

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 22177**

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 Licence Professionnelle, Production et Transformation, Domaine : Industrie Agro - Alimentaire, Alimentation, spécialité : Produits Laitiers

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université Rennes I, Ministère de l'Enseignement Supérieur	Président de l'université de Rennes 1, Recteur 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, 112f Biochimie des produits alimentaires ; Biochimie appliquée aux procédés industriels, 201s Technologies de commandes des transformations industrielles (production)

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Liste des activités visées par le diplôme, le titre ou le certificat :

Le Grand Ouest (Bretagne, Pays de Loire, Basse Normandie) assure à lui seul 47 % de la collecte nationale de lait et emploie environ 20 000 salariés dans des unités industrielles de transformation/fabrication.

La Bretagne est la première région en termes de volumes transformés.

La LP Industrie Agro - Alimentaire, Alimentation, spécialité : Produits Laitiers vise à répondre à la demande croissante des professionnels de l'industrie laitière bretonne et du Grand Ouest, qui, compte tenu :

- de cette spécificité régionale, de ses points forts et des enjeux systémiques de son développement,
- des exigences accrues en matière de diversification des produits (R&D), organisation industrielle, qualité, réglementations et législations, etc...,

souhaitent intégrer des professionnels dotés d'une culture industrielle spécifique aux ingrédients laitiers et à leurs usages, capables de contribuer à la performance globale d'un atelier et de conduire et/ou accompagner la conduite des processus de préparation, transformation et conditionnement de produits laitiers, dans des environnements technologiques en constante évolution.

Ainsi, sous la direction d'un responsable de production de l'entreprise, le diplômé de la spécialité Produits

Laitiers sera un manager technique de proximité au sein d'ateliers où il :

- mettra en oeuvre la gestion de la production quotidienne et sa planification dans le respect des réglementations et des BPF.
- prendra en charge des responsabilités de gestion des relations humaines

Compétences ou capacités évaluées :

Les diplômés devront montrer des compétences techniques, particulièrement adaptées au contexte laitier régional :

- maîtriser les technologies fromagères spéciales ;
- maîtriser les fonctionnalités des corps gras laitiers ;
- maîtriser l'impact du choix d'un ingrédient sur la qualité du produit fini ;

Compétences transversales, le diplômé est capable de :

- Appréhender les réalités et enjeux de son secteur d'activité et de son entreprise d'appartenance : environnement concurrentiel, réglementaire, économique et commercial,
- Appréhender les rôles, fonctions et contraintes des différents services et acteurs internes de son entreprise pour oeuvrer dans le cadre de la transversalité et de la performance
- Appréhender les étapes successives d'une production et contribuer à leur déroulement opérationnel,

- Maîtriser la gestion de la performance globale d'un atelier :

Gérer une production au niveau d'un atelier en utilisant les méthodes et outils de la gestion de production (GPAO, planification des tâches, des activités ; ordonnancement d'une production) ;

Inscrire son action dans le cadre des démarches Qualité Sécurité Environnement de l'entreprise

Anticiper l'organisation de production, prendre en compte les contraintes,

Anticiper les pannes ou difficultés techniques,

Manager des ressources humaines de proximité,

Appliquer et faire appliquer les législations relatives à l'Hygiène, la Sécurité, l'Environnement et le temps de travail,

Evaluer les pratiques et les processus et contribuer à les faire évoluer,

Travailler en mode dégradé (éventuellement).

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

Entreprises du secteur laitier (laiteries, fromageries, beurrieres, unités de conditionnement de produits laitiers...) et connexes.

Le diplômé peut prétendre aux emplois suivants, au sein des services production des industries laitières :

Responsable technique de production ;

Responsable de lignes automatisées ou d'ateliers (pilote de lignes automatisées de fabrication, chef d'équipes...);
 Assistant de planification et / ou d'ordonnancement ;
 Assistant méthodes et développement.

Codes des fiches ROME les plus proches :

H2102 : Conduite d'équipement de production alimentaire

H3301 : Conduite d'équipement de conditionnement

H2504 : Encadrement d'équipe en industrie de transformation

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Selon des séquences d'alternance (34 semaines de présence en entreprise / 18 semaines de formation en centre), les composantes de la certification sont les suivantes :

- UE 1 : Harmonisation (3 parcours possibles selon l'origine des candidats)
- UE 2 : Connaissance de l'entreprise laitière et de son environnement et capacité à animer une équipe et un atelier (Economie d'entreprise, Management et Gestion des Ressources Humaines, droit du travail, droit social, communication professionnelle, anglais)
- UE 3 : Connaissances technologiques et industrielles nécessaires à la fabrication d'un produit laitier (Biochimie, microbiologie, physico-chimie, Technologie - génie des procédés),
- UE 4 : Management de la performance globale d'un atelier (en utilisant les domaines industriels étudiés dans UE 3) : les facteurs de conduite (Microbiologie, physico-chimie, analyse sensorielle, gestion de production, qualité, méthodologie gestion de projet
- UE 5 : Conduire un projet (projet tuteuré : mobiliser des connaissances pour résoudre des problèmes concrets dans le cadre d'une production)
- UE 6 : Stage (34 semaines ; Rédaction d'un mémoire / soutenance)

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	
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue	X	Personnes ayant contribué aux enseignements (loi n° 84-52 du 26 janvier 1984 modifié sur l'enseignement supérieur)
En contrat de professionnalisation	X	Personnes ayant contribué aux enseignements (loi n° 84-52 du 26 janvier 1984 modifié sur l'enseignement supérieur)
Par candidature individuelle	X	Jury composé d'enseignants et de professionnels.
Par expérience dispositif VAE	X	Jury composé de 5 à 8 personnes dont : - Le Responsable pédagogique du diplôme - au moins un enseignant - au moins un professionnel - Le directeur du service formation continue (ou son représentant) - Le directeur de l'IUT (ou son représentant)

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

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS	ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Référence du décret général :

Licence Professionnelle : arrêté du 17-11-1999 publié au BO du 24-11-99 et au BO n° 44 du 9 -12-1999

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

Arrêté du 28 Juin 2011

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Décret n°2013-756 du 19 août 2013

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

Enquête à 6 mois :

Effectif 2011-2012 :6 stagiaires (dont 5 retours)

Insertion professionnelle : 100%

Effectif 2012-2013 :10 stagiaires (dont 7 retours)

Insertion professionnelle : 100%

Effectif 2012-2013 :9 stagiaires (dont 3 retours)

Insertion professionnelle : 100%

Autres sources d'information :

IUT de Saint Brieuc

Lieu(x) de certification :

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

Historique de la certification :