



Agroalimentaire

CFAagri

Apprentissage Agricole Public
Bourgogne Franche-Comté

Votre projet commence ici

www.cfa-agri.fr

Niveau 6

Licence professionnelle mention industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation, parcours responsable d'Atelier de production fromagères de terroir

Partenariat avec l'Université de Franche-Comté

RNCP30074

Préparer au métier de maître-fromager-ère, responsable de production, responsable R&D, chef-fe d'entreprise, technico-commercial-e.

Contenu de formation



Formation générale :

Economie d'entreprise, droit du travail, marketing, anglais, communication

Formation technique :

- Biochimie
- Microbiologique
- Qualité
- Sécurité
- Environnement
- Technologie fromagères
- Affinage

LES CFA

> CFA agroalimentaire - Site de Poligny (39)
ENILBIO - 03 84 73 76 76 - recrutement.poligny@educagri.fr

> CFA agroalimentaire - Site de Mamirolle (25)
ENIL - 03 81 55 92 00 - recrutement.mamirolle@educagri.fr

POURSUITE D'ÉTUDES

Cette licence professionnelle n'a pas vocation de poursuites d'études.



MODALITÉS D'ACCÈS

Etre titulaire d'un diplômes de niveau 5 ou de niveau 6 :

- BTS STA, BTS QIABI,
- L2 (Sciences du Vivant, DUT ou DEUST dans les domaines des Sciences de la Vie, des Biotechnologies, de l'Agroalimentaire)
- Diplômes européens ou internationaux équivalents au niveau L2

Etre titulaire de diplômes supérieurs (Master et Ingénieur)

Avoir signé un contrat d'apprentissage

Age maxi : Signature du contrat d'apprentissage avant 30 ans



DURÉE

432 h en Centre
Alternance sur 1 an



EXAMEN

Diplôme obtenu après validation des Unités d'Enseignements

Examen final oral sur le rapport d'activité en entreprise

COMPÉTENCES VISÉES

- ✓ Maîtrise et direction de la production d'un atelier fromager
- ✓ Transformation fermière sur l'entreprise agricole
- ✓ Participation à l'administration d'une société coopérative agricole fromagère