

Licence professionnelle

Responsable d'atelier de productions fromagères de terroir

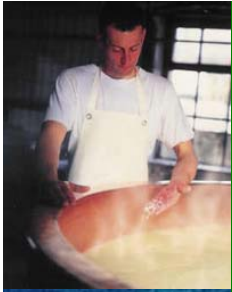
Formation de l'Université de Franche-Comté

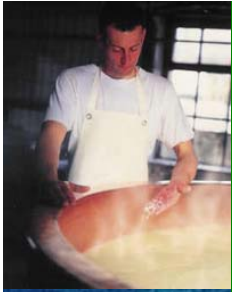
en partenariat avec les ENIL de Mamirolle, Poligny
et le Comité Technique des Fromages Comtois



Une formation

- de l'Université de Franche Comté,
- en collaboration :
 - avec les ENIL's de Franche-Comté,
 - le CIGC
 - & le CTFC.



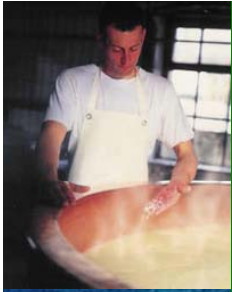


Généralités

- formation de niveau II (niveau L du LMD)
- 20 semaines de cours réparties entre Poligny, Mamirolle et Besançon
- 6 périodes de formation hors évaluation (3 sur chaque ENIL)
- une expérience en entreprise de 16 semaines minimum à 27 maximum pour les apprentis
- possibilité de suivre la formation en formation « scolaire », par apprentissage, par la voie de la formation continue.

Finalité des emplois

- gestionnaires et responsables techniques d'ateliers de fromagerie dans des unités de transformation, de taille petite à moyenne, implantées au sein des aires géographiques délimitant une appellation d'origine fromagère.
- par extension, responsable de cave d'affinage, conseillers technico - économiques ou encore conseillers technico – commerciaux dans les structures de services situées à l'amont et à l'aval de la filière des fromages de terroir.



Structure de la formation et évaluation

Semestre 1

UE 1 Terroir, cru et territoire (6 ects)

UE 2 Matières premières, sciences et technologies appliquées aux fromages de terroir (6 ects)

UE 3 Méthodes de communication pour valoriser les produits de terroir (4 ects)

UE 4 Processus technologique en fromage de terroir (6 ects)

UE 9 Projet tuteuré (8 ects)

Semestre 2

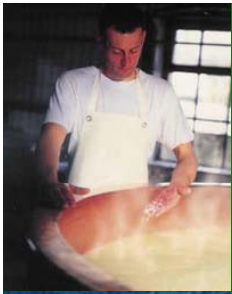
UE 5 Gestion des équipements et des process, sécurité et gestion environnementale (6 ects)

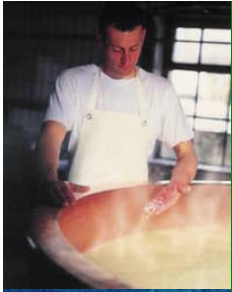
UE 6 Processus technologiques approfondis (4 ects)

UE 7 Affinage, produits finis et contrôles qualité en fabrication traditionnelle (6 ects)

UE 8 Management, gestion d'atelier et réglementation des fromages de terroir (6 ects)

UE 10 Mémoire professionnel en entreprise (8 ects)





S 1

UE 1 « Terroir, cru et territoire »

COMPETENCES ATTENDUES

- définir et décrire un terroir et ses produits.
- comprendre les interactions « produit - homme – milieu »
- approche géographique, historique et sociale du terroir

DISCIPLINES

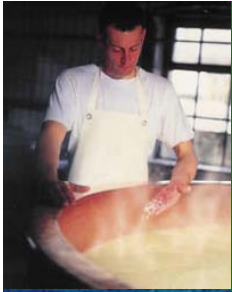
- géographie
- aménagement de l'espace
- sociologie
- histoire
- éco-biologie

DUREE

48 heures (principalement des cours)

EVALUATION

6 crédits



UE 2 « Matières premières, sciences et technologies appliquées aux fromages de terroir »

COMPETENCES ATTENDUES

- maîtriser les aspects scientifiques, technologiques et réglementaires du lait et des auxiliaires de fabrication

DISCIPLINES

- biochimie
- microbiologie
- technologie laitière

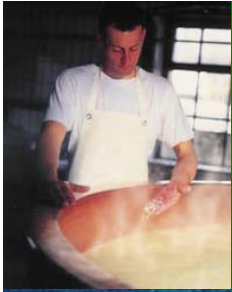
DUREE

60 heures (43 h de cours, 11 de travaux dirigés, 6 h de travaux pratiques)

EVALUATION

6 crédits





UE 3 « Méthodes de communication pour valoriser les produits de terroir »



COMPETENCES ATTENDUES

- communiquer en anglais
- restituer et discuter un projet devant un public



DISCIPLINES

- anglais
- techniques de communication



DUREE

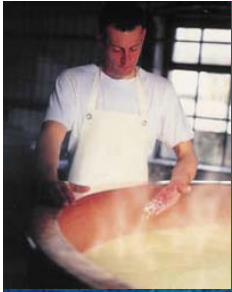
36 heures (36 h de travaux dirigés)



S 1

EVALUATION

4 crédits



UE 4 « Processus technologiques en fromages de terroir »

COMPETENCES ATTENDUES

- maîtriser les processus de fabrication des fromages

DISCIPLINES

- paramètres technologiques des fromages de terroir

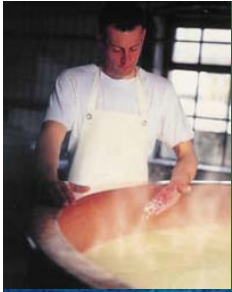
DUREE

60 heures (24 h de cours et 36 h de travaux pratiques)

EVALUATION

6 crédits





UE 5 « Gestion des équipements et des process ; sécurité et gestion environnementale »

COMPETENCES ATTENDUES

- savoir maîtriser la gestion de l'équipement et de l'environnement de l'atelier de fabrication des fromages de terroir



DISCIPLINES

- gestion de la production
- matériaux
- infrastructure
- gestion des fluides
- management de la sécurité et de l'environnement



DUREE

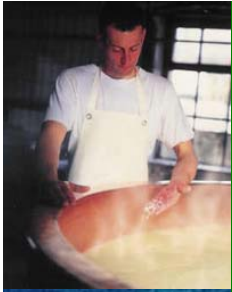
60 heures (32 h de cours, 8 h de travaux dirigés, 20 h de travaux pratiques)



EVALUATION

6 crédits





UE 6 « Processus technologiques approfondis »

COMPETENCES ATTENDUES

- maîtriser les processus de fabrication des fromages de terroir

DISCIPLINES

- définition et mesures correctives
- étude comparée de différentes technologies fromagères

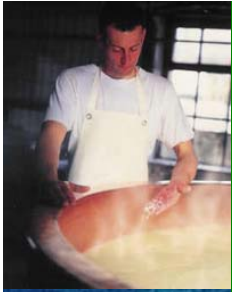
DUREE

36 heures (24 h de cours et 12 h de travaux pratiques)

EVALUATION

4 crédits





UE 7 « Affinage, produits finis et contrôles qualité en fabrication traditionnelle »

COMPETENCES ATTENDUES

- maîtriser les processus d'affinage
- identifier et analyser les défauts d'un fromage

DISCIPLINES

- processus et conduite d'affinage
- défauts et anomalies
- caractérisation des fromages

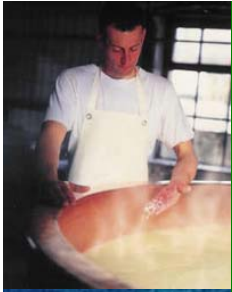
DUREE

48 heures (31 h de cours, 4 h de travaux dirigés, 13 heures de travaux pratiques)

EVALUATION

6 crédits





UE 8 « Management, gestion d'atelier et réglementation des fromages de terroir »

COMPETENCES ATTENDUES

- connaître les réglementations et la gestion des productions d'appellation d'origine

DISCIPLINES

- droit
- économie gestion
- management
- sociologie des organisations

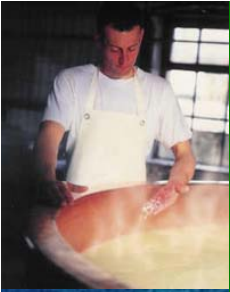
DUREE

60 heures (30 h de cours, 30 h de travaux pratiques)

EVALUATION

6 crédits





UE 9 « Projet tuteuré »

COMPETENCES ATTENDUES

- étude seul ou en groupe d'une problématique de technologie fromagère

DISCIPLINES

- pluridisciplinaire

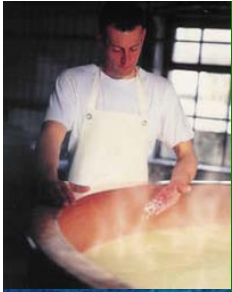
DUREE

140 heures

EVALUATION

8 crédits





UE 10 « Mémoire professionnel en entreprise »

COMPETENCES ATTENDUES

- étude et réalisation d'un projet pour l'atelier de fromagerie ayant trait aux productions de terroir et d'appellation d'origine

DISCIPLINES

- pluridisciplinaire

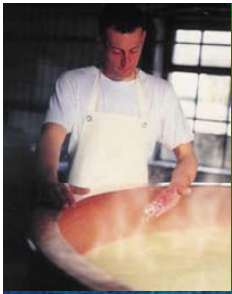
DUREE

- 16 à 23 semaines de stage pour les étudiants
- 27 semaines en entreprise pour les apprentis

EVALUATION

8 crédits



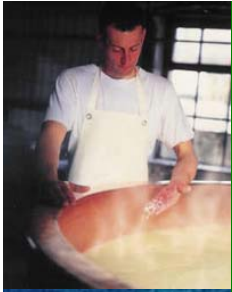


Licence professionnelle

Responsable d'atelier de productions fromagères de terroir

Présentation projets tuteurés





Les projets tuteurés ont pour finalité :

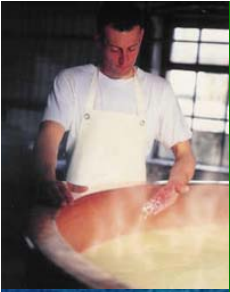
- Une initiation à la recherche bibliographique
- Un apprentissage au travail en groupe
- Un apprentissage à la prise en charge d'un dossier technique

Généralités

- Volume horaire : 140 h
- Evaluation : 8 ects
- Projet conduit en groupes (3 ou 4 apprenants)
- Rédaction d'un mémoire et d'une soutenance

PROJET 1 : Voyage d'étude

- Période : 1^{er} semestre
 - Visites de différentes entreprises et organismes sur le Haut-jura, la Savoie, la Haute-Savoie et l' Ain (en 2008-2009), Massif-Central en projet pour 2009-2010
 - Visites diverses : fromageries, matériels de fromagerie et organismes interprofessionnels en Franche-Comté
- Les visites doivent être préparées avec en finalité un compte rendu pour chaque visite.
- Evaluation : 1 ect

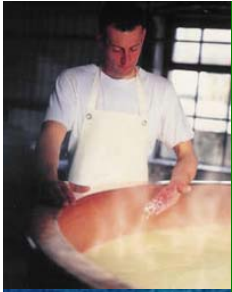


PROJET 2 : Réflexion et étude technico-économique d'une AOC fromagère

Sujets promotion 2008-2009 :

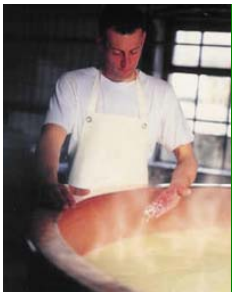
- Sujet 1 : L'Abondance
- Sujet 2 : L'Ossau Iraty
- Sujet 3 : Le Neuchâtel en Bray
- Sujet 4 : Selles sur Cher
- Sujet 5 : Fourme d'Ambert

- Le choix des sujets est basé sur une variabilité de la région, du lait et de la technologie fromagère.
- Pour chaque sujet, on décline 3 étapes :



ETAPE 1 : Le produit (définition, terroir, réglementation)

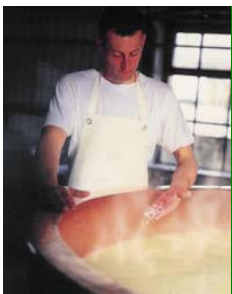
- Présentation et caractères généraux
 - Historique : origine, localisation, production
 - Son cahier des charges, son évolution, son historique , votre critique..
 - Intégration du produit dans son terroir
 - Sa place dans la législation française et Internationale
- Evaluation : 2 ect

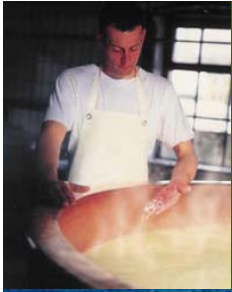


ETAPE 2 : Organisation de la production et environnement socio-économique

- L'organisation de l'interprofession, ses moyens, l'impact du produit sur son environnement, les relations avec les autres produits de terroir..
- Le marché national et international
- Les perspectives d'évolution du produit
- Impact des institutions sur la promotion des produits régionaux : Conseil général, Conseil régional, Comités de promotion des produits régionaux, Associations

➤ Evaluation : 2 ects





ETAPE 3 : Réalisation du produit AOC

Objectif : fabriquer, affiner et évaluer les qualités sensorielles du produit. Fabrication des fromages courant janvier.

- Analyse de la technologie à réaliser
- Construire les diagrammes de fabrication, définir les points clés de la fabrication.
- Construire le plan de contrôle : suivi égouttage, fromage au démoulage.
- Définir le cycle d'affinage : ou, comment.
- Donner les consignes de suivi des fromages (soins...)
- Evaluation sensorielle du produit : construction d'une grille d'analyse sensorielle, organisation de l'analyse (date , lieu..), comparaison avec « l'original »...
- Restitution de l'étape : date à fixer

➤ Evaluation : 3 ect