

**Contrat pédagogique 2024/2025**

## LICENCE PROFESSIONNELLE FROMAGE

### SEMESTRE 5

- **Y4HFR5U1 : lait, fromages, paysages, terroirs et environnement** **6 ECTS**
  - Y4HFR511 : Le terroir – concept et définitions 2 ECTS
  - Y4HFR512 : Composantes naturelles, historiques et paysagères des terroirs 2 ECTS
  - Y4HFR513 : Analyse géo-agronomique et systémique des terroirs fromagers 2 ECTS
  
- **Y4HFR5U2 : Production et fromageabilité du lait crû** **6 ECTS**
  - Y4HFR521 : La production du lait 2 ECTS
  - Y4HFR522 : La fromageabilité du lait crû 2 ECTS
  - Y4HFR523 : Bactéries et ferments professionnel 2 ECTS
  
- **Y4HFR5U3 : Méthodes de communication pour valoriser les produits du terroir** **6 ECTS**
  - Y4HFR531 : Pratique de l'anglais professionnel 3 ECTS
  - Y4HFR532 : Recherche documentaire et réalisation d'un document de communication sur une AOP fromagère européenne 3 ECTS
  
- **Y4HFR5U4 : Processus technologique en fromage de terroir** **6 ECTS**
  - Y4HFR541 : Les processus technologiques fromagers fondamentaux 4 ECTS
  - Y4HFR542 : Applications pratiques en technologie pâte pressée cuite (A CHOIX) 2 ECTS
  - Y4HFR543 : Applications pratiques en technologie pâte molle (A CHOIX) 2 ECTS
  
- **Y4HFR5U5 : Projet tuteuré « Étude et fabrication d'une AOP fromagère européenne** **8 ECTS**
  - Y4HFR551 : Caractériser une AOP fromagère, son terroir et son environnement 3 ECTS
  - Y4HFR552 : Comprendre et expliquer les spécificités d'une technologie fromagère en AOP 2 ECTS
  - Y4HFR553 : Fabriquer et interpréter une production en AOP fromagère 3 ECTS

## SEMESTRE 6

- **Y4HFR6U1 : Equipements, environnement et risques** **3 ECTS**
  - Y4HFR611 : Choix des équipements et gestion de l'énergie 1 ECTS
  - Y4HFR612 : Santé, sécurité, risques professionnels 1 ECTS
  
- **Y4HFR6U2 : Technologies fromagères approfondies** **8 ECTS**
  - Y4HFR621 : Technologie des fromages de chèvre, brebis et des persillés 2 ECTS
  - Y4HFR622 : Approfondissements techno. en pâtes pressées cuites (CHOIX) 4 ECTS
  - Y4HFR623 : Approfondissements techno. en pâtes molles (CHOIX) 4 ECTS
  
- **Y4HFR6U3 : Affinage et contrôle qualité des fromages de terroir** **5 ECTS**
  - Y4HFR631 : Les phénomènes d'affinage et leur maîtrise 2 ECTS
  - Y4HFR632 : Contrôle qualité et analyse sensorielle 2 ECTS
  - Y4HFR633 : Etude et analyse des défauts des fromages 1 ECTS
  
- **Y4HFR6U4 : Management de la production, gestion de l'atelier** **6 ECTS**
  - Y4HFR641 : Gouvernance et gestion des filières fromagères en AOP 2 ECTS
  - Y4HFR642 : Mesures et utilisation des données techniques et économiques 2 ECTS
  - Y4HFR643 : Initiation au management technique et gestion du personnel 1 ECTS
  
- **Y4HFR6U5 : Mémoire de fins d'études** **8 ECTS**