



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

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 :

- BTSA 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