

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 technico-économiques prédefinis.

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

Déroulement de la formation



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.

Pour qui ?

- **Titulaires d'un BAC +2 universitaire** compatible avec le domaine de formation (L2 sciences de la vie, BUT SAB ou Agro 2^e année, etc.) ;
- **Titulaires d'un BTSA** 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

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 ;
- **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



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 GBAA

Rue du Doyen Urion, 54600 Villers-lès-Nancy

Responsable du département : Clarisse PERRIN
Tél : 03 72 74 70 01

Mail : iutnb-resp-lp-fromtiq@univ-lorraine.fr

Retrouvez-nous sur



Site web IUT