

Industrie agro-alimentaire, alimentation, spécialité

Fromagerie : technologie, innovation, qualité

RNCP18550 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	221
Code(s) ROME	A1412, H1210, H2102, H2502, H2504
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

Ministère de l'Enseignement Supérieur

Université de Lorraine

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

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

- 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.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- 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

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

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

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

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.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ
A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Très élevée (5/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 4 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 412 €
Familles professionnelles (FAP)	E0X30 — Pilotes d'installation lourdes des industries de transformation et d'énergie · tension 5/5 (Très élevée) E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 4/5 (Élevée) E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 5/5 (Très élevée) E5X70 — Techniciens des industries de process · tension 4/5 (Élevée) E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process · tension 5/5 (Très élevée) H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production · tension 4/5 (Élevée) N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	55 888
Jugés difficiles à recruter	43 %
Emplois saisonniers	29 %
Familles professionnelles (FAP)	E0X30 — Pilotes d'installation lourdes des industries de transformation et d'énergie E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires E5X70 — Techniciens des industries de process E5X80 — Agents de maitrise et assimilés des industries de process H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS
Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION
A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION
Enseignants et professionnels ayant contribué aux enseignements (loi n°84-52 du 26/01/84 modifiée sur l'enseignement supérieur)

COMPOSITION DU JURY — VAE

Jury d'enseignants et de professionnels, selon composition votée par le Conseil d'administration de l'Université de Lorraine

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

www.univ-lorraine.fr Étudier à l'UL
Offre de formation
Université de Lorraine

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/18550/>