

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 14743**

Intitulé

Licence Professionnelle : Licence Professionnelle Industrie Agro-alimentaire, Alimentation, spécialité Produits laitiers

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Conservatoire national des arts et métiers (CNAM), Ministère chargé de l'enseignement supérieur Modalités d'élaboration de références : CNESER	Administrateur(trice) général(e) du CNAM, Recteur d'Académie

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

Le titulaire de la Licence professionnelle, spécialité Produits laitiers, possède non seulement une bonne connaissance des technologies laitières et des procédés de fabrication (génie industriel et alimentaire laitier), cela inclut la maîtrise des matières premières et des intrants, mais aussi des capacités à organiser et gérer les activités de production avec une responsabilité directe dans les domaines du management des personnes (management de proximité), avec la prise en compte des contraintes de management de la qualité, de la sécurité et de l'environnement. Enfin, il doit assumer le management de la performance globale de l'atelier de production en produits laitiers.

Ces connaissances et compétences seront à mobiliser pour des ateliers de transformation laitière concernant les 4 familles de produits laitiers : produits gras, fromages, produits secs et co-produits, produits frais. Il travaille dans les entreprises industrielles de grande taille (grand groupe) ou PME.

La certification atteste de capacités et de qualifications qu'il développe dans les trois principales fonctions suivantes :

FONCTION 1 : Production et gestion de production - Management des ressources de production avec notamment les ressources humaines.

- connaître les éléments nécessaires des sciences biologiques, biochimiques et physiques nécessaires à la production d'un produit laitier,
- connaître les bases des sciences de la production, de l'organisation d'une unité de production (conception des fonctions, répartitions des activités, systèmes de contrôle et de management...),
- mettre en oeuvre les principales technologies laitières de transformation des 4 familles de produits laitiers : produits gras, fromages, produits secs et co-produits, produits frais.
- mettre en oeuvre les process de fabrication en lien avec les produits laitiers concernés et donc maîtriser les interactions produit/process avec une capacité à identifier les défauts et les écarts et à les corriger ou à proposer des corrections,
- choisir et appliquer les méthodes d'organisation, de gestion et de suivi de la production (conception, la planification des ressources (matérielles, financières, ou humaines), l'ordonnement, l'enregistrement des activités de production et le contrôle des activités de production de l'entreprise),
- mettre en oeuvre les méthodes de management de ressources, notamment ressources humaines
- utiliser des outils informatiques bureautiques et de gestion de production et d'automatisation des procédés de fabrication,
- organiser la maintenance corrective et préventive de niveau I et II.

FONCTION 2 : Management de la qualité, de la sécurité et de l'environnement

- participer à la démarche d'amélioration continue intégrant production, qualité, sécurité, environnement, en particulier liés aux postes de travail.
- participer à la mise en place d'un plan assurance qualité au sein de l'entreprise laitière afin de garantir une sécurité alimentaire et en maîtrisant les principaux référentiels normatifs et réglementaires,
- analyser les risques sur la chaîne de fabrication et mettre en place la démarche HACCP,
- mettre en oeuvre un audit qualité interne et externe (audit fournisseurs, audit de processus et audit de certification) et mettre à jour les processus et la documentation qualité,
- identifier et mettre en oeuvre les méthodes de contrôle biochimiques et microbiologiques,
- maîtriser les statistiques d'échantillonnage appliquées aux tests de sécurité alimentaire (plan de contrôle, ...).

FONCTION 3 : Management de la performance d'un atelier

- savoir choisir et utiliser les outils de contrôle,
- animer et communiquer en tenant compte des différents indicateurs,
- identifier, mettre en place et/ou utiliser les outils de mesure de la performance d'une ligne de fabrication ou d'un atelier,
- connaître et utiliser la méthodologie et la démarche d'amélioration et de développement.

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

Les diplômés occupent les emplois variés selon l'importance ou la spécialisation des fonctions qu'ils sont conduits à occuper. Ils peuvent aussi exercer des emplois qui associent plusieurs fonctions ou bien évoluer dans leur carrière entre ces différentes fonctions.

Leur emploi est de façon générique un emploi de management de proximité dans un atelier laitier (transformation, conditionnement...). Il se situe dans le domaine de la Production.

Les postes couverts au sein des entreprises de transformation laitière vont de la préparation des matières premières jusqu'au conditionnement en passant par toutes les étapes du processus de transformation du lait dans toutes les familles de produits (produits secs et poudres pour le lait ou les co-produits, produits gras, fromages, produits frais).

Ils dépendent de la taille de celles-ci, mais on retrouve les appellations suivantes :

- responsable ou chef de préparation (ferments, matière première...), de fabrication, de conditionnement...
- chef d'une ligne de production, de pré-traitement ou de traitement, de conditionnement,
- responsable gestion de production,
- responsable d'unité de fabrication.

Ces postes pourront évoluer vers des postes d'encadrement, responsable de production ou ingénieur de production, selon les capacités révélées dans l'entreprise.

Remarque : ils ont les compétences pour intervenir dans les fonctions de management de la qualité mais ce n'est pas leur emploi cible.

Codes des fiches ROME les plus proches :

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

La certification se compose des quatre composantes suivantes :

1. de contrôle continu et/ou d'un examen écrit ou oral.
 2. Une période en entreprise tutorée par un maître d'apprentissage sur une des fonctions préparées par la certification. Elle donne lieu à la production d'un mémoire qui est soutenu oralement devant un jury mixte constitué de professionnels et d'enseignants.
 3. Un projet personnel est mené pendant une durée de 140 h. Ce projet encadré par un enseignant peut être mené à partir d'un projet d'entreprise ou d'un projet d'atelier technologique laitier d'ENIL. Il est suivi par le chargé du projet en entreprise s'il est réalisé en entreprise et bien sûr l'enseignant responsable. Le projet tuteuré donne lieu à production écrite et soutenance du projet.
- La moyenne pondérée du projet tutoré et la période en entreprise doit être supérieure ou égale à 10 sur 20.
- La moyenne pondérée des composantes 1, 2 et 3 doit également être supérieure ou égale à 10 sur 20.
4. La réussite au test anglais du Bulat, niveau 1.

Validité des composantes acquises : non prévue

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	QUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	
En contrat d'apprentissage	X	Le responsable de la mention, des enseignants des différentes spécialités (ou leur représentant) et au moins $\frac{1}{4}$ et au plus $\frac{1}{2}$ des professionnels concernés
Après un parcours de formation continue	X	idem
En contrat de professionnalisation	X	idem
Par candidature individuelle	X	

Par expérience dispositif VAE	X	L'Administrateur général ou son représentant (président du jury), 4 enseignants du pôle, 2 professionnels, le responsable ou son représentant du service VAE
-------------------------------	---	--

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

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

Arrêté du 27 juillet 2010 (n°d'habilitation : 20100995)

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Décret n° 2002-590 du 24 avril 2002 publié au JO n° 98 du 26 avril 2002

Références autres :

Arrêté du 28 juin 2012 (habilitation jusqu'en 2018-2019)

Arrêté modificatif du 29 juin 2002

Pour plus d'informations

Statistiques :

Autres sources d'information :

www.cheese.fr

www.cnam.fr

Lieu(x) de certification :

Conservatoire national des arts et métiers (CNAM) : Île-de-France - Paris (75) []

Conservatoire national des arts et métiers (CNAM) : Normandie - Calvados (14) []

Conservatoire national des arts et métiers (CNAM) : Normandie - Manche (50) []

Conservatoire national des arts et métiers (CNAM) : Normandie - Orne (61) []

Conservatoire national des arts et métiers (CNAM) : Bourgogne Franche-Comté - Doubs (25) []

Conservatoire national des arts et métiers (CNAM) : Bourgogne Franche-Comté - Jura (39) []

Conservatoire national des arts et métiers (CNAM) : Bourgogne Franche-Comté - Haute-Saône (70) []

Conservatoire national des arts et métiers (CNAM) : Bourgogne Franche-Comté - Territoire de Belfort (90) []

Cnam

292 rue Saint Martin

75003 Paris

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

Paris

Franche Comté

Basse Normandie

Historique de la certification :