

Statuts

EN CONTRAT D'APPRENTISSAGE

- Jusqu'à 29 ans
- Durée du contrat : 1 an
- Rémunération mensuelle : variable selon l'âge (de 39 à 100 % du SMIC)
- Avantages pour l'entreprise (aide unique, exonération cotisations sociales selon taille entreprise)

AUTRES POSSIBILITÉS :

En contrat de professionnalisation ou en formation continue

RECHERCHE D'UNE ENTREPRISE POUR L'APPRENTISSAGE

Pendant l'entretien de recrutement seront évoquées la recherche d'une entreprise pour le contrat d'apprentissage ainsi que la définition du contour de la mission.

Les grandes entreprises disposent de site Internet sur lesquels elles déposent leurs offres d'apprentissage. Un site recense toutes les offres d'apprentissage au niveau national : <http://www.alternance.enils.fr>

PLUS DE RENSEIGNEMENTS

Contact pour information sur l'établissement des contrats
muriel.lascar@univ-grenoble-alpes.fr
04 76 82 59 80



DÉBOUCHÉS

- Assistant-responsable ou responsable d'atelier de fabrication
- Assistant-responsable ou responsable d'atelier de conditionnement
- Assistant-responsable ou responsable qualité

L'accès au poste de responsable concerne les petites et moyennes entreprises, dans les grandes entreprises le diplômé travaille généralement sous la direction d'un chef de service.

Informations pratiques

RECRUTEMENT

Après la L2 ou le BTS, BTSA ou DUT.
Admissibilité sur dossier (à compléter en ligne) puis entretien (mars à mai).
Consulter le site de l'Université Grenoble Alpes, offre de formation, licences professionnelles : www.univ-grenoble-alpes.fr

Plus de renseignements :

Espace pro de l'UFR de Chimie-Biologie
ufrchimiebiologie-formation@univ-grenoble-alpes.fr
04 76 51 46 49

Responsable pédagogique Université Grenoble Alpes
francois.cretin@cea.fr
06 72 00 68 18

Responsable pédagogique ENILV
audrey.charpentier@enilv.fr
04 50 03 47 14



LICENCE PROFESSIONNELLE

Industries agroalimentaires :
gestion, production et valorisation

PRODUITS LAITIERS

Crédits photos : Shutterstock / UGA ; S.Fraisse / CNIEL ; T.Pavot / Groupe Bel



La licence professionnelle Produits laitiers

COMPÉTENCES

- Maîtriser les process de transformation laitière d'un point de vue scientifique et technologique
- Gérer un atelier de fabrication en managant les hommes et les ressources
- Identifier et pondérer les facteurs technico-économiques pour les différents produits laitiers

ÉQUIPE ENSEIGNANTE

- Universitaires et chercheurs (UGA, ISARA, INRA)
- Enseignants et formateurs de l'ENILV de la Roche sur Foron
- Professionnels : ATLA, responsables d'entreprises...



Programme

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

- Connaissance de l'entreprise : structure, fonction, les différents ratios, la filière laitière
- Animation et gestion d'un atelier de production : gestion et animation d'une équipe
- Anglais

Connaissances scientifiques, technologiques et industrielles pour fabriquer un produit laitier (220 h)

- Enseignement technologique et industriel : les différentes technologies de la transformation laitière
- Enseignement scientifique : biochimie et microbiologie laitière

Management de la performance globale d'un atelier de transformation laitière (120 h)

- Gestion de la production
- Gestion de la qualité
- Conception et organisation d'un atelier de production

Projet tutoré (90h)

- Réalisation d'un travail en groupe et en autonomie sur un thème de l'industrie laitière

Réalisation d'un travail et d'une mission au sein d'une entreprise

Environ 20 semaines en alternance dans une entreprise du secteur de la transformation laitière : le thème de la mission est proposé par le maître d'apprentissage de l'entreprise et peut concerner des aspects relatifs à la fabrication (gestion ou amélioration des process), au développement d'un nouveau produit, au suivi ou à l'amélioration de la qualité, à la recherche et au développement (R et D)...

Ils sont diplômés de la licence professionnelle Produits laitiers

Témoignages

JUSTINE,
responsable qualité, Laiterie des Fayes (87)



« Ce n'est pas parce qu'on dit industrie laitière qu'on va traire les vaches ! Si vous êtes curieux et motivé, la licence professionnelle Produits laitiers est votre meilleur atout. Tout au long de l'année, vous apprendrez à découvrir les produits, les process de fabrication, les contraintes de fabrication mais aussi toute la partie management et gestion.

Le plus de la licence : l'apprentissage. Grâce aux bases acquises en licence professionnelle, à la

connaissance et l'approche terrain, je suis actuellement responsable qualité après être passée par le poste de chef d'équipe atelier.

Encore aujourd'hui, ces apprentissages me sont d'une grande utilité ! Être responsable qualité permet de toucher à différentes missions tant au niveau administratif avec la relation client, animation des réunions/formations, organisation du travail des stagiaires/apprentis qu'au niveau terrain par la gestion du laboratoire et de son personnel, la réalisation d'audits, le déploiement des méthodes HACCP, le suivi des plans d'actions...

C'est sans compter la mise en place et le suivi d'application des exigences de norme de certification système !

Le monde de l'industrie laitière est certes méconnu mais devient une véritable mine d'or par sa diversité de métiers et les divers contacts humains. À tous les amoureux du lait et des produits laitiers, cette licence pro en alternance est la porte ouverte à de grandes possibilités ! »

QUENTIN,
responsable de production, Domalait (77)

« À la sortie de ma licence de biologie, je n'ai pas réussi à rentrer dans la vie active. J'ai donc intégré le diplôme d'université Université-Entreprise grâce auquel j'ai pu effectuer un stage dans les ateliers de l'ENILV de la Roche sur Foron. C'est ainsi que j'ai découvert le monde de l'agroalimentaire qui m'a intéressé.

À l'issue de ce DU j'ai intégré la licence professionnelle Produits laitiers (en alternance) de l'Université Grenoble Alpes où j'ai bénéficié de l'expérience de nombreux professionnels chevronnés lors de cours et de travaux pratiques.

Cela m'a permis de décrocher un contrat dans l'entreprise où j'ai effectué mon alternance et par la suite d'être recommandé pour le poste, que j'occupe actuellement, de responsable de production sur un site industriel. Depuis, j'applique quotidiennement, au travers des différentes facettes de mon métier, ce que j'ai pu apprendre durant mon année de licence professionnelle Produits laitiers que ce soit sur le plan de la gestion de production, de la technique ou du management. »

