

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

Présentation

## Public, conditions d'accès et prérequis

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 5 Technicien supérieur de laboratoire en chimie, alimentation, santé, environnement

Avoir une certification en transition écologique pour un développement soutenable (TEDS) ou être inscrit à l'UE TED001 (dérogation possible selon le diplôme Bac+2).

## Évolution professionnelle des diplômés

Les dernières informations sur l'évolution professionnelle des diplômés :

[Fiche synthétique au format PDF](#)

## 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.

## Mentions officielles

Intitulé officiel figurant sur le diplôme : Licence professionnelle Sciences, technologies, santé mention Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation Parcours Produits laitiers

Inscrit RNCP

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

Code(s) ROME : -

Programme

## Modalités d'évaluation

"La licence professionnelle est décernée aux étudiants qui ont obtenu à la fois une moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des unités d'enseignement, y compris le projet tutoré et le stage, et une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble constitué du projet tutoré et du stage." (extrait Art. 10 de l'arrêté du 17 novembre 1999 relatif à la licence professionnelle).

## Description

Cliquez sur l'intitulé d'un enseignement ou sur Centre(s) d'enseignement pour en savoir plus.

Mise à niveau <b>USAB0C</b>	0 ECTS
Communication professionnelle, connaissance de l'entreprise et management <b>USAB30</b>	5 ECTS
Anglais de spécialité <b>USAB31</b>	2 ECTS
Qualité, sécurité, environnement <b>USAB32</b>	5 ECTS
Connaissances technologiques <b>USAB3D</b>	8 ECTS
Connaissances des leviers - optimisation <b>USAB3E</b>	5 ECTS
Composantes performances économiques <b>USAB3F</b>	4 ECTS
Gestion de la production et maintenance <b>USAB3G</b>	5 ECTS
Optimisation et performances <b>USAB3H</b>	6 ECTS
Projet tuteuré <b>UAAB07</b>	8 ECTS
Activité en entreprise <b>UAAB12</b>	12 ECTS

Compétences et débouchés

## 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.)

### **Voir aussi**

### **Les UE, les diplomes et les stages dans les domaines :**

[Fromage](#)  
[Produit laitier](#)  
[Industrie laitière](#)  
[Management de proximité](#)  
[Production des aliments](#)  
[agro-alimentaire](#)  
[Transformation agro-alimentaire](#)  
[Lait](#)  
[Management des hommes](#)  
[Industrie agroalimentaire](#)  
[Maîtrise des processus de production](#)

---

Informations pratiques

## **Contact**

Pôle Agroalimentaire - EPN07  
2 rue Camille Guérin  
22440 Ploufragan  
Tel :02 57 18 07 00  
[Loïc Louarme](#)

**Voir le calendrier, le tarif, les conditions d'accessibilité et les modalités d'inscription dans le(s) centre(s) d'enseignement qui propose(nt) cette formation.**

## Diplôme ou certificat

[Bourgogne-Franche-Comté](#)

Bourgogne-Franche-Comté

Année 2024 / 2025 : Package

## Alternance

[Bourgogne-Franche-Comté](#)

Bourgogne-Franche-Comté

Apprentissage

[Normandie](#)

Saint-Lô

Apprentissage

[Pays de la Loire](#)

Laval

Apprentissage

---

## Code diplôme/certificat: LP10803A

60 crédits

### Niveau d'entrée

Niveau 5 (Bac+2)

### Niveau de sortie

Niveau 6 (Bac+3 et 4)

### Responsable(s)

Philippe FRAVALO

Loic LOUARME

### Habilitation

Arrêté du 28 janvier 2019. Accréditation jusque fin 2023-2024.

### Voir la fiche Rncp et les blocs de compétences

[30074](#)

/\*\*/ a.customlink:hover, a.customlink, a.customlink:visited { text-decoration: none; } a.customlink:visited, .button:active, a.customlink { color: #857761; } .button:hover a.customlink { color: #333333; } /\*\*/

**[PENSEZ VAE !](#)**

[Validation des acquis de l'expérience](#)