

Licence Professionnelle, Production et Transformation,

Domaine : Industrie Agro – Alimentaire, Alimentation,

spécialité : Produits Laitiers

RNCP22177 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	201s, 112f, 221
Code(s) ROME	H2102, H3301, H2504
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

Ministère de l'Enseignement Supérieur

Université Rennes I

<http://www.univ-rennes1.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

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 ATTESTÉES

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).

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

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

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

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.

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 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 365 €

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) E4X32 — Ouvriers du conditionnement, du tri et de l'emballage · tension 3/5 (Modérée) 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)
Projets de recrutement (BMO 2026)	62 572
Jugés difficiles à recruter	41 %
Emplois saisonniers	35 %
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 E4X32 — Ouvriers du conditionnement, du tri et de l'emballage E5X70 — Techniciens des industries de process E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Personnes ayant contribué aux enseignements

(loi n° 84-52 du 26 janvier 1984 modifié sur l'enseignement supérieur)

COMPOSITION DU JURY — CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Jury composé d'enseignants et de professionnels.

COMPOSITION DU JURY — VAE

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)

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

IUT de Saint Brieuc

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/22177/>