

LP

# Fromagerie : Technologie, Innovation, Qualité (FROMTIQ)



EN SAVOIR +

## Présentation

La Licence Professionnelle Fromagerie Technologie, Innovation, Qualité (FROMTIQ) forme des technologues fromagers qualifiés dont les compétences leur permettront de maîtriser l'ensemble des technologies fromagères, d'analyser les risques d'une production, et d'en maîtriser la qualité et l'hygiène. Ces experts seront aptes à **optimiser des productions fromagères, industrielles comme fermières**, et à conduire des projets en fromagerie dans le cadre d'objectifs techno-économiques prédéfinis.

Ce diplôme mène au grade de licence (180 ECTS), reconnu au niveau national et européen.

## Pour qui ?

- **Titulaires d'un BAC +2 universitaire** compatible avec le domaine de formation (L2 sciences de la vie, BUT SAB ou Agro 2<sup>e</sup> année, etc.) ;
- **Titulaires d'un BTS** compatible avec le domaine de formation (sciences et technologies des aliments, productions animales, bioqualim) ;
- **Responsables, salariés ou demandeurs d'emploi** en formation continue.

Admission sur <https://ecandidat.univ-lorraine.fr/>

### Les +



Petits groupes de TD



Contrôle continu



Accessible en alternance

## Déroulement de la formation

### 2 semestres

Formation théorique et pratique

Cours Magistraux (CM)  
Travaux Pratiques (TP)  
Travaux Dirigés (TD)  
Autonomie

### Stage

4 mois (possibilité de le réaliser à l'étranger)

### Projets tuteurés

150h de projets en groupe

Taux de réussite :  
**95 %**  
Après 6 mois

Taux de réussite :  
**100 %**  
Après 1 an

## Compétences

- **Connaître mais aussi comprendre** l'organisation et le positionnement de l'entreprise dans la filière au niveau international ;
- **Connaître** la physico chimie, la microbiologie du lait en vue de maîtriser la qualité du des produits laitiers et fromagers ;
- **Être capable de mettre en place** les bonnes pratiques d'hygiène et les démarches HACCP ;
- **Maîtriser** les technologies fromagères depuis le traitement des laits jusqu'à l'affinage ;
- **Être capable d'optimiser** des procédés fromagers.

## Pourquoi choisir notre LP ?



Voyage d'études à l'étranger ou en France



Rencontre avec des professionnels du métier



Nombreuses visites (entreprises, exploitations, etc.)



Très bon taux d'insertion professionnelle

**La formation par l'apprentissage est la meilleure clé pour ouvrir l'avenir et embrasser le monde avec confiance.**

Cette formation peut être suivie **en alternance** : contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation.

## Programme

- **Culture du milieu professionnel** : Économie de filière, échanges commerciaux, marketing et droit du travail, communication, anglais général et technique ;
- **Microbiologie, biochimie et techniques analytique** : Biochimie, biochimie du lait, techniques analytiques lait / fromages, microbiologie ;
- **Gestion d'un atelier de production et démarches qualité** : Gestion de projets, outils statistiques plans d'expérience, gestion de l'entreprise et management humain, gestion matière, établissement de bilans matière, démarches qualité et HACCP ;
- **Projets tuteurés** : Projets tuteurés ;
- **Technologie fromagère** : Immersion dans la technologie fromagère, introduction à la technologie fromagère, préparation des laits de fromagerie, filtration Coagulation, égouttage, salage, technologies fromagères spéciales ;
- **Affinage et qualité des fromages** : Affinage, enzymologie de l'affinage, emballage des fromages, climatisation des locaux d'affinage, propriétés physicochimiques, texture et défauts des fromages, analyses sensorielles ;
- **Stage** de fin d'année.



**Formation en partenariat avec l'ENILBIO de Poligny et l'ENIL de Mamirolles.**

## Compétence internationale

Stage à l'étranger possible.

## Et après ?

### Insertion professionnelle



Responsable  
de production

Manager  
d'équipes

Technicien  
de recherche et développement  
(mise en œuvre de développement  
et de transfert de technologies  
ou de produits)

Responsable ordonnancement  
(organisation, gestion et optimisation  
d'un atelier de production)

Manager  
de projets  
industriels

Éleveur-  
producteur  
fermier



### Poursuite d'études



Cette formation permet également des poursuites d'études : **Écoles d'ingénieurs offrant des alternances dans le milieu laitier-fromager** (ENSAIA, AgroSup Dijon, etc.), **Licences Générales ou Masters en alternance** (SAPIA, etc.).

### Pour plus d'infos

Venez nous rencontrer à notre **JPO** ou participez à l'une de nos journées d'immersion dans notre département !



### Contact - Département GBA

Rue du Doyen Urion, 54600 Villers-lès-Nancy

Responsable du département : Sylvain MILLA  
Tél : 03 72 74 70 01

Mail : [iutnb-resp-lp-fromtiq@univ-lorraine.fr](mailto:iutnb-resp-lp-fromtiq@univ-lorraine.fr)

Retrouvez-nous sur



Site web IUT