNCP :** 30074

**Code CertifInfo :** 91537

**Contact national :**

Cnam Franche Comté  
13 rue Thierry MIEG  
90000 Belfort  
03 84 58 33 10  
Stéphanie HOUDOUX  
[stephanie.houdoux@cnam.fr](mailto:stephanie.houdoux@cnam.fr)

concernés et donc maîtriser les interactions produit/process avec une capacité à identifier les défauts et les écarts et à les corriger ou à proposer des corrections,

- choisir et appliquer les méthodes d'organisation, de gestion et de suivi de la production (conception, la planification des ressources (matérielles, financières, ou humaines), l'ordonnancement, l'enregistrement des activités de production et le contrôle des activités de production de l'entreprise),
- mettre en œuvre les méthodes de management de ressources, notamment ressources humaines
- utiliser des outils informatiques bureautiques et de gestion de production et d'automatisation des procédés de fabrication,
- organiser la maintenance corrective et préventive de niveau I\* et II.

### **Management de la qualité, de la sécurité et de l'environnement**

- participer à la démarche d'amélioration continue intégrant production, qualité, sécurité, environnement, en particulier liés aux postes de travail.
- participer à la mise en place d'un plan assurance qualité au sein de l'entreprise laitière afin de garantir une sécurité alimentaire et en maîtrisant les principaux référentiels normatifs et réglementaires,
- analyser les risques sur la chaîne de fabrication et mettre en place la démarche HACCP,
- mettre en œuvre un audit qualité interne et externe (audit fournisseurs, audit de processus et audit de certification) et mettre à jour les processus et la documentation qualité,
- identifier et mettre en œuvre les méthodes de contrôle biochimiques et microbiologiques,
- maîtriser les statistiques d'échantillonnage appliquées aux tests de sécurité alimentaire (plan de contrôle, ...).

### **Management de la performance d'un atelier**

- savoir choisir et utiliser les outils de contrôle,
- animer et communiquer en tenant compte des différents indicateurs,
- identifier, mettre en place et/ou utiliser les outils de mesure de la performance d'une ligne de fabrication ou d'un atelier,
- connaître et utiliser la méthodologie et la démarche d'amélioration et de développement.

# Enseignements

60 ECTS

Harmonisation	US411C
	0 ECTS
Connaissance de l'entreprise et management	US411D
	6 ECTS
Communication et anglais technique	US411E
	4 ECTS
Connaissances technologiques	US411F
	6 ECTS
Connaissance des leviers	US411G
	6 ECTS
Gestion flux et matières	US411H
	6 ECTS
Gestion production et maintenance	US411J
	6 ECTS
Qualité et sécurité	US411K
	6 ECTS
Test d'anglais (Bulat niveau 1)	UA2B12
	2 ECTS
Projet tuteuré	UA412F
	8 ECTS
Période en entreprise	UA412G
	10 ECTS