

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 16249**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible

Licence Professionnelle : Licence Professionnelle Industrie Agro-alimentaire, Alimentation spécialité Responsable d'atelier de productions fromagères de terroir

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université de Franche-Comté - Besançon, Ministère chargé de l'enseignement supérieur	Président de l'Université de Franche-Comté, Recteur d'Académie Chancelier des Universités

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1967)

6 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

210 Spécialités plurivalentes de l'agronomie et de l'agriculture, 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine, 221p Gestion de production dans les industries agro-alimentaires

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Doté d'une solide connaissance des technologies fromagères, élaborées notamment au lait cru, le titulaire de diplôme de « Responsable d'atelier de productions fromagères de terroir » connaît les fondements des productions dites de terroir et des réglementations en vigueur en matière de signes officiels de qualité. Il a préparé son diplôme dans un environnement universitaire étroitement associé aux Ecoles Nationales d'Industrie Laitière de Franche-Comté (Mamirolle et Poligny) et aux professionnels du secteur de la fromagerie.

Le responsable d'un atelier de productions fromagères de terroir est principalement un « maître fromager » qui maîtrise et dirige la production de l'atelier. Il peut aussi être un éleveur laitier qui assure une transformation fermière de sa production ou un agriculteur administrateur d'une coopérative de fromagerie.

En tant que, « maître fromager », le titulaire du diplôme peut être, Fromager, cadre dirigeant de l'atelier, Fromager en second de l'atelier, Fromager responsable de production dans l'atelier et réalise les activités suivantes :

- Il pilote un ou plusieurs procédés de fabrication sur ses aspects technologiques et logistiques ;
- Il organise la production en définissant ses exigences sur les matières premières et les intrants ;
- Il réalise un certain nombre de tâches administratives voire commerciales ;
- Il met en œuvre des procédures relatives à l'hygiène et à la qualité sanitaire et organoleptique du fromage ;
- Il organise et contrôle le travail des personnels de l'atelier. Il effectue des contrôles et il diagnostique les anomalies de fabrication et met en œuvre les actions correctives nécessaires

Pour réaliser ces activités il mobilise une connaissance pratique et experte des technologies de transformation fromagères et des équipements utilisés ; il maîtrise les réglementations sanitaires et les cahiers des charges des productions de terroir (AOP, IGP) et veille au respect des usages « locaux, loyaux et constants » dans la chaîne de production, depuis les élevages jusqu'à l'affinage des fromages.

En tant qu'éleveur, le titulaire du diplôme, outre la conduite de son troupeau et de son exploitation réalise les activités suivantes :

- Il transforme et vend à la ferme sa production de fromages ou ;
- Il participe activement à l'administration de l'atelier coopératif notamment en matière de raisonnement de choix d'investissement, de recrutement du personnel, de relation avec les associés coopérateur ;
- Il gère et raisonne ses choix en matière de ressources humaines et d'équipements ;
- Il transmet les connaissances et communique les informations aux associés et aux personnels de l'atelier.

Pour réaliser ces activités, il mobilise une connaissance pratique des technologies de transformation fromagères et des équipements utilisés ; il maîtrise les réglementations sanitaires et les cahiers des charges des productions de terroir (AOP, IGP) et veille au respect des usages « locaux, loyaux et constants » dans la chaîne de production, depuis les élevages jusqu'à l'affinage des fromages. Il sait communiquer.

Capacités attestées:

- Il sait produire et organiser le travail de production d'un fromage de terroir. Il maîtrise le savoir-faire technologique et dispose d'un savoir-faire pratique des équipements qui lui permettent de transformer du lait en fromages ;
- Il est capable de diriger la production et donc de l'expliquer et d'organiser le travail de ses collaborateurs. Son apprentissage, ses stages et son projet tuteuré en Licence Professionnelle l'ont formé à cette disposition ;
- Il est capable de mesurer ses coûts de fabrication et de les optimiser ;
- Il sait anticiper sur les accidents de fabrication, redresser les fabrications et mettre en œuvre des actions correctives pour s'adapter en temps réels à la variabilité journalière d'une matière première fragile ;
- Il maîtrise le cahier des charges de labellisation du ou des fromages qu'il produit, il est capable d'en assurer la mise œuvre ;
- Il sait décrire et expliquer la typicité de ses productions et du terroir où elles sont conçues ;
- Il est capable de gérer son atelier et d'analyser la filière économique fromagère dans laquelle il travaille.

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

Agro-alimentaire - Industrie laitière

- Fromager responsable de fabrication en fromagerie

- Fromager responsable de fabrication dans une exploitation agricole ou un atelier artisanal

- Fromager responsable de fabrication dans une PME de l'industrie laitière ;
- Conseiller technique et formateur en technologie fromagère
- Agriculteur, éleveur fromager fermier ;
- Agriculteur, dirigeant de coopérative laitière ;
- Technicien et responsable en caves d'affinage ;
- Technico-commercial spécialisé dans les fromages de terroir.

Codes des fiches ROME les plus proches :

H2502 : Management et ingénierie de production

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

L'octroi de la Licence Professionnelle peut s'effectuer après une formation en 2 semestres, évaluée en 60 crédits ECTS composée de 8 unités d'enseignement, d'une unité de projet tuteuré et d'une unité de stage professionnel donnant lieu à la rédaction d'un mémoire professionnel. Les enseignements théoriques et professionnels sont décomposés en Unités d'Enseignements ou de professionnalisation (UE) capitalisables, soumises à évaluation (contrôle continu, examen terminal, validation de stage).

Il s'agit d'une formation en alternance, ouverte au contrat de professionnalisation, fonctionnant avec une forte implication des professionnels du secteur d'activité et la participation au jury 2 enseignants de l'enseignement technique agricole et agro-alimentaire et 2 professionnels.

La certification comporte deux parcours :

- Fromager de terroir ;
- Producteur de lait, responsable d'atelier de fromagerie.

Le volume horaire de la certification est de 540 heures dont 420 heures d'enseignement hors projet tuteuré et stage.

Premier semestre :

UE 1 Crus, terroirs, territoires 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 technologiques en fromages de terroirs 6 ECTS)

UE 5 Projet tuteuré 8 ECTS

Deuxième semestre :

UE 1 Gestion des équipements et des process ; sécurité et gestion environnementale 4 ECTS

UE 2 Approfondissement des technologies fromagères 8 ECTS (parcours Fromager) ou Techniques d'élevage en production de lait de terroir 8 ECTS (parcours Producteur de lait)

UE 3 Affinage, produits finis et contrôles qualité en fabrication traditionnelle 4 ECTS (parcours Fromager) ou Gestion des ressources fourragères en production de lait de terroir 4 ECTS (parcours Producteur de lait)

UE 4 Management, gestion d'atelier et réglementation des fromages de terroir 8 ECTS

UE 5 Mémoire professionnel en entreprise 8 ECTS

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n° 84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue	X	IDEM
En contrat de professionnalisation	X	
Par candidature individuelle	X	Possible pour partie du diplôme par VES ou VAP
Par expérience dispositif VAE	X	Enseignants-chercheurs et professionnels

	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 27 juillet 2012 Numéro d'habilitation : 20080170

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

Arrêté du 17 novembre 1999 publié au JO du 24 novembre 1999

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Décret VAE du 24 Avril 2002

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

Site de l'Observatoire de la Formation et de la Vie Etudiante de l'Université de Franche-Comté

<http://www.univ-fcomte.fr/pages/fr/menu1/ufc/l-universite-en-chiffres/l-universite-en-chiffres---ofve-4-tableaux-de-bord-82.html>

Autres sources d'information :

Sites de l'UFR SLHS Sciences du Langage de l'Homme et de la Société : <http://slhs.univ-fcomte.fr/>

ISBA (<http://www.enil.fr> <http://www.enil.fr/formations/licences-pro/responsable-atelier-productions-fromageres-terroir.html/>)

[Université de Franche-Comté](#)

Lieu(x) de certification :

Université de Franche Comté UFR Sciences du Langage de l'Homme et de la Société, 30 rue Mégevand, 25030 Besançon cedex

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

Université de Franche-Comté UFR Sciences du Langage de l'Homme et de la Société (SLHS) 25000 Besançon en coopération avec

Institut des Sciences, des Biotechnologies et de l'Agroalimentaire de Franche-Comté (ISBA) composé des Écoles Nationales d'Industrie Laitière (ENIL) de Mamirolle (25) et Poligny (39)

Historique de la certification :

Formation ouverte depuis septembre 2008. Il s'agit d'une formation étayée sur les attentes et demandes des milieux professionnels de l'agro-alimentaire