



NIVEAU 6 / BAC+3

Licence Pro PL

Diplôme le cnam

* Parcours Produits laitiers

formation par alternance
ou en formation continue

+ d'infos pour
cette
formation
sur enilea.fr



Type de formation : alternance ou formation continue

Durée : 1 an (sept à Août)

Campus de formation : Mamirolle & Poligny

Nb de semaines en entreprise : 16 ou 34

Obtention du diplôme : contrôle continu et mémoire avec soutenance

Objectifs pédagogiques :

- Mettre en œuvre une fabrication de produits alimentaires en maîtrisant l'ensemble des procédés et les risques associés aux produits
- Réaliser ou faire réaliser, analyser les tests et essais pour caractériser les produits suivant leur formulation
- Coordonner, réguler, animer et faire évoluer l'activité de production, en considérant les paramètres humains et matériels
- Développer un nouveau produit en tenant compte de la réglementation, des contraintes techniques, de la stratégie marketing, en utilisant les outils de la gestion d'un projet et en planifiant les actions
- Utiliser les outils appliqués à la gestion de la production et de l'innovation, et analyser les coûts de production et la rentabilité de l'activité de production

Une formation pour qui ?

- Être titulaire d'un diplôme : BAC +2, BAC +3 (BTS/ BTSA, DUT, BUT, licence,...) à dominante scientifique ou d'un diplôme européen ou international équivalent au niveau L2
- **En alternance** : avoir moins de 30 ans (pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap)
- **En formation continue** : salariés et personnes en recherche d'emploi ou reconversion

Conditions d'admission :

- La sélection se fait par dossier puis entretien de motivation
- Signature obligatoire d'un contrat d'apprentissage avec un employeur ou obtention d'un financement

Comment s'inscrire ?

Inscription auprès d'ENILEA Poligny
recrutement.poligny@educagri.fr

Date limite : nous consultez [Bourgogne-Franche-Comté](#) le cnam



inscription
enilea.fr



Nos résultats promo 2025

100 % de réussite
100 % de satisfaction

enilea.fr

*Sciences, technologies, santé mention industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation

ENILEA Ecole Nationale Innovation Laboratoires Eau Alimentation



Insertion et poursuite d'étude :

La licence pro PL prépare et favorise l'entrée dans le monde du travail par son côté très opérationnel. Certains apprenants postulent ensuite à divers Master ou écoles d'ingénieurs.

ENILEA vous accompagne :

Le service recrutement d'ENILEA vous accompagne dans la recherche d'une entreprise. Un référent handicap peut également être sollicité pour une étude de faisabilité de votre projet.



NIVEAU 6 / BAC+3



Licence Pro PL

Diplôme le cnam

* Parcours
Produits laitiers

Renseignements :

ENILEA Campus de Poligny
recrutement.poligny@educagri.fr
16 rue de Versailles
39800 Poligny
tel : 03 84 73 76 76

Comment s'organise la formation ?

- **Formation de 665 heures sur 2 semestres** comprenant 8 UE et 3 UA capitalisables et permettant la validation de 60 ECTS (European Credit Transfert System).
- **Lieux de formation** : les cours sont partagés entre ENILEA campus de Mamirolle et campus de Poligny
- **En apprentissage** : 34 semaines s'effectuent en entreprise encadré par le maître d'apprentissage ou le tuteur
- **En formation continue** : 16 semaines s'effectuent en entreprise encadré par le maître d'apprentissage ou le tuteur
- **Modalités pédagogiques** : le cursus se compose de cours, mises en situation professionnelle sur les ateliers de production agroalimentaire et en laboratoires Un travail individuel s'appuie sur des plateformes d'enseignement à distance (Webalim et Voltaire) et les centres de ressources. Des visites d'entreprises sont organisées
- **modalité d'évaluation** : partiels en cours de formation (écrits, pratiques explicitées et oraux) et 1 mémoire écrit avec soutenances orale
- conduite d'un projet tutoré en entreprise
- Formation encadrée par un **référent pédagogique**

Cette licence professionnelle du Cnam est déployée par le Cnam Bourgogne Franche-Comté, en partenariat avec ENILEA.

le cnam
Bourgogne-Franche-Comté

consultez
la fiche
RNCP



Détail de la formation :

- UE 0 Mise à niveau Biochimie des aliments, microbiologie, bases de statistique, bases d'informatique
- UE 1 Communication, droit, management
- UE 2 Anglais courant et technique
- UE 3 Hygiène, qualité, sécurité, environnement
- UE 4 Procédés de fabrication, réglementation
- UE 5 Propriétés des constituants du lait, microbiologie, biochimie, emballage
- UE 6 Bilan matière, rendement, fluides, énergie
- UE 7 Gestion matière, de production, maintenance, management
- UE 8 Performance industrielle, méthodologie de projet
- UA 1 Projet tuteuré
- UA 2 En entreprise, acquérir les compétences d'un opérationnel de terrain dans les Industries Alimentaires

