

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 18550**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible (La certification existe désormais sous une autre forme (voir cadre "pour plus d'information"))

Licence Professionnelle : Licence Professionnelle Industrie agro-alimentaire, alimentation, spécialité Fromagerie : technologie, innovation, qualité

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université de Lorraine, Ministère de l'Enseignement Supérieur	Ministère de l'Enseignement Supérieur, Président de l'Université de Lorraine, Recteur de l'Académie, chancelier des universités

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1967)

6 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

- Conduire, en toute autonomie des fabrications fromagères en ayant acquis suffisamment de connaissances scientifiques et techniques afin de mieux maîtriser et contrôler les produits.
- Optimiser des productions fromagères et également à assurer la conduite de projets en fromagerie dans le cadre d'objectifs technico-économiques prédéfinis.
 - maîtriser les nouvelles technologies fromagères
 - posséder une culture scientifique (microbiologie, technologie, biochimie, statistiques appliquées)
 - analyser et synthétiser des informations techniques et organisationnelles
 - se conformer à des méthodologies rigoureuses

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Le cadre de niveau II, dans le domaine de la technologie fromagère, peut exercer dans différentes structures professionnelles et différents services:

- entreprises fromagères : il peut travailler soit au sein d'un service recherche et développement, soit au sein d'un service production; dans ce dernier cas, il peut cumuler cette fonction d'expert fromager avec des responsabilités de production
- organismes techniques, interprofessionnels ou publics : il peut être chargé de l'assistance technique ou du transfert de technologie auprès des entreprises fromagères
- fournisseurs de l'industrie fromagère (ingrédients et équipement/process) : il est en contact dans le cadre de fonctions bureau d'études, recherche et développement ou commerciale

Les domaines d'activité de l'expert fromager sont regroupés en trois grands types de métier :

- responsable de production : management d'équipe et de projets industriels
- responsable ordonnancement : organisation, gestion et optimisation d'un atelier de production
- responsable recherche et développement : développement et transfert de technologies ou produits

Ces trois métiers s'exercent dans un environnement qui exige la pratique de langues étrangères appliquées, notamment la compréhension de l'anglais technique, la maîtrise d'outils méthodologiques, la connaissance des données du marché et de sa législation.

Codes des fiches ROME les plus proches :

A1412 : Fabrication et affinage de fromages

H1210 : Intervention technique en études, recherche et développement

H2102 : Conduite d'équipement de production alimentaire

H2502 : Management et ingénierie de production

H2504 : Encadrement d'équipe en industrie de transformation

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

La formation s'articule autour de 6 unités d'enseignement (UE1 à UE6) et de 2UE de professionnalisation (UE7 et UE8) :

- UE1 : culture du milieu professionnel (6 ECTS)
- UE2 : méthodologie et démarche de résolution de problème (5 ECTS)
- UE3 : Sciences du vivant appliquées à la fromagerie (7 ECTS)
- UE4 : technologies fromagères approfondies et comparées : du lait à la caillebotte (6 ECTS)
- UE5 : technologies fromagères approfondies et comparées : de la caillebotte au fromage (6 ECTS)
- UE6 : conception d'un atelier et optimisation des procédés (7 ECTS)
- UE7 : projets tuteurés 1 et 2 (professionnalisation) (8 ECTS)
- UE8 : stages en entreprise (professionnalisation) (15 ECTS)

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OU/NON		COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X		Enseignants et professionnels ayant contribué aux enseignements (loi n°84-52 du 26/01/84 modifiée sur l'enseignement supérieur)
En contrat d'apprentissage	X		Enseignants et professionnels ayant contribué aux enseignements (loi n°84-52 du 26/01/84 modifiée sur l'enseignement supérieur)
Après un parcours de formation continue	X		Enseignants et professionnels ayant contribué aux enseignements (loi n°84-52 du 26/01/84 modifiée sur l'enseignement supérieur)
En contrat de professionnalisation	X		Enseignants et professionnels ayant contribué aux enseignements (loi n°84-52 du 26/01/84 modifiée sur l'enseignement supérieur)
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE	X		Jury d'enseignants et de professionnels, selon composition votée par le Conseil d'administration de l'Université de Lorraine

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS	ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX
------------------------------------	-------------------------------------

Base légale**Référence du décret général :**

Arrêté du 17 novembre 1999 publié au JO du 24/11/99 relatif à la licence professionnelle

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 5 juillet 2013 relatif aux habilitations de l'Université de Lorraine à délivrer des diplômes nationaux

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Décret n°2002-590 du 24 avril 2002 relatif à la validation des acquis de l'expérience par les établissements d'enseignement supérieur

Références autres :**Pour plus d'informations****Statistiques :**

2007-2008 : 14 diplômés dont 10 filles

2008-2009 : 16 diplômés dont 7 filles

2009-2010 : 10 diplômés dont 6 filles

<http://insertion.univ-lorraine.fr>

Autres sources d'information :

www.univ-lorraine.fr>Etudier à l'UL>Offre de formation

[Université de Lorraine](#)

Lieu(x) de certification :

Université de Lorraine

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

IUT Nancy-Brabois Villers les Nancy

Historique de la certification :