

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 maitre d'apprentissage ou le tuteur
- **En formation continue** : 16 semaines s'effectuent en entreprise encadré par le maitre 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.

Bourgogne-Franche-Comté



tel: 03 84 73 76 76

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



