



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### EMPLOIS/DÉBOUCHÉS

La formation conduit à des postes de :

- ◆ **Manager/chef d'équipe,**
  - ◆ **Responsable de ligne de fabrication,**
  - ◆ **Encadrant opérationnel,**
  - ◆ **Cadre technique,**
- Au sein de service Production, Conditionnement ou Qualité.



Types d'entreprises concernées :

- ◆ **Grands groupes industriels laitiers**
  - ◆ **Coopératives laitières et fruitières**
- En France comme à l'International

### PUBLIC CONCERNÉ

La formation s'adresse aux titulaires de :

- ➔ **BTSA Produits laitiers et BTSA STA Produits alimentaires,**
- ➔ **DUT Agroalimentaire ou Génie biologique,**
- ➔ **BTS ANABIOTEC, Bioanalyses et contrôles, Biotechnologies,**
- ➔ **DEUST (secteur biochimie, biologie appliquée)**
- ➔ **L2 mention biologie et biochimie**
- ➔ **aux candidats titulaires d'un autre diplôme BAC + 2 après entretien et validation du dossier**



### DURÉE

**1 an :**

- 10 semaines de formation à l'ENILV
- 7 semaines à l'Université Joseph FOURNIER
- 35 semaines en entreprise.

**Rentrée fin septembre/début octobre**

- ! **Possibilité de stage (4 semaines) sur les ateliers de transformation de l'ENILV en juillet-août pour favoriser l'intégration en entreprise**



### CONDITIONS D'ACCUEIL

**Deux sites de formation :**

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
212 rue Anatole France  
74800 La Roche-sur-Foron  
Restauration et hébergement sur place  
Accès Gare SNCF (200m)
- ◆ **Université Joseph FOURNIER**  
BP 53  
38041 Grenoble Cedex 9

### MODALITÉS D'ACCÈS

La Licence est accessible sous différents statuts :

- ① **Contrat d'apprentissage: (- 26 ans)**
  - Rémunération mensuelle entre 41% et 53% du SMIC brut ou du minimum conventionnel selon l'âge du candidat
  - Avantages pour l'entreprise : Aide régionale (1000€ en Rhône-Alpes) + crédit d'impôt de 1600€
- ② **Contrat de professionnalisation :**
  - Rémunération de 55% à 100% du SMIC brut selon le candidat
  - Avantages pour l'entreprise : prise en charge des frais de formation et du tutorat par l'OPCA de l'entreprise
- ③ **Formation continue :**
  - Congé individuel de formation
  - Plan de formation entreprise
  - Validation des Acquis et de l'Expérience (VAE)



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### CONTENUS

- ➔ **Harmonisation des connaissances (20h)**
  - ◆ Remise à niveau Technologie laitière
  - ◆ Remise à niveau biologie cellulaire
- ➔ **Connaissances de l'entreprise - animation d'une équipe et d'un atelier (120h)**
  - ◆ L'entreprise et son environnement
  - ◆ Management et gestion d'un atelier de production
- ➔ **Maîtrise scientifique, technologique et industrielle de fabrication (230h)**
  - ◆ Maîtrise des process de fabrication
  - ◆ Connaissances technico-économiques des fabrications
- ➔ **Management de performance d'un atelier (130h)**
  - ◆ Connaissances des facteurs de conduite d'un process
  - ◆ Planification et gestion de production
  - ◆ Gestion, suivi des indicateurs et outils de performance
- ➔ **Projet tutoré (100h)**
  - ◆ Identification d'une problématique de production
  - ◆ Recherche de solution (travail en groupe)
- ➔ **Mission en entreprise (environ 35 semaines)**

### VALIDATION DU DIPLÔME

- Contrôle continu
- Evaluation finale
- Soutenance orale du projet tutoré
- « Note entreprise »

### INSCRIPTION ET RECRUTEMENT

Recrutement sur :

- ① Dossier – à retirer à partir de début février sur le site [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)
- ② Entretien (mai)
- ③ Recherche d'entreprise de mars à août avec accompagnement de l'Université/ENILV
- ④ Admission définitive après signature du contrat ou validation du financement

### CONTACTS

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
Héloïse LANGUE (Contacts entreprises)  
Gaëlle BEAL (Coordinatrice pédagogique)  
Tél : 04.50.03.47.13
- ◆ **Université Joseph FOURNIER (38) :**  
François CRETIN (Responsable pédagogique)  
Tél : 04.38.78.58.47  
Bernadette LICINA (Recrutement et service administratif)  
Tél : 04.56.52.03.29

### NOS PARTENAIRES



[www.enilv74.com](http://www.enilv74.com) et [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)

PROFESSIONNALISE TON AVENIR !

ENILV • 212 rue A. France • BP 141 • 74800 LA ROCHE-SUR-FORON • Tél : 04 50 03 47 13  
UJF • BP 53 • 38041 Grenoble Cedex 9 • Tél: 04 56 52 03 29



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### EMPLOIS/DÉBOUCHÉS

La formation conduit à des postes de :

- ◆ **Manager/chef d'équipe,**
  - ◆ **Responsable de ligne de fabrication,**
  - ◆ **Encadrant opérationnel,**
  - ◆ **Cadre technique,**
- Au sein de service Production, Conditionnement ou Qualité.



Types d'entreprises concernées :

- ◆ **Grands groupes industriels laitiers**
  - ◆ **Coopératives laitières et fruitières**
- En France comme à l'International

### PUBLIC CONCERNÉ

La formation s'adresse aux titulaires de :

- ➔ **BTSA Produits laitiers et BTSA STA Produits alimentaires,**
- ➔ **DUT Agroalimentaire ou Génie biologique,**
- ➔ **BTS ANABIOTEC, Bioanalyses et contrôles, Biotechnologies,**
- ➔ **DEUST (secteur biochimie, biologie appliquée)**
- ➔ **L2 mention biologie et biochimie**
- ➔ **aux candidats titulaires d'un autre diplôme BAC + 2 après entretien et validation du dossier**



### DURÉE

**1 an :**

- 10 semaines de formation à l'ENILV
- 7 semaines à l'Université Joseph FOURNIER
- 35 semaines en entreprise.

**Rentrée fin septembre/début octobre**

- ! **Possibilité de stage (4 semaines) sur les ateliers de transformation de l'ENILV en juillet-août pour favoriser l'intégration en entreprise**



### CONDITIONS D'ACCUEIL

**Deux sites de formation :**

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
212 rue Anatole France  
74800 La Roche-sur-Foron  
Restauration et hébergement sur place  
Accès Gare SNCF (200m)
- ◆ **Université Joseph FOURNIER**  
BP 53  
38041 Grenoble Cedex 9

### MODALITÉS D'ACCÈS

La Licence est accessible sous différents statuts :

- ① **Contrat d'apprentissage: (- 26 ans)**
  - Rémunération mensuelle entre 41% et 53% du SMIC brut ou du minimum conventionnel selon l'âge du candidat
  - Avantages pour l'entreprise : Aide régionale (1000€ en Rhône-Alpes) + crédit d'impôt de 1600€
- ② **Contrat de professionnalisation :**
  - Rémunération de 55% à 100% du SMIC brut selon le candidat
  - Avantages pour l'entreprise : prise en charge des frais de formation et du tutorat par l'OPCA de l'entreprise
- ③ **Formation continue :**
  - Congé individuel de formation
  - Plan de formation entreprise
  - Validation des Acquis et de l'Expérience (VAE)



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### CONTENUS

- ➔ **Harmonisation des connaissances (20h)**
  - ◆ Remise à niveau Technologie laitière
  - ◆ Remise à niveau biologie cellulaire
- ➔ **Connaissances de l'entreprise - animation d'une équipe et d'un atelier (120h)**
  - ◆ L'entreprise et son environnement
  - ◆ Management et gestion d'un atelier de production
- ➔ **Maîtrise scientifique, technologique et industrielle de fabrication (230h)**
  - ◆ Maîtrise des process de fabrication
  - ◆ Connaissances technico-économiques des fabrications
- ➔ **Management de performance d'un atelier (130h)**
  - ◆ Connaissances des facteurs de conduite d'un process
  - ◆ Planification et gestion de production
  - ◆ Gestion, suivi des indicateurs et outils de performance
- ➔ **Projet tutoré (100h)**
  - ◆ Identification d'une problématique de production
  - ◆ Recherche de solution (travail en groupe)
- ➔ **Mission en entreprise (environ 35 semaines)**

### VALIDATION DU DIPLÔME

- Contrôle continu
- Evaluation finale
- Soutenance orale du projet tutoré
- « Note entreprise »

### INSCRIPTION ET RECRUTEMENT

Recrutement sur :

- ① Dossier – à retirer à partir de début février sur le site [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)
- ② Entretien (mai)
- ③ Recherche d'entreprise de mars à août avec accompagnement de l'Université/ENILV
- ④ Admission définitive après signature du contrat ou validation du financement

### CONTACTS

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
Héloïse LANGUE (Contacts entreprises)  
Gaëlle BEAL (Coordinatrice pédagogique)  
Tél : 04.50.03.47.13
- ◆ **Université Joseph FOURNIER (38) :**  
François CRETIN (Responsable pédagogique)  
Tél : 04.38.78.58.47  
Bernadette LICINA (Recrutement et service administratif)  
Tél : 04.56.52.03.29

### NOS PARTENAIRES



[www.enilv74.com](http://www.enilv74.com) et [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)

PROFESSIONNALISE TON AVENIR !

ENILV • 212 rue A. France • BP 141 • 74800 LA ROCHE-SUR-FORON • Tél : 04 50 03 47 13  
UJF • BP 53 • 38041 Grenoble Cedex 9 • Tél: 04 56 52 03 29



## LICENCE PROFESSIONNELLE

### « Produits Laitiers »

#### EMPLOIS/DÉBOUCHÉS

La formation conduit à des postes de :

- ◆ **Manager/chef d'équipe,**
  - ◆ **Responsable de ligne de fabrication,**
  - ◆ **Encadrant opérationnel,**
  - ◆ **Cadre technique,**
- Au sein de service Production, Conditionnement ou Qualité.



Types d'entreprises concernées :

- ◆ **Grands groupes industriels laitiers**
  - ◆ **Coopératives laitières et fruitières**
- En France comme à l'International

#### PUBLIC CONCERNÉ

La formation s'adresse aux titulaires de :

- ➔ **BTSA Produits laitiers et BTSA STA Produits alimentaires,**
- ➔ **DUT Agroalimentaire ou Génie biologique,**
- ➔ **BTS ANABIOTEC, Bioanalyses et contrôles, Biotechnologies,**
- ➔ **DEUST (secteur biochimie, biologie appliquée)**
- ➔ **L2 mention biologie et biochimie**
- ➔ **aux candidats titulaires d'un autre diplôme BAC + 2 après entretien et validation du dossier**



#### DURÉE

##### 1 an :

- 10 semaines de formation à l'ENILV
- 7 semaines à l'Université Joseph FOURNIER
- 35 semaines en entreprise.

##### Rentrée fin septembre/début octobre

- ! **Possibilité de stage (4 semaines) sur les ateliers de transformation de l'ENILV en juillet-août pour favoriser l'intégration en entreprise**



#### CONDITIONS D'ACCUEIL

##### Deux sites de formation :

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
212 rue Anatole France  
74800 La Roche-sur-Foron  
Restauration et hébergement sur place  
Accès Gare SNCF (200m)
- ◆ **Université Joseph FOURNIER**  
BP 53  
38041 Grenoble Cedex 9

#### MODALITÉS D'ACCÈS

La Licence est accessible sous différents statuts :

- ① **Contrat d'apprentissage: (- 26 ans)**
  - Rémunération mensuelle entre 41% et 53% du SMIC brut ou du minimum conventionnel selon l'âge du candidat
  - Avantages pour l'entreprise : Aide régionale (1000€ en Rhône-Alpes) + crédit d'impôt de 1600€
- ② **Contrat de professionnalisation :**
  - Rémunération de 55% à 100% du SMIC brut selon le candidat
  - Avantages pour l'entreprise : prise en charge des frais de formation et du tutorat par l'OPCA de l'entreprise
- ③ **Formation continue :**
  - Congé individuel de formation
  - Plan de formation entreprise
  - Validation des Acquis et de l'Expérience (VAE)



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### CONTENUS

- ➔ **Harmonisation des connaissances (20h)**
  - ◆ Remise à niveau Technologie laitière
  - ◆ Remise à niveau biologie cellulaire
- ➔ **Connaissances de l'entreprise - animation d'une équipe et d'un atelier (120h)**
  - ◆ L'entreprise et son environnement
  - ◆ Management et gestion d'un atelier de production
- ➔ **Maîtrise scientifique, technologique et industrielle de fabrication (230h)**
  - ◆ Maîtrise des process de fabrication
  - ◆ Connaissances technico-économiques des fabrications
- ➔ **Management de performance d'un atelier (130h)**
  - ◆ Connaissances des facteurs de conduite d'un process
  - ◆ Planification et gestion de production
  - ◆ Gestion, suivi des indicateurs et outils de performance
- ➔ **Projet tutoré (100h)**
  - ◆ Identification d'une problématique de production
  - ◆ Recherche de solution (travail en groupe)
- ➔ **Mission en entreprise (environ 35 semaines)**

### VALIDATION DU DIPLÔME

- Contrôle continu
- Evaluation finale
- Soutenance orale du projet tutoré
- « Note entreprise »

### INSCRIPTION ET RECRUTEMENT

Recrutement sur :

- ① Dossier – à retirer à partir de début février sur le site [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)
- ② Entretien (mai)
- ③ Recherche d'entreprise de mars à août avec accompagnement de l'Université/ENILV
- ④ Admission définitive après signature du contrat ou validation du financement

### CONTACTS

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
Héloïse LANGUE (Contacts entreprises)  
Gaëlle BEAL (Coordinatrice pédagogique)  
Tél : 04.50.03.47.13
- ◆ **Université Joseph FOURNIER (38):**  
François CRETIN (Responsable pédagogique)  
Tél : 04.38.78.58.47  
Bernadette LICINA (Recrutement et service administratif)  
Tél : 04.56.52.03.29

### NOS PARTENAIRES





## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### EMPLOIS/DÉBOUCHÉS

La formation conduit à des postes de :

- ◆ **Manager/chef d'équipe,**
  - ◆ **Responsable de ligne de fabrication,**
  - ◆ **Encadrant opérationnel,**
  - ◆ **Cadre technique,**
- Au sein de service Production, Conditionnement ou Qualité.



Types d'entreprises concernées :

- ◆ **Grands groupes industriels laitiers**
  - ◆ **Coopératives laitières et fruitières**
- En France comme à l'International

### PUBLIC CONCERNÉ

La formation s'adresse aux titulaires de :

- ➔ **BTSA Produits laitiers et BTSA STA Produits alimentaires,**
- ➔ **DUT Agroalimentaire ou Génie biologique,**
- ➔ **BTS ANABIOTEC, Bioanalyses et contrôles, Biotechnologies,**
- ➔ **DEUST (secteur biochimie, biologie appliquée)**
- ➔ **L2 mention biologie et biochimie**
- ➔ **aux candidats titulaires d'un autre diplôme BAC + 2 après entretien et validation du dossier**



### DURÉE

**1 an :**

- 10 semaines de formation à l'ENILV
- 7 semaines à l'Université Joseph FOURNIER
- 35 semaines en entreprise.

**Rentrée fin septembre/début octobre**

- ! **Possibilité de stage (4 semaines) sur les ateliers de transformation de l'ENILV en juillet-août pour favoriser l'intégration en entreprise**



### CONDITIONS D'ACCUEIL

**Deux sites de formation :**

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
212 rue Anatole France  
74800 La Roche-sur-Foron  
Restauration et hébergement sur place  
Accès Gare SNCF (200m)
- ◆ **Université Joseph FOURNIER**  
BP 53  
38041 Grenoble Cedex 9

### MODALITÉS D'ACCÈS

La Licence est accessible sous différents statuts :

- ① **Contrat d'apprentissage: (- 26 ans)**
  - Rémunération mensuelle entre 41% et 53% du SMIC brut ou du minimum conventionnel selon l'âge du candidat
  - Avantages pour l'entreprise : Aide régionale (1000€ en Rhône-Alpes) + crédit d'impôt de 1600€
- ② **Contrat de professionnalisation :**
  - Rémunération de 55% à 100% du SMIC brut selon le candidat
  - Avantages pour l'entreprise : prise en charge des frais de formation et du tutorat par l'OPCA de l'entreprise
- ③ **Formation continue :**
  - Congé individuel de formation
  - Plan de formation entreprise
  - Validation des Acquis et de l'Expérience (VAE)



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### CONTENUS

- ➔ **Harmonisation des connaissances (20h)**
  - ◆ Remise à niveau Technologie laitière
  - ◆ Remise à niveau biologie cellulaire
- ➔ **Connaissances de l'entreprise - animation d'une équipe et d'un atelier (120h)**
  - ◆ L'entreprise et son environnement
  - ◆ Management et gestion d'un atelier de production
- ➔ **Maîtrise scientifique, technologique et industrielle de fabrication (230h)**
  - ◆ Maîtrise des process de fabrication
  - ◆ Connaissances technico-économiques des fabrications
- ➔ **Management de performance d'un atelier (130h)**
  - ◆ Connaissances des facteurs de conduite d'un process
  - ◆ Planification et gestion de production
  - ◆ Gestion, suivi des indicateurs et outils de performance
- ➔ **Projet tutoré (100h)**
  - ◆ Identification d'une problématique de production
  - ◆ Recherche de solution (travail en groupe)
- ➔ **Mission en entreprise (environ 35 semaines)**

### VALIDATION DU DIPLÔME

- Contrôle continu
- Evaluation finale
- Soutenance orale du projet tutoré
- « Note entreprise »

### INSCRIPTION ET RECRUTEMENT

Recrutement sur :

- ① Dossier – à retirer à partir de début février sur le site [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)
- ② Entretien (mai)
- ③ Recherche d'entreprise de mars à août avec accompagnement de l'Université/ENILV
- ④ Admission définitive après signature du contrat ou validation du financement

### CONTACTS

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
Héloïse LANGUE (Contacts entreprises)  
Gaëlle BEAL (Coordinatrice pédagogique)  
Tél : 04.50.03.47.13
- ◆ **Université Joseph FOURNIER (38):**  
François CRETIN (Responsable pédagogique)  
Tél : 04.38.78.58.47  
Bernadette LICINA (Recrutement et service administratif)  
Tél : 04.56.52.03.29

### NOS PARTENAIRES





## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### EMPLOIS/DÉBOUCHÉS

La formation conduit à des postes de :

- ◆ **Manager/chef d'équipe,**
  - ◆ **Responsable de ligne de fabrication,**
  - ◆ **Encadrant opérationnel,**
  - ◆ **Cadre technique,**
- Au sein de service Production, Conditionnement ou Qualité.



Types d'entreprises concernées :

- ◆ **Grands groupes industriels laitiers**
  - ◆ **Coopératives laitières et fruitières**
- En France comme à l'International

### PUBLIC CONCERNÉ

La formation s'adresse aux titulaires de :

- ➔ **BTSA Produits laitiers et BTSA STA Produits alimentaires,**
- ➔ **DUT Agroalimentaire ou Génie biologique,**
- ➔ **BTS ANABIOTEC, Bioanalyses et contrôles, Biotechnologies,**
- ➔ **DEUST (secteur biochimie, biologie appliquée)**
- ➔ **L2 mention biologie et biochimie**
- ➔ **aux candidats titulaires d'un autre diplôme BAC + 2 après entretien et validation du dossier**



### DURÉE

**1 an :**

- 10 semaines de formation à l'ENILV
- 7 semaines à l'Université Joseph FOURNIER
- 35 semaines en entreprise.

**Rentrée fin septembre/début octobre**

- ! **Possibilité de stage (4 semaines) sur les ateliers de transformation de l'ENILV en juillet-août pour favoriser l'intégration en entreprise**



### CONDITIONS D'ACCUEIL

**Deux sites de formation :**

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
212 rue Anatole France  
74800 La Roche-sur-Foron  
Restauration et hébergement sur place  
Accès Gare SNCF (200m)
- ◆ **Université Joseph FOURNIER**  
BP 53  
38041 Grenoble Cedex 9

### MODALITÉS D'ACCÈS

La Licence est accessible sous différents statuts :

- ① **Contrat d'apprentissage: (- 26 ans)**
  - Rémunération mensuelle entre 41% et 53% du SMIC brut ou du minimum conventionnel selon l'âge du candidat
  - Avantages pour l'entreprise : Aide régionale (1000€ en Rhône-Alpes) + crédit d'impôt de 1600€
- ② **Contrat de professionnalisation :**
  - Rémunération de 55% à 100% du SMIC brut selon le candidat
  - Avantages pour l'entreprise : prise en charge des frais de formation et du tutorat par l'OPCA de l'entreprise
- ③ **Formation continue :**
  - Congé individuel de formation
  - Plan de formation entreprise
  - Validation des Acquis et de l'Expérience (VAE)



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### CONTENUS

- ➔ **Harmonisation des connaissances (20h)**
  - ◆ Remise à niveau Technologie laitière
  - ◆ Remise à niveau biologie cellulaire
- ➔ **Connaissances de l'entreprise - animation d'une équipe et d'un atelier (120h)**
  - ◆ L'entreprise et son environnement
  - ◆ Management et gestion d'un atelier de production
- ➔ **Maîtrise scientifique, technologique et industrielle de fabrication (230h)**
  - ◆ Maîtrise des process de fabrication
  - ◆ Connaissances technico-économiques des fabrications
- ➔ **Management de performance d'un atelier (130h)**
  - ◆ Connaissances des facteurs de conduite d'un process
  - ◆ Planification et gestion de production
  - ◆ Gestion, suivi des indicateurs et outils de performance
- ➔ **Projet tutoré (100h)**
  - ◆ Identification d'une problématique de production
  - ◆ Recherche de solution (travail en groupe)
- ➔ **Mission en entreprise (environ 35 semaines)**

### VALIDATION DU DIPLÔME

- Contrôle continu
- Evaluation finale
- Soutenance orale du projet tutoré
- « Note entreprise »

### INSCRIPTION ET RECRUTEMENT

Recrutement sur :

- ① Dossier – à retirer à partir de début février sur le site [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)
- ② Entretien (mai)
- ③ Recherche d'entreprise de mars à août avec accompagnement de l'Université/ENILV
- ④ Admission définitive après signature du contrat ou validation du financement

### CONTACTS

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
Héloïse LANGUE (Contacts entreprises)  
Gaëlle BEAL (Coordinatrice pédagogique)  
Tél : 04.50.03.47.13
- ◆ **Université Joseph FOURNIER (38):**  
François CRETIN (Responsable pédagogique)  
Tél : 04.38.78.58.47  
Bernadette LICINA (Recrutement et service administratif)  
Tél : 04.56.52.03.29

### NOS PARTENAIRES





## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### EMPLOIS/DÉBOUCHÉS

La formation conduit à des postes de :

- ◆ **Manager/chef d'équipe,**
  - ◆ **Responsable de ligne de fabrication,**
  - ◆ **Encadrant opérationnel,**
  - ◆ **Cadre technique,**
- Au sein de service Production, Conditionnement ou Qualité.



Types d'entreprises concernées :

- ◆ **Grands groupes industriels laitiers**
  - ◆ **Coopératives laitières et fruitières**
- En France comme à l'International

### PUBLIC CONCERNÉ

La formation s'adresse aux titulaires de :

- ➔ **BTSA Produits laitiers et BTSA STA Produits alimentaires,**
- ➔ **DUT Agroalimentaire ou Génie biologique,**
- ➔ **BTS ANABIOTEC, Bioanalyses et contrôles, Biotechnologies,**
- ➔ **DEUST (secteur biochimie, biologie appliquée)**
- ➔ **L2 mention biologie et biochimie**
- ➔ **aux candidats titulaires d'un autre diplôme BAC + 2 après entretien et validation du dossier**



### DURÉE

**1 an :**

- 10 semaines de formation à l'ENILV
- 7 semaines à l'Université Joseph FOURNIER
- 35 semaines en entreprise.

**Rentrée fin septembre/début octobre**

- ! **Possibilité de stage (4 semaines) sur les ateliers de transformation de l'ENILV en juillet-août pour favoriser l'intégration en entreprise**



### CONDITIONS D'ACCUEIL

**Deux sites de formation :**

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
212 rue Anatole France  
74800 La Roche-sur-Foron  
Restauration et hébergement sur place  
Accès Gare SNCF (200m)
- ◆ **Université Joseph FOURNIER**  
BP 53  
38041 Grenoble Cedex 9

### MODALITÉS D'ACCÈS

La Licence est accessible sous différents statuts :

- ① **Contrat d'apprentissage: (- 26 ans)**
  - Rémunération mensuelle entre 41% et 53% du SMIC brut ou du minimum conventionnel selon l'âge du candidat
  - Avantages pour l'entreprise : Aide régionale (1000€ en Rhône-Alpes) + crédit d'impôt de 1600€
- ② **Contrat de professionnalisation :**
  - Rémunération de 55% à 100% du SMIC brut selon le candidat
  - Avantages pour l'entreprise : prise en charge des frais de formation et du tutorat par l'OPCA de l'entreprise
- ③ **Formation continue :**
  - Congé individuel de formation
  - Plan de formation entreprise
  - Validation des Acquis et de l'Expérience (VAE)



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### CONTENUS

- ➔ **Harmonisation des connaissances (20h)**
  - ◆ Remise à niveau Technologie laitière
  - ◆ Remise à niveau biologie cellulaire
- ➔ **Connaissances de l'entreprise - animation d'une équipe et d'un atelier (120h)**
  - ◆ L'entreprise et son environnement
  - ◆ Management et gestion d'un atelier de production
- ➔ **Maîtrise scientifique, technologique et industrielle de fabrication (230h)**
  - ◆ Maîtrise des process de fabrication
  - ◆ Connaissances technico-économiques des fabrications
- ➔ **Management de performance d'un atelier (130h)**
  - ◆ Connaissances des facteurs de conduite d'un process
  - ◆ Planification et gestion de production
  - ◆ Gestion, suivi des indicateurs et outils de performance
- ➔ **Projet tutoré (100h)**
  - ◆ Identification d'une problématique de production
  - ◆ Recherche de solution (travail en groupe)
- ➔ **Mission en entreprise (environ 35 semaines)**

### VALIDATION DU DIPLÔME

- Contrôle continu
- Evaluation finale
- Soutenance orale du projet tutoré
- « Note entreprise »

### INSCRIPTION ET RECRUTEMENT

Recrutement sur :

- ① Dossier – à retirer à partir de début février sur le site [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)
- ② Entretien (mai)
- ③ Recherche d'entreprise de mars à août avec accompagnement de l'Université/ENILV
- ④ Admission définitive après signature du contrat ou validation du financement

### CONTACTS

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
Héloïse LANGUE (Contacts entreprises)  
Gaëlle BEAL (Coordinatrice pédagogique)  
Tél : 04.50.03.47.13
- ◆ **Université Joseph FOURNIER (38):**  
François CRETIN (Responsable pédagogique)  
Tél : 04.38.78.58.47  
Bernadette LICINA (Recrutement et service administratif)  
Tél : 04.56.52.03.29

### NOS PARTENAIRES



[www.enilv74.com](http://www.enilv74.com) et [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)

PROFESSIONNALISE TON AVENIR !

ENILV • 212 rue A. France • BP 141 • 74800 LA ROCHE-SUR-FORON • Tél : 04 50 03 47 13  
UJF • BP 53 • 38041 Grenoble Cedex 9 • Tél: 04 56 52 03 29



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### EMPLOIS/DÉBOUCHÉS

La formation conduit à des postes de :

- ◆ **Manager/chef d'équipe,**
  - ◆ **Responsable de ligne de fabrication,**
  - ◆ **Encadrant opérationnel,**
  - ◆ **Cadre technique,**
- Au sein de service Production, Conditionnement ou Qualité.



Types d'entreprises concernées :

- ◆ **Grands groupes industriels laitiers**
  - ◆ **Coopératives laitières et fruitières**
- En France comme à l'International

### PUBLIC CONCERNÉ

La formation s'adresse aux titulaires de :

- ➔ **BTSA Produits laitiers et BTSA STA Produits alimentaires,**
- ➔ **DUT Agroalimentaire ou Génie biologique,**
- ➔ **BTS ANABIOTEC, Bioanalyses et contrôles, Biotechnologies,**
- ➔ **DEUST (secteur biochimie, biologie appliquée)**
- ➔ **L2 mention biologie et biochimie**
- ➔ **aux candidats titulaires d'un autre diplôme BAC + 2 après entretien et validation du dossier**



### DURÉE

**1 an :**

- 10 semaines de formation à l'ENILV
- 7 semaines à l'Université Joseph FOURNIER
- 35 semaines en entreprise.

**Rentrée fin septembre/début octobre**

- ! **Possibilité de stage (4 semaines) sur les ateliers de transformation de l'ENILV en juillet-août pour favoriser l'intégration en entreprise**



### CONDITIONS D'ACCUEIL

**Deux sites de formation :**

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
212 rue Anatole France  
74800 La Roche-sur-Foron  
Restauration et hébergement sur place  
Accès Gare SNCF (200m)
- ◆ **Université Joseph FOURNIER**  
BP 53  
38041 Grenoble Cedex 9

### MODALITÉS D'ACCÈS

La Licence est accessible sous différents statuts :

- ① **Contrat d'apprentissage: (- 26 ans)**
  - Rémunération mensuelle entre 41% et 53% du SMIC brut ou du minimum conventionnel selon l'âge du candidat
  - Avantages pour l'entreprise : Aide régionale (1000€ en Rhône-Alpes) + crédit d'impôt de 1600€
- ② **Contrat de professionnalisation :**
  - Rémunération de 55% à 100% du SMIC brut selon le candidat
  - Avantages pour l'entreprise : prise en charge des frais de formation et du tutorat par l'OPCA de l'entreprise
- ③ **Formation continue :**
  - Congé individuel de formation
  - Plan de formation entreprise
  - Validation des Acquis et de l'Expérience (VAE)



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### CONTENUS

- ➔ **Harmonisation des connaissances (20h)**
  - ◆ Remise à niveau Technologie laitière
  - ◆ Remise à niveau biologie cellulaire
- ➔ **Connaissances de l'entreprise - animation d'une équipe et d'un atelier (120h)**
  - ◆ L'entreprise et son environnement
  - ◆ Management et gestion d'un atelier de production
- ➔ **Maîtrise scientifique, technologique et industrielle de fabrication (230h)**
  - ◆ Maîtrise des process de fabrication
  - ◆ Connaissances technico-économiques des fabrications
- ➔ **Management de performance d'un atelier (130h)**
  - ◆ Connaissances des facteurs de conduite d'un process
  - ◆ Planification et gestion de production
  - ◆ Gestion, suivi des indicateurs et outils de performance
- ➔ **Projet tutoré (100h)**
  - ◆ Identification d'une problématique de production
  - ◆ Recherche de solution (travail en groupe)
- ➔ **Mission en entreprise (environ 35 semaines)**

### VALIDATION DU DIPLÔME

- Contrôle continu
- Evaluation finale
- Soutenance orale du projet tutoré
- « Note entreprise »

### INSCRIPTION ET RECRUTEMENT

Recrutement sur :

- ① Dossier – à retirer à partir de début février sur le site [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)
- ② Entretien (mai)
- ③ Recherche d'entreprise de mars à août avec accompagnement de l'Université/ENILV
- ④ Admission définitive après signature du contrat ou validation du financement

### CONTACTS

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
Héloïse LANGUE (Contacts entreprises)  
Gaëlle BEAL (Coordinatrice pédagogique)  
Tél : 04.50.03.47.13
- ◆ **Université Joseph FOURNIER (38) :**  
François CRETIN (Responsable pédagogique)  
Tél : 04.38.78.58.47  
Bernadette LICINA (Recrutement et service administratif)  
Tél : 04.56.52.03.29

### NOS PARTENAIRES



[www.enilv74.com](http://www.enilv74.com) et [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)

PROFESSIONNALISE TON AVENIR !

ENILV • 212 rue A. France • BP 141 • 74800 LA ROCHE-SUR-FORON • Tél : 04 50 03 47 13  
UJF • BP 53 • 38041 Grenoble Cedex 9 • Tél: 04 56 52 03 29



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### EMPLOIS/DÉBOUCHÉS

La formation conduit à des postes de :

- ◆ **Manager/chef d'équipe,**
  - ◆ **Responsable de ligne de fabrication,**
  - ◆ **Encadrant opérationnel,**
  - ◆ **Cadre technique,**
- Au sein de service Production, Conditionnement ou Qualité.



Types d'entreprises concernées :

- ◆ **Grands groupes industriels laitiers**
  - ◆ **Coopératives laitières et fruitières**
- En France comme à l'International

### PUBLIC CONCERNÉ

La formation s'adresse aux titulaires de :

- ➔ **BTSA Produits laitiers et BTSA STA Produits alimentaires,**
- ➔ **DUT Agroalimentaire ou Génie biologique,**
- ➔ **BTS ANABIOTEC, Bioanalyses et contrôles, Biotechnologies,**
- ➔ **DEUST (secteur biochimie, biologie appliquée)**
- ➔ **L2 mention biologie et biochimie**
- ➔ **aux candidats titulaires d'un autre diplôme BAC + 2 après entretien et validation du dossier**



### DURÉE

**1 an :**

- 10 semaines de formation à l'ENILV
- 7 semaines à l'Université Joseph FOURNIER
- 35 semaines en entreprise.



**Rentrée fin septembre/début octobre**

- ! **Possibilité de stage (4 semaines) sur les ateliers de transformation de l'ENILV en juillet-août pour favoriser l'intégration en entreprise**

### CONDITIONS D'ACCUEIL

**Deux sites de formation :**

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
212 rue Anatole France  
74800 La Roche-sur-Foron  
Restauration et hébergement sur place  
Accès Gare SNCF (200m)
- ◆ **Université Joseph FOURNIER**  
BP 53  
38041 Grenoble Cedex 9

### MODALITÉS D'ACCÈS

La Licence est accessible sous différents statuts :

- ① **Contrat d'apprentissage: (- 26 ans)**
  - Rémunération mensuelle entre 41% et 53% du SMIC brut ou du minimum conventionnel selon l'âge du candidat
  - Avantages pour l'entreprise : Aide régionale (1000€ en Rhône-Alpes) + crédit d'impôt de 1600€
- ② **Contrat de professionnalisation :**
  - Rémunération de 55% à 100% du SMIC brut selon le candidat
  - Avantages pour l'entreprise : prise en charge des frais de formation et du tutorat par l'OPCA de l'entreprise
- ③ **Formation continue :**
  - Congé individuel de formation
  - Plan de formation entreprise
  - Validation des Acquis et de l'Expérience (VAE)



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### CONTENUS

- ➔ **Harmonisation des connaissances (20h)**
  - ◆ Remise à niveau Technologie laitière
  - ◆ Remise à niveau biologie cellulaire
- ➔ **Connaissances de l'entreprise - animation d'une équipe et d'un atelier (120h)**
  - ◆ L'entreprise et son environnement
  - ◆ Management et gestion d'un atelier de production
- ➔ **Maîtrise scientifique, technologique et industrielle de fabrication (230h)**
  - ◆ Maîtrise des process de fabrication
  - ◆ Connaissances technico-économiques des fabrications
- ➔ **Management de performance d'un atelier (130h)**
  - ◆ Connaissances des facteurs de conduite d'un process
  - ◆ Planification et gestion de production
  - ◆ Gestion, suivi des indicateurs et outils de performance
- ➔ **Projet tutoré (100h)**
  - ◆ Identification d'une problématique de production
  - ◆ Recherche de solution (travail en groupe)
- ➔ **Mission en entreprise (environ 35 semaines)**

### VALIDATION DU DIPLÔME

- Contrôle continu
- Evaluation finale
- Soutenance orale du projet tutoré
- « Note entreprise »

### INSCRIPTION ET RECRUTEMENT

Recrutement sur :

- ① Dossier – à retirer à partir de début février sur le site [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)
- ② Entretien (mai)
- ③ Recherche d'entreprise de mars à août avec accompagnement de l'Université/ENILV
- ④ Admission définitive après signature du contrat ou validation du financement

### CONTACTS

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
Héloïse LANGUE (Contacts entreprises)  
Gaëlle BEAL (Coordinatrice pédagogique)  
Tél : 04.50.03.47.13
- ◆ **Université Joseph FOURNIER (38):**  
François CRETIN (Responsable pédagogique)  
Tél : 04.38.78.58.47  
Bernadette LICINA (Recrutement et service administratif)  
Tél : 04.56.52.03.29

### NOS PARTENAIRES



[www.enilv74.com](http://www.enilv74.com) et [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)

PROFESSIONNALISE TON AVENIR !

ENILV • 212 rue A. France • BP 141 • 74800 LA ROCHE-SUR-FORON • Tél : 04 50 03 47 13  
UJF • BP 53 • 38041 Grenoble Cedex 9 • Tél: 04 56 52 03 29



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### EMPLOIS/DÉBOUCHÉS

La formation conduit à des postes de :

- ◆ **Manager/chef d'équipe,**
  - ◆ **Responsable de ligne de fabrication,**
  - ◆ **Encadrant opérationnel,**
  - ◆ **Cadre technique,**
- Au sein de service Production, Conditionnement ou Qualité.



Types d'entreprises concernées :

- ◆ **Grands groupes industriels laitiers**
  - ◆ **Coopératives laitières et fruitières**
- En France comme à l'International

### PUBLIC CONCERNÉ

La formation s'adresse aux titulaires de :

- ➔ **BTSA Produits laitiers et BTSA STA Produits alimentaires,**
- ➔ **DUT Agroalimentaire ou Génie biologique,**
- ➔ **BTS ANABIOTEC, Bioanalyses et contrôles, Biotechnologies,**
- ➔ **DEUST (secteur biochimie, biologie appliquée)**
- ➔ **L2 mention biologie et biochimie**
- ➔ **aux candidats titulaires d'un autre diplôme BAC + 2 après entretien et validation du dossier**



### DURÉE

**1 an :**

- 10 semaines de formation à l'ENILV
- 7 semaines à l'Université Joseph FOURNIER
- 35 semaines en entreprise.

**Rentrée fin septembre/début octobre**

- ! **Possibilité de stage (4 semaines) sur les ateliers de transformation de l'ENILV en juillet-août pour favoriser l'intégration en entreprise**



### CONDITIONS D'ACCUEIL

**Deux sites de formation :**

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
212 rue Anatole France  
74800 La Roche-sur-Foron  
Restauration et hébergement sur place  
Accès Gare SNCF (200m)
- ◆ **Université Joseph FOURNIER**  
BP 53  
38041 Grenoble Cedex 9

### MODALITÉS D'ACCÈS

La Licence est accessible sous différents statuts :

- ① **Contrat d'apprentissage: (- 26 ans)**
  - Rémunération mensuelle entre 41% et 53% du SMIC brut ou du minimum conventionnel selon l'âge du candidat
  - Avantages pour l'entreprise : Aide régionale (1000€ en Rhône-Alpes) + crédit d'impôt de 1600€
- ② **Contrat de professionnalisation :**
  - Rémunération de 55% à 100% du SMIC brut selon le candidat
  - Avantages pour l'entreprise : prise en charge des frais de formation et du tutorat par l'OPCA de l'entreprise
- ③ **Formation continue :**
  - Congé individuel de formation
  - Plan de formation entreprise
  - Validation des Acquis et de l'Expérience (VAE)



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### CONTENUS

- ➔ **Harmonisation des connaissances (20h)**
  - ◆ Remise à niveau Technologie laitière
  - ◆ Remise à niveau biologie cellulaire
- ➔ **Connaissances de l'entreprise - animation d'une équipe et d'un atelier (120h)**
  - ◆ L'entreprise et son environnement
  - ◆ Management et gestion d'un atelier de production
- ➔ **Maîtrise scientifique, technologique et industrielle de fabrication (230h)**
  - ◆ Maîtrise des process de fabrication
  - ◆ Connaissances technico-économiques des fabrications
- ➔ **Management de performance d'un atelier (130h)**
  - ◆ Connaissances des facteurs de conduite d'un process
  - ◆ Planification et gestion de production
  - ◆ Gestion, suivi des indicateurs et outils de performance
- ➔ **Projet tutoré (100h)**
  - ◆ Identification d'une problématique de production
  - ◆ Recherche de solution (travail en groupe)
- ➔ **Mission en entreprise (environ 35 semaines)**

### VALIDATION DU DIPLÔME

- Contrôle continu
- Evaluation finale
- Soutenance orale du projet tutoré
- « Note entreprise »

### INSCRIPTION ET RECRUTEMENT

Recrutement sur :

- ① Dossier – à retirer à partir de début février sur le site [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)
- ② Entretien (mai)
- ③ Recherche d'entreprise de mars à août avec accompagnement de l'Université/ENILV
- ④ Admission définitive après signature du contrat ou validation du financement

### CONTACTS

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
Héloïse LANGUE (Contacts entreprises)  
Gaëlle BEAL (Coordinatrice pédagogique)  
Tél : 04.50.03.47.13
- ◆ **Université Joseph FOURNIER (38):**  
François CRETIN (Responsable pédagogique)  
Tél : 04.38.78.58.47  
Bernadette LICINA (Recrutement et service administratif)  
Tél : 04.56.52.03.29

### NOS PARTENAIRES



[www.enilv74.com](http://www.enilv74.com) et [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)

PROFESSIONNALISE TON AVENIR !

ENILV • 212 rue A. France • BP 141 • 74800 LA ROCHE-SUR-FORON • Tél : 04 50 03 47 13  
UJF • BP 53 • 38041 Grenoble Cedex 9 • Tél: 04 56 52 03 29



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### EMPLOIS/DÉBOUCHÉS

La formation conduit à des postes de :

- ◆ **Manager/chef d'équipe,**
  - ◆ **Responsable de ligne de fabrication,**
  - ◆ **Encadrant opérationnel,**
  - ◆ **Cadre technique,**
- Au sein de service Production, Conditionnement ou Qualité.



Types d'entreprises concernées :

- ◆ **Grands groupes industriels laitiers**
  - ◆ **Coopératives laitières et fruitières**
- En France comme à l'International

### PUBLIC CONCERNÉ

La formation s'adresse aux titulaires de :

- ➔ **BTSA Produits laitiers et BTSA STA Produits alimentaires,**
- ➔ **DUT Agroalimentaire ou Génie biologique,**
- ➔ **BTS ANABIOTEC, Bioanalyses et contrôles, Biotechnologies,**
- ➔ **DEUST (secteur biochimie, biologie appliquée)**
- ➔ **L2 mention biologie et biochimie**
- ➔ **aux candidats titulaires d'un autre diplôme BAC + 2 après entretien et validation du dossier**



### DURÉE

**1 an :**

- 10 semaines de formation à l'ENILV
- 7 semaines à l'Université Joseph FOURNIER
- 35 semaines en entreprise.



**Rentrée fin septembre/début octobre**

- ! **Possibilité de stage (4 semaines) sur les ateliers de transformation de l'ENILV en juillet-août pour favoriser l'intégration en entreprise**

### CONDITIONS D'ACCUEIL

**Deux sites de formation :**

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
212 rue Anatole France  
74800 La Roche-sur-Foron  
Restauration et hébergement sur place  
Accès Gare SNCF (200m)
- ◆ **Université Joseph FOURNIER**  
BP 53  
38041 Grenoble Cedex 9

### MODALITÉS D'ACCÈS

La Licence est accessible sous différents statuts :

- ① **Contrat d'apprentissage: (- 26 ans)**
  - Rémunération mensuelle entre 41% et 53% du SMIC brut ou du minimum conventionnel selon l'âge du candidat
  - Avantages pour l'entreprise : Aide régionale (1000€ en Rhône-Alpes) + crédit d'impôt de 1600€
- ② **Contrat de professionnalisation :**
  - Rémunération de 55% à 100% du SMIC brut selon le candidat
  - Avantages pour l'entreprise : prise en charge des frais de formation et du tutorat par l'OPCA de l'entreprise
- ③ **Formation continue :**
  - Congé individuel de formation
  - Plan de formation entreprise
  - Validation des Acquis et de l'Expérience (VAE)



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### CONTENUS

- ➔ **Harmonisation des connaissances (20h)**
  - ◆ Remise à niveau Technologie laitière
  - ◆ Remise à niveau biologie cellulaire
- ➔ **Connaissances de l'entreprise - animation d'une équipe et d'un atelier (120h)**
  - ◆ L'entreprise et son environnement
  - ◆ Management et gestion d'un atelier de production
- ➔ **Maîtrise scientifique, technologique et industrielle de fabrication (230h)**
  - ◆ Maîtrise des process de fabrication
  - ◆ Connaissances technico-économiques des fabrications
- ➔ **Management de performance d'un atelier (130h)**
  - ◆ Connaissances des facteurs de conduite d'un process
  - ◆ Planification et gestion de production
  - ◆ Gestion, suivi des indicateurs et outils de performance
- ➔ **Projet tutoré (100h)**
  - ◆ Identification d'une problématique de production
  - ◆ Recherche de solution (travail en groupe)
- ➔ **Mission en entreprise (environ 35 semaines)**

### VALIDATION DU DIPLÔME

- Contrôle continu
- Evaluation finale
- Soutenance orale du projet tutoré
- « Note entreprise »

### INSCRIPTION ET RECRUTEMENT

Recrutement sur :

- ① Dossier – à retirer à partir de début février sur le site [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)
- ② Entretien (mai)
- ③ Recherche d'entreprise de mars à août avec accompagnement de l'Université/ENILV
- ④ Admission définitive après signature du contrat ou validation du financement

### CONTACTS

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
Héloïse LANGUE (Contacts entreprises)  
Gaëlle BEAL (Coordinatrice pédagogique)  
Tél : 04.50.03.47.13
- ◆ **Université Joseph FOURNIER (38) :**  
François CRETIN (Responsable pédagogique)  
Tél : 04.38.78.58.47  
Bernadette LICINA (Recrutement et service administratif)  
Tél : 04.56.52.03.29

### NOS PARTENAIRES





## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### EMPLOIS/DÉBOUCHÉS

La formation conduit à des postes de :

- ◆ **Manager/chef d'équipe,**
  - ◆ **Responsable de ligne de fabrication,**
  - ◆ **Encadrant opérationnel,**
  - ◆ **Cadre technique,**
- Au sein de service Production, Conditionnement ou Qualité.



Types d'entreprises concernées :

- ◆ **Grands groupes industriels laitiers**
  - ◆ **Coopératives laitières et fruitières**
- En France comme à l'International

### PUBLIC CONCERNÉ

La formation s'adresse aux titulaires de :

- ➔ **BTSA Produits laitiers et BTSA STA Produits alimentaires,**
- ➔ **DUT Agroalimentaire ou Génie biologique,**
- ➔ **BTS ANABIOTEC, Bioanalyses et contrôles, Biotechnologies,**
- ➔ **DEUST (secteur biochimie, biologie appliquée)**
- ➔ **L2 mention biologie et biochimie**
- ➔ **aux candidats titulaires d'un autre diplôme BAC + 2 après entretien et validation du dossier**



### DURÉE

**1 an :**

- 10 semaines de formation à l'ENILV
- 7 semaines à l'Université Joseph FOURNIER
- 35 semaines en entreprise.



**Rentrée fin septembre/début octobre**

- ! **Possibilité de stage (4 semaines) sur les ateliers de transformation de l'ENILV en juillet-août pour favoriser l'intégration en entreprise**

### CONDITIONS D'ACCUEIL

**Deux sites de formation :**

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
212 rue Anatole France  
74800 La Roche-sur-Foron  
Restauration et hébergement sur place  
Accès Gare SNCF (200m)
- ◆ **Université Joseph FOURNIER**  
BP 53  
38041 Grenoble Cedex 9

### MODALITÉS D'ACCÈS

La Licence est accessible sous différents statuts :

- ① **Contrat d'apprentissage: (- 26 ans)**
  - Rémunération mensuelle entre 41% et 53% du SMIC brut ou du minimum conventionnel selon l'âge du candidat
  - Avantages pour l'entreprise : Aide régionale (1000€ en Rhône-Alpes) + crédit d'impôt de 1600€
- ② **Contrat de professionnalisation :**
  - Rémunération de 55% à 100% du SMIC brut selon le candidat
  - Avantages pour l'entreprise : prise en charge des frais de formation et du tutorat par l'OPCA de l'entreprise
- ③ **Formation continue :**
  - Congé individuel de formation
  - Plan de formation entreprise
  - Validation des Acquis et de l'Expérience (VAE)



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### CONTENUS

- ➔ **Harmonisation des connaissances (20h)**
  - ◆ Remise à niveau Technologie laitière
  - ◆ Remise à niveau biologie cellulaire
- ➔ **Connaissances de l'entreprise - animation d'une équipe et d'un atelier (120h)**
  - ◆ L'entreprise et son environnement
  - ◆ Management et gestion d'un atelier de production
- ➔ **Maîtrise scientifique, technologique et industrielle de fabrication (230h)**
  - ◆ Maîtrise des process de fabrication
  - ◆ Connaissances technico-économiques des fabrications
- ➔ **Management de performance d'un atelier (130h)**
  - ◆ Connaissances des facteurs de conduite d'un process
  - ◆ Planification et gestion de production
  - ◆ Gestion, suivi des indicateurs et outils de performance
- ➔ **Projet tutoré (100h)**
  - ◆ Identification d'une problématique de production
  - ◆ Recherche de solution (travail en groupe)
- ➔ **Mission en entreprise (environ 35 semaines)**

### VALIDATION DU DIPLÔME

- Contrôle continu
- Evaluation finale
- Soutenance orale du projet tutoré
- « Note entreprise »

### INSCRIPTION ET RECRUTEMENT

Recrutement sur :

- ① Dossier – à retirer à partir de début février sur le site [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)
- ② Entretien (mai)
- ③ Recherche d'entreprise de mars à août avec accompagnement de l'Université/ENILV
- ④ Admission définitive après signature du contrat ou validation du financement

### CONTACTS

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
Héloïse LANGUE (Contacts entreprises)  
Gaëlle BEAL (Coordinatrice pédagogique)  
Tél : 04.50.03.47.13
- ◆ **Université Joseph FOURNIER (38):**  
François CRETIN (Responsable pédagogique)  
Tél : 04.38.78.58.47  
Bernadette LICINA (Recrutement et service administratif)  
Tél : 04.56.52.03.29

### NOS PARTENAIRES



[www.enilv74.com](http://www.enilv74.com) et [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)

PROFESSIONNALISE TON AVENIR !

ENILV • 212 rue A. France • BP 141 • 74800 LA ROCHE-SUR-FORON • Tél : 04 50 03 47 13  
UJF • BP 53 • 38041 Grenoble Cedex 9 • Tél: 04 56 52 03 29



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### EMPLOIS/DÉBOUCHÉS

La formation conduit à des postes de :

- ◆ **Manager/chef d'équipe,**
  - ◆ **Responsable de ligne de fabrication,**
  - ◆ **Encadrant opérationnel,**
  - ◆ **Cadre technique,**
- Au sein de service Production, Conditionnement ou Qualité.



Types d'entreprises concernées :

- ◆ **Grands groupes industriels laitiers**
  - ◆ **Coopératives laitières et fruitières**
- En France comme à l'International

### PUBLIC CONCERNÉ

La formation s'adresse aux titulaires de :

- ➔ **BTSA Produits laitiers et BTSA STA Produits alimentaires,**
- ➔ **DUT Agroalimentaire ou Génie biologique,**
- ➔ **BTS ANABIOTEC, Bioanalyses et contrôles, Biotechnologies,**
- ➔ **DEUST (secteur biochimie, biologie appliquée)**
- ➔ **L2 mention biologie et biochimie**
- ➔ **aux candidats titulaires d'un autre diplôme BAC + 2 après entretien et validation du dossier**



### DURÉE

**1 an :**

- 10 semaines de formation à l'ENILV
- 7 semaines à l'Université Joseph FOURNIER
- 35 semaines en entreprise.

**Rentrée fin septembre/début octobre**

- ! **Possibilité de stage (4 semaines) sur les ateliers de transformation de l'ENILV en juillet-août pour favoriser l'intégration en entreprise**



### CONDITIONS D'ACCUEIL

**Deux sites de formation :**

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
212 rue Anatole France  
74800 La Roche-sur-Foron  
Restauration et hébergement sur place  
Accès Gare SNCF (200m)
- ◆ **Université Joseph FOURNIER**  
BP 53  
38041 Grenoble Cedex 9

### MODALITÉS D'ACCÈS

La Licence est accessible sous différents statuts :

- ① **Contrat d'apprentissage: (- 26 ans)**
  - Rémunération mensuelle entre 41% et 53% du SMIC brut ou du minimum conventionnel selon l'âge du candidat
  - Avantages pour l'entreprise : Aide régionale (1000€ en Rhône-Alpes) + crédit d'impôt de 1600€
- ② **Contrat de professionnalisation :**
  - Rémunération de 55% à 100% du SMIC brut selon le candidat
  - Avantages pour l'entreprise : prise en charge des frais de formation et du tutorat par l'OPCA de l'entreprise
- ③ **Formation continue :**
  - Congé individuel de formation
  - Plan de formation entreprise
  - Validation des Acquis et de l'Expérience (VAE)



## LICENCE PROFESSIONNELLE

### « Produits Laitiers »

#### CONTENUS

- ➔ **Harmonisation des connaissances (20h)**
  - ◆ Remise à niveau Technologie laitière
  - ◆ Remise à niveau biologie cellulaire
- ➔ **Connaissances de l'entreprise - animation d'une équipe et d'un atelier (120h)**
  - ◆ L'entreprise et son environnement
  - ◆ Management et gestion d'un atelier de production
- ➔ **Maîtrise scientifique, technologique et industrielle de fabrication (230h)**
  - ◆ Maîtrise des process de fabrication
  - ◆ Connaissances technico-économiques des fabrications
- ➔ **Management de performance d'un atelier (130h)**
  - ◆ Connaissances des facteurs de conduite d'un process
  - ◆ Planification et gestion de production
  - ◆ Gestion, suivi des indicateurs et outils de performance
- ➔ **Projet tutoré (100h)**
  - ◆ Identification d'une problématique de production
  - ◆ Recherche de solution (travail en groupe)
- ➔ **Mission en entreprise (environ 35 semaines)**

#### VALIDATION DU DIPLÔME

- Contrôle continu
- Evaluation finale
- Soutenance orale du projet tutoré
- « Note entreprise »

#### INSCRIPTION ET RECRUTEMENT

Recrutement sur :

- ① Dossier – à retirer à partir de début février sur le site [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)
- ② Entretien (mai)
- ③ Recherche d'entreprise de mars à août avec accompagnement de l'Université/ENILV
- ④ Admission définitive après signature du contrat ou validation du financement

#### CONTACTS

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
Héloïse LANGUE (Contacts entreprises)  
Gaëlle BEAL (Coordinatrice pédagogique)  
Tél : 04.50.03.47.13
- ◆ **Université Joseph FOURNIER (38):**  
François CRETIN (Responsable pédagogique)  
Tél : 04.38.78.58.47  
Bernadette LICINA (Recrutement et service administratif)  
Tél : 04.56.52.03.29

#### NOS PARTENAIRES



[www.enilv74.com](http://www.enilv74.com) et [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)

PROFESSIONNALISE TON AVENIR !

ENILV • 212 rue A. France • BP 141 • 74800 LA ROCHE-SUR-FORON • Tél : 04 50 03 47 13  
UJF • BP 53 • 38041 Grenoble Cedex 9 • Tél: 04 56 52 03 29



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### EMPLOIS/DÉBOUCHÉS

La formation conduit à des postes de :

- ◆ **Manager/chef d'équipe,**
  - ◆ **Responsable de ligne de fabrication,**
  - ◆ **Encadrant opérationnel,**
  - ◆ **Cadre technique,**
- Au sein de service Production, Conditionnement ou Qualité.



Types d'entreprises concernées :

- ◆ **Grands groupes industriels laitiers**
  - ◆ **Coopératives laitières et fruitières**
- En France comme à l'International

### PUBLIC CONCERNÉ

La formation s'adresse aux titulaires de :

- ➔ **BTSA Produits laitiers et BTSA STA Produits alimentaires,**
- ➔ **DUT Agroalimentaire ou Génie biologique,**
- ➔ **BTS ANABIOTEC, Bioanalyses et contrôles, Biotechnologies,**
- ➔ **DEUST (secteur biochimie, biologie appliquée)**
- ➔ **L2 mention biologie et biochimie**
- ➔ **aux candidats titulaires d'un autre diplôme BAC + 2 après entretien et validation du dossier**



### DURÉE

**1 an :**

- 10 semaines de formation à l'ENILV
- 7 semaines à l'Université Joseph FOURNIER
- 35 semaines en entreprise.

**Rentrée fin septembre/début octobre**

- ! **Possibilité de stage (4 semaines) sur les ateliers de transformation de l'ENILV en juillet-août pour favoriser l'intégration en entreprise**



### CONDITIONS D'ACCUEIL

**Deux sites de formation :**

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
212 rue Anatole France  
74800 La Roche-sur-Foron  
Restauration et hébergement sur place  
Accès Gare SNCF (200m)
- ◆ **Université Joseph FOURNIER**  
BP 53  
38041 Grenoble Cedex 9

### MODALITÉS D'ACCÈS

La Licence est accessible sous différents statuts :

- ① **Contrat d'apprentissage: (- 26 ans)**
  - Rémunération mensuelle entre 41% et 53% du SMIC brut ou du minimum conventionnel selon l'âge du candidat
  - Avantages pour l'entreprise : Aide régionale (1000€ en Rhône-Alpes) + crédit d'impôt de 1600€
- ② **Contrat de professionnalisation :**
  - Rémunération de 55% à 100% du SMIC brut selon le candidat
  - Avantages pour l'entreprise : prise en charge des frais de formation et du tutorat par l'OPCA de l'entreprise
- ③ **Formation continue :**
  - Congé individuel de formation
  - Plan de formation entreprise
  - Validation des Acquis et de l'Expérience (VAE)



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### CONTENUS

- ➔ **Harmonisation des connaissances (20h)**
  - ◆ Remise à niveau Technologie laitière
  - ◆ Remise à niveau biologie cellulaire
- ➔ **Connaissances de l'entreprise - animation d'une équipe et d'un atelier (120h)**
  - ◆ L'entreprise et son environnement
  - ◆ Management et gestion d'un atelier de production
- ➔ **Maîtrise scientifique, technologique et industrielle de fabrication (230h)**
  - ◆ Maîtrise des process de fabrication
  - ◆ Connaissances technico-économiques des fabrications
- ➔ **Management de performance d'un atelier (130h)**
  - ◆ Connaissances des facteurs de conduite d'un process
  - ◆ Planification et gestion de production
  - ◆ Gestion, suivi des indicateurs et outils de performance
- ➔ **Projet tutoré (100h)**
  - ◆ Identification d'une problématique de production
  - ◆ Recherche de solution (travail en groupe)
- ➔ **Mission en entreprise (environ 35 semaines)**

### VALIDATION DU DIPLÔME

- Contrôle continu
- Evaluation finale
- Soutenance orale du projet tutoré
- « Note entreprise »

### INSCRIPTION ET RECRUTEMENT

Recrutement sur :

- ① Dossier – à retirer à partir de début février sur le site [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)
- ② Entretien (mai)
- ③ Recherche d'entreprise de mars à août avec accompagnement de l'Université/ENILV
- ④ Admission définitive après signature du contrat ou validation du financement

### CONTACTS

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
Héloïse LANGUE (Contacts entreprises)  
Gaëlle BEAL (Coordinatrice pédagogique)  
Tél : 04.50.03.47.13
- ◆ **Université Joseph FOURNIER (38):**  
François CRETIN (Responsable pédagogique)  
Tél : 04.38.78.58.47  
Bernadette LICINA (Recrutement et service administratif)  
Tél : 04.56.52.03.29

### NOS PARTENAIRES



[www.enilv74.com](http://www.enilv74.com) et [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)

PROFESSIONNALISE TON AVENIR !

ENILV • 212 rue A. France • BP 141 • 74800 LA ROCHE-SUR-FORON • Tél : 04 50 03 47 13  
UJF • BP 53 • 38041 Grenoble Cedex 9 • Tél: 04 56 52 03 29



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### EMPLOIS/DÉBOUCHÉS

La formation conduit à des postes de :

- ◆ **Manager/chef d'équipe,**
  - ◆ **Responsable de ligne de fabrication,**
  - ◆ **Encadrant opérationnel,**
  - ◆ **Cadre technique,**
- Au sein de service Production, Conditionnement ou Qualité.



Types d'entreprises concernées :

- ◆ **Grands groupes industriels laitiers**
  - ◆ **Coopératives laitières et fruitières**
- En France comme à l'International

### PUBLIC CONCERNÉ

La formation s'adresse aux titulaires de :

- ➔ **BTSA Produits laitiers et BTSA STA Produits alimentaires,**
- ➔ **DUT Agroalimentaire ou Génie biologique,**
- ➔ **BTS ANABIOTEC, Bioanalyses et contrôles, Biotechnologies,**
- ➔ **DEUST (secteur biochimie, biologie appliquée)**
- ➔ **L2 mention biologie et biochimie**
- ➔ **aux candidats titulaires d'un autre diplôme BAC + 2 après entretien et validation du dossier**



### DURÉE

**1 an :**

- 10 semaines de formation à l'ENILV
- 7 semaines à l'Université Joseph FOURNIER
- 35 semaines en entreprise.

**Rentrée fin septembre/début octobre**

- ! **Possibilité de stage (4 semaines) sur les ateliers de transformation de l'ENILV en juillet-août pour favoriser l'intégration en entreprise**



### CONDITIONS D'ACCUEIL

**Deux sites de formation :**

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
212 rue Anatole France  
74800 La Roche-sur-Foron  
Restauration et hébergement sur place  
Accès Gare SNCF (200m)
- ◆ **Université Joseph FOURNIER**  
BP 53  
38041 Grenoble Cedex 9

### MODALITÉS D'ACCÈS

La Licence est accessible sous différents statuts :

- ① **Contrat d'apprentissage: (- 26 ans)**
  - Rémunération mensuelle entre 41% et 53% du SMIC brut ou du minimum conventionnel selon l'âge du candidat
  - Avantages pour l'entreprise : Aide régionale (1000€ en Rhône-Alpes) + crédit d'impôt de 1600€
- ② **Contrat de professionnalisation :**
  - Rémunération de 55% à 100% du SMIC brut selon le candidat
  - Avantages pour l'entreprise : prise en charge des frais de formation et du tutorat par l'OPCA de l'entreprise
- ③ **Formation continue :**
  - Congé individuel de formation
  - Plan de formation entreprise
  - Validation des Acquis et de l'Expérience (VAE)



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### CONTENUS

- ➔ **Harmonisation des connaissances (20h)**
  - ◆ Remise à niveau Technologie laitière
  - ◆ Remise à niveau biologie cellulaire
- ➔ **Connaissances de l'entreprise - animation d'une équipe et d'un atelier (120h)**
  - ◆ L'entreprise et son environnement
  - ◆ Management et gestion d'un atelier de production
- ➔ **Maîtrise scientifique, technologique et industrielle de fabrication (230h)**
  - ◆ Maîtrise des process de fabrication
  - ◆ Connaissances technico-économiques des fabrications
- ➔ **Management de performance d'un atelier (130h)**
  - ◆ Connaissances des facteurs de conduite d'un process
  - ◆ Planification et gestion de production
  - ◆ Gestion, suivi des indicateurs et outils de performance
- ➔ **Projet tutoré (100h)**
  - ◆ Identification d'une problématique de production
  - ◆ Recherche de solution (travail en groupe)
- ➔ **Mission en entreprise (environ 35 semaines)**

### VALIDATION DU DIPLÔME

- Contrôle continu
- Evaluation finale
- Soutenance orale du projet tutoré
- « Note entreprise »

### INSCRIPTION ET RECRUTEMENT

Recrutement sur :

- ① Dossier – à retirer à partir de début février sur le site [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)
- ② Entretien (mai)
- ③ Recherche d'entreprise de mars à août avec accompagnement de l'Université/ENILV
- ④ Admission définitive après signature du contrat ou validation du financement

### CONTACTS

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
Héloïse LANGUE (Contacts entreprises)  
Gaëlle BEAL (Coordinatrice pédagogique)  
Tél : 04.50.03.47.13
- ◆ **Université Joseph FOURNIER (38):**  
François CRETIN (Responsable pédagogique)  
Tél : 04.38.78.58.47  
Bernadette LICINA (Recrutement et service administratif)  
Tél : 04.56.52.03.29

### NOS PARTENAIRES



[www.enilv74.com](http://www.enilv74.com) et [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)

PROFESSIONNALISE TON AVENIR !

ENILV • 212 rue A. France • BP 141 • 74800 LA ROCHE-SUR-FORON • Tél : 04 50 03 47 13  
UJF • BP 53 • 38041 Grenoble Cedex 9 • Tél: 04 56 52 03 29



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### EMPLOIS/DÉBOUCHÉS

La formation conduit à des postes de :

- ◆ **Manager/chef d'équipe,**
  - ◆ **Responsable de ligne de fabrication,**
  - ◆ **Encadrant opérationnel,**
  - ◆ **Cadre technique,**
- Au sein de service Production, Conditionnement ou Qualité.



Types d'entreprises concernées :

- ◆ **Grands groupes industriels laitiers**
  - ◆ **Coopératives laitières et fruitières**
- En France comme à l'International

### PUBLIC CONCERNÉ

La formation s'adresse aux titulaires de :

- ➔ **BTSA Produits laitiers et BTSA STA Produits alimentaires,**
- ➔ **DUT Agroalimentaire ou Génie biologique,**
- ➔ **BTS ANABIOTEC, Bioanalyses et contrôles, Biotechnologies,**
- ➔ **DEUST (secteur biochimie, biologie appliquée)**
- ➔ **L2 mention biologie et biochimie**
- ➔ **aux candidats titulaires d'un autre diplôme BAC + 2 après entretien et validation du dossier**



### DURÉE

**1 an :**

- 10 semaines de formation à l'ENILV
- 7 semaines à l'Université Joseph FOURNIER
- 35 semaines en entreprise.

**Rentrée fin septembre/début octobre**

- ! **Possibilité de stage (4 semaines) sur les ateliers de transformation de l'ENILV en juillet-août pour favoriser l'intégration en entreprise**



### CONDITIONS D'ACCUEIL

**Deux sites de formation :**

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
212 rue Anatole France  
74800 La Roche-sur-Foron  
Restauration et hébergement sur place  
Accès Gare SNCF (200m)
- ◆ **Université Joseph FOURNIER**  
BP 53  
38041 Grenoble Cedex 9

### MODALITÉS D'ACCÈS

La Licence est accessible sous différents statuts :

- ① **Contrat d'apprentissage: (- 26 ans)**
  - Rémunération mensuelle entre 41% et 53% du SMIC brut ou du minimum conventionnel selon l'âge du candidat
  - Avantages pour l'entreprise : Aide régionale (1000€ en Rhône-Alpes) + crédit d'impôt de 1600€
- ② **Contrat de professionnalisation :**
  - Rémunération de 55% à 100% du SMIC brut selon le candidat
  - Avantages pour l'entreprise : prise en charge des frais de formation et du tutorat par l'OPCA de l'entreprise
- ③ **Formation continue :**
  - Congé individuel de formation
  - Plan de formation entreprise
  - Validation des Acquis et de l'Expérience (VAE)



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### CONTENUS

- ➔ **Harmonisation des connaissances (20h)**
  - ◆ Remise à niveau Technologie laitière
  - ◆ Remise à niveau biologie cellulaire
- ➔ **Connaissances de l'entreprise - animation d'une équipe et d'un atelier (120h)**
  - ◆ L'entreprise et son environnement
  - ◆ Management et gestion d'un atelier de production
- ➔ **Maîtrise scientifique, technologique et industrielle de fabrication (230h)**
  - ◆ Maîtrise des process de fabrication
  - ◆ Connaissances technico-économiques des fabrications
- ➔ **Management de performance d'un atelier (130h)**
  - ◆ Connaissances des facteurs de conduite d'un process
  - ◆ Planification et gestion de production
  - ◆ Gestion, suivi des indicateurs et outils de performance
- ➔ **Projet tutoré (100h)**
  - ◆ Identification d'une problématique de production
  - ◆ Recherche de solution (travail en groupe)
- ➔ **Mission en entreprise (environ 35 semaines)**

### VALIDATION DU DIPLÔME

- Contrôle continu
- Evaluation finale
- Soutenance orale du projet tutoré
- « Note entreprise »

### INSCRIPTION ET RECRUTEMENT

Recrutement sur :

- ① Dossier – à retirer à partir de début février sur le site [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)
- ② Entretien (mai)
- ③ Recherche d'entreprise de mars à août avec accompagnement de l'Université/ENILV
- ④ Admission définitive après signature du contrat ou validation du financement

### CONTACTS

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
Héloïse LANGUE (Contacts entreprises)  
Gaëlle BEAL (Coordinatrice pédagogique)  
Tél : 04.50.03.47.13
- ◆ **Université Joseph FOURNIER (38):**  
François CRETIN (Responsable pédagogique)  
Tél : 04.38.78.58.47  
Bernadette LICINA (Recrutement et service administratif)  
Tél : 04.56.52.03.29

### NOS PARTENAIRES



[www.enilv74.com](http://www.enilv74.com) et [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)

PROFESSIONNALISE TON AVENIR !

ENILV • 212 rue A. France • BP 141 • 74800 LA ROCHE-SUR-FORON • Tél : 04 50 03 47 13  
UJF • BP 53 • 38041 Grenoble Cedex 9 • Tél: 04 56 52 03 29



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### EMPLOIS/DÉBOUCHÉS

La formation conduit à des postes de :

- ◆ **Manager/chef d'équipe,**
  - ◆ **Responsable de ligne de fabrication,**
  - ◆ **Encadrant opérationnel,**
  - ◆ **Cadre technique,**
- Au sein de service Production, Conditionnement ou Qualité.



Types d'entreprises concernées :

- ◆ **Grands groupes industriels laitiers**
  - ◆ **Coopératives laitières et fruitières**
- En France comme à l'International

### PUBLIC CONCERNÉ

La formation s'adresse aux titulaires de :

- ➔ **BTSA Produits laitiers et BTSA STA Produits alimentaires,**
- ➔ **DUT Agroalimentaire ou Génie biologique,**
- ➔ **BTS ANABIOTEC, Bioanalyses et contrôles, Biotechnologies,**
- ➔ **DEUST (secteur biochimie, biologie appliquée)**
- ➔ **L2 mention biologie et biochimie**
- ➔ **aux candidats titulaires d'un autre diplôme BAC + 2 après entretien et validation du dossier**



### DURÉE

**1 an :**

- 10 semaines de formation à l'ENILV
- 7 semaines à l'Université Joseph FOURNIER
- 35 semaines en entreprise.

**Rentrée fin septembre/début octobre**

- ! **Possibilité de stage (4 semaines) sur les ateliers de transformation de l'ENILV en juillet-août pour favoriser l'intégration en entreprise**



### CONDITIONS D'ACCUEIL

**Deux sites de formation :**

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
212 rue Anatole France  
74800 La Roche-sur-Foron  
Restauration et hébergement sur place  
Accès Gare SNCF (200m)
- ◆ **Université Joseph FOURNIER**  
BP 53  
38041 Grenoble Cedex 9

### MODALITÉS D'ACCÈS

La Licence est accessible sous différents statuts :

- ① **Contrat d'apprentissage: (- 26 ans)**
  - Rémunération mensuelle entre 41% et 53% du SMIC brut ou du minimum conventionnel selon l'âge du candidat
  - Avantages pour l'entreprise : Aide régionale (1000€ en Rhône-Alpes) + crédit d'impôt de 1600€
- ② **Contrat de professionnalisation :**
  - Rémunération de 55% à 100% du SMIC brut selon le candidat
  - Avantages pour l'entreprise : prise en charge des frais de formation et du tutorat par l'OPCA de l'entreprise
- ③ **Formation continue :**
  - Congé individuel de formation
  - Plan de formation entreprise
  - Validation des Acquis et de l'Expérience (VAE)



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### CONTENUS

- ➔ **Harmonisation des connaissances (20h)**
  - ◆ Remise à niveau Technologie laitière
  - ◆ Remise à niveau biologie cellulaire
- ➔ **Connaissances de l'entreprise - animation d'une équipe et d'un atelier (120h)**
  - ◆ L'entreprise et son environnement
  - ◆ Management et gestion d'un atelier de production
- ➔ **Maîtrise scientifique, technologique et industrielle de fabrication (230h)**
  - ◆ Maîtrise des process de fabrication
  - ◆ Connaissances technico-économiques des fabrications
- ➔ **Management de performance d'un atelier (130h)**
  - ◆ Connaissances des facteurs de conduite d'un process
  - ◆ Planification et gestion de production
  - ◆ Gestion, suivi des indicateurs et outils de performance
- ➔ **Projet tutoré (100h)**
  - ◆ Identification d'une problématique de production
  - ◆ Recherche de solution (travail en groupe)
- ➔ **Mission en entreprise (environ 35 semaines)**

### VALIDATION DU DIPLÔME

- Contrôle continu
- Evaluation finale
- Soutenance orale du projet tutoré
- « Note entreprise »

### INSCRIPTION ET RECRUTEMENT

Recrutement sur :

- ① Dossier – à retirer à partir de début février sur le site [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)
- ② Entretien (mai)
- ③ Recherche d'entreprise de mars à août avec accompagnement de l'Université/ENILV
- ④ Admission définitive après signature du contrat ou validation du financement

### CONTACTS

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
Héloïse LANGUE (Contacts entreprises)  
Gaëlle BEAL (Coordinatrice pédagogique)  
Tél : 04.50.03.47.13
- ◆ **Université Joseph FOURNIER (38) :**  
François CRETIN (Responsable pédagogique)  
Tél : 04.38.78.58.47  
Bernadette LICINA (Recrutement et service administratif)  
Tél : 04.56.52.03.29

### NOS PARTENAIRES





## LICENCE PROFESSIONNELLE

### « Produits Laitiers »

#### EMPLOIS/DÉBOUCHÉS

La formation conduit à des postes de :

- ◆ **Manager/chef d'équipe,**
  - ◆ **Responsable de ligne de fabrication,**
  - ◆ **Encadrant opérationnel,**
  - ◆ **Cadre technique,**
- Au sein de service Production, Conditionnement ou Qualité.



Types d'entreprises concernées :

- ◆ **Grands groupes industriels laitiers**
  - ◆ **Coopératives laitières et fruitières**
- En France comme à l'International

#### PUBLIC CONCERNÉ

La formation s'adresse aux titulaires de :

- ➔ **BTSA Produits laitiers et BTSA STA Produits alimentaires,**
- ➔ **DUT Agroalimentaire ou Génie biologique,**
- ➔ **BTS ANABIOTEC, Bioanalyses et contrôles, Biotechnologies,**
- ➔ **DEUST (secteur biochimie, biologie appliquée)**
- ➔ **L2 mention biologie et biochimie**
- ➔ **aux candidats titulaires d'un autre diplôme BAC + 2 après entretien et validation du dossier**



#### DURÉE

##### 1 an :

- 10 semaines de formation à l'ENILV
- 7 semaines à l'Université Joseph FOURNIER
- 35 semaines en entreprise.

##### Rentrée fin septembre/début octobre

- ! **Possibilité de stage (4 semaines) sur les ateliers de transformation de l'ENILV en juillet-août pour favoriser l'intégration en entreprise**



#### CONDITIONS D'ACCUEIL

##### Deux sites de formation :

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
212 rue Anatole France  
74800 La Roche-sur-Foron  
Restauration et hébergement sur place  
Accès Gare SNCF (200m)
- ◆ **Université Joseph FOURNIER**  
BP 53  
38041 Grenoble Cedex 9

#### MODALITÉS D'ACCÈS

La Licence est accessible sous différents statuts :

- ① **Contrat d'apprentissage: (- 26 ans)**
  - Rémunération mensuelle entre 41% et 53% du SMIC brut ou du minimum conventionnel selon l'âge du candidat
  - Avantages pour l'entreprise : Aide régionale (1000€ en Rhône-Alpes) + crédit d'impôt de 1600€
- ② **Contrat de professionnalisation :**
  - Rémunération de 55% à 100% du SMIC brut selon le candidat
  - Avantages pour l'entreprise : prise en charge des frais de formation et du tutorat par l'OPCA de l'entreprise
- ③ **Formation continue :**
  - Congé individuel de formation
  - Plan de formation entreprise
  - Validation des Acquis et de l'Expérience (VAE)



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### CONTENUS

- ➔ **Harmonisation des connaissances (20h)**
  - ◆ Remise à niveau Technologie laitière
  - ◆ Remise à niveau biologie cellulaire
- ➔ **Connaissances de l'entreprise - animation d'une équipe et d'un atelier (120h)**
  - ◆ L'entreprise et son environnement
  - ◆ Management et gestion d'un atelier de production
- ➔ **Maîtrise scientifique, technologique et industrielle de fabrication (230h)**
  - ◆ Maîtrise des process de fabrication
  - ◆ Connaissances technico-économiques des fabrications
- ➔ **Management de performance d'un atelier (130h)**
  - ◆ Connaissances des facteurs de conduite d'un process
  - ◆ Planification et gestion de production
  - ◆ Gestion, suivi des indicateurs et outils de performance
- ➔ **Projet tutoré (100h)**
  - ◆ Identification d'une problématique de production
  - ◆ Recherche de solution (travail en groupe)
- ➔ **Mission en entreprise (environ 35 semaines)**

### VALIDATION DU DIPLÔME

- Contrôle continu
- Evaluation finale
- Soutenance orale du projet tutoré
- « Note entreprise »

### INSCRIPTION ET RECRUTEMENT

Recrutement sur :

- ① Dossier – à retirer à partir de début février sur le site [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)
- ② Entretien (mai)
- ③ Recherche d'entreprise de mars à août avec accompagnement de l'Université/ENILV
- ④ Admission définitive après signature du contrat ou validation du financement

### CONTACTS

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
Héloïse LANGUE (Contacts entreprises)  
Gaëlle BEAL (Coordinatrice pédagogique)  
Tél : 04.50.03.47.13
- ◆ **Université Joseph FOURNIER (38) :**  
François CRETIN (Responsable pédagogique)  
Tél : 04.38.78.58.47  
Bernadette LICINA (Recrutement et service administratif)  
Tél : 04.56.52.03.29

### NOS PARTENAIRES



[www.enilv74.com](http://www.enilv74.com) et [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)

PROFESSIONNALISE TON AVENIR !

ENILV • 212 rue A. France • BP 141 • 74800 LA ROCHE-SUR-FORON • Tél : 04 50 03 47 13  
UJF • BP 53 • 38041 Grenoble Cedex 9 • Tél: 04 56 52 03 29



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### EMPLOIS/DÉBOUCHÉS

La formation conduit à des postes de :

- ◆ **Manager/chef d'équipe,**
  - ◆ **Responsable de ligne de fabrication,**
  - ◆ **Encadrant opérationnel,**
  - ◆ **Cadre technique,**
- Au sein de service Production, Conditionnement ou Qualité.



Types d'entreprises concernées :

- ◆ **Grands groupes industriels laitiers**
  - ◆ **Coopératives laitières et fruitières**
- En France comme à l'International

### PUBLIC CONCERNÉ

La formation s'adresse aux titulaires de :

- ➔ **BTSA Produits laitiers et BTSA STA Produits alimentaires,**
- ➔ **DUT Agroalimentaire ou Génie biologique,**
- ➔ **BTS ANABIOTEC, Bioanalyses et contrôles, Biotechnologies,**
- ➔ **DEUST (secteur biochimie, biologie appliquée)**
- ➔ **L2 mention biologie et biochimie**
- ➔ **aux candidats titulaires d'un autre diplôme BAC + 2 après entretien et validation du dossier**



### DURÉE

**1 an :**

- 10 semaines de formation à l'ENILV
- 7 semaines à l'Université Joseph FOURNIER
- 35 semaines en entreprise.

**Rentrée fin septembre/début octobre**

- ! **Possibilité de stage (4 semaines) sur les ateliers de transformation de l'ENILV en juillet-août pour favoriser l'intégration en entreprise**



### CONDITIONS D'ACCUEIL

**Deux sites de formation :**

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
212 rue Anatole France  
74800 La Roche-sur-Foron  
Restauration et hébergement sur place  
Accès Gare SNCF (200m)
- ◆ **Université Joseph FOURNIER**  
BP 53  
38041 Grenoble Cedex 9

### MODALITÉS D'ACCÈS

La Licence est accessible sous différents statuts :

- ① **Contrat d'apprentissage: (- 26 ans)**
  - Rémunération mensuelle entre 41% et 53% du SMIC brut ou du minimum conventionnel selon l'âge du candidat
  - Avantages pour l'entreprise : Aide régionale (1000€ en Rhône-Alpes) + crédit d'impôt de 1600€
- ② **Contrat de professionnalisation :**
  - Rémunération de 55% à 100% du SMIC brut selon le candidat
  - Avantages pour l'entreprise : prise en charge des frais de formation et du tutorat par l'OPCA de l'entreprise
- ③ **Formation continue :**
  - Congé individuel de formation
  - Plan de formation entreprise
  - Validation des Acquis et de l'Expérience (VAE)



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### CONTENUS

- ➔ **Harmonisation des connaissances (20h)**
  - ◆ Remise à niveau Technologie laitière
  - ◆ Remise à niveau biologie cellulaire
- ➔ **Connaissances de l'entreprise - animation d'une équipe et d'un atelier (120h)**
  - ◆ L'entreprise et son environnement
  - ◆ Management et gestion d'un atelier de production
- ➔ **Maîtrise scientifique, technologique et industrielle de fabrication (230h)**
  - ◆ Maîtrise des process de fabrication
  - ◆ Connaissances technico-économiques des fabrications
- ➔ **Management de performance d'un atelier (130h)**
  - ◆ Connaissances des facteurs de conduite d'un process
  - ◆ Planification et gestion de production
  - ◆ Gestion, suivi des indicateurs et outils de performance
- ➔ **Projet tutoré (100h)**
  - ◆ Identification d'une problématique de production
  - ◆ Recherche de solution (travail en groupe)
- ➔ **Mission en entreprise (environ 35 semaines)**

### VALIDATION DU DIPLÔME

- Contrôle continu
- Evaluation finale
- Soutenance orale du projet tutoré
- « Note entreprise »

### INSCRIPTION ET RECRUTEMENT

Recrutement sur :

- ① Dossier – à retirer à partir de début février sur le site [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)
- ② Entretien (mai)
- ③ Recherche d'entreprise de mars à août avec accompagnement de l'Université/ENILV
- ④ Admission définitive après signature du contrat ou validation du financement

### CONTACTS

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
Héloïse LANGUE (Contacts entreprises)  
Gaëlle BEAL (Coordinatrice pédagogique)  
Tél : 04.50.03.47.13
- ◆ **Université Joseph FOURNIER (38):**  
François CRETIN (Responsable pédagogique)  
Tél : 04.38.78.58.47  
Bernadette LICINA (Recrutement et service administratif)  
Tél : 04.56.52.03.29

### NOS PARTENAIRES





## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### EMPLOIS/DÉBOUCHÉS

La formation conduit à des postes de :

- ◆ **Manager/chef d'équipe,**
  - ◆ **Responsable de ligne de fabrication,**
  - ◆ **Encadrant opérationnel,**
  - ◆ **Cadre technique,**
- Au sein de service Production, Conditionnement ou Qualité.



Types d'entreprises concernées :

- ◆ **Grands groupes industriels laitiers**
  - ◆ **Coopératives laitières et fruitières**
- En France comme à l'International

### PUBLIC CONCERNÉ

La formation s'adresse aux titulaires de :

- ➔ **BTSA Produits laitiers et BTSA STA Produits alimentaires,**
- ➔ **DUT Agroalimentaire ou Génie biologique,**
- ➔ **BTS ANABIOTEC, Bioanalyses et contrôles, Biotechnologies,**
- ➔ **DEUST (secteur biochimie, biologie appliquée)**
- ➔ **L2 mention biologie et biochimie**
- ➔ **aux candidats titulaires d'un autre diplôme BAC + 2 après entretien et validation du dossier**



### DURÉE

**1 an :**

- 10 semaines de formation à l'ENILV
- 7 semaines à l'Université Joseph FOURNIER
- 35 semaines en entreprise.



**Rentrée fin septembre/début octobre**

- ! **Possibilité de stage (4 semaines) sur les ateliers de transformation de l'ENILV en juillet-août pour favoriser l'intégration en entreprise**

### CONDITIONS D'ACCUEIL

**Deux sites de formation :**

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
212 rue Anatole France  
74800 La Roche-sur-Foron  
Restauration et hébergement sur place  
Accès Gare SNCF (200m)
- ◆ **Université Joseph FOURNIER**  
BP 53  
38041 Grenoble Cedex 9

### MODALITÉS D'ACCÈS

La Licence est accessible sous différents statuts :

- ① **Contrat d'apprentissage: (- 26 ans)**
  - Rémunération mensuelle entre 41% et 53% du SMIC brut ou du minimum conventionnel selon l'âge du candidat
  - Avantages pour l'entreprise : Aide régionale (1000€ en Rhône-Alpes) + crédit d'impôt de 1600€
- ② **Contrat de professionnalisation :**
  - Rémunération de 55% à 100% du SMIC brut selon le candidat
  - Avantages pour l'entreprise : prise en charge des frais de formation et du tutorat par l'OPCA de l'entreprise
- ③ **Formation continue :**
  - Congé individuel de formation
  - Plan de formation entreprise
  - Validation des Acquis et de l'Expérience (VAE)



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### CONTENUS

- ➔ **Harmonisation des connaissances (20h)**
  - ◆ Remise à niveau Technologie laitière
  - ◆ Remise à niveau biologie cellulaire
- ➔ **Connaissances de l'entreprise - animation d'une équipe et d'un atelier (120h)**
  - ◆ L'entreprise et son environnement
  - ◆ Management et gestion d'un atelier de production
- ➔ **Maîtrise scientifique, technologique et industrielle de fabrication (230h)**
  - ◆ Maîtrise des process de fabrication
  - ◆ Connaissances technico-économiques des fabrications
- ➔ **Management de performance d'un atelier (130h)**
  - ◆ Connaissances des facteurs de conduite d'un process
  - ◆ Planification et gestion de production
  - ◆ Gestion, suivi des indicateurs et outils de performance
- ➔ **Projet tutoré (100h)**
  - ◆ Identification d'une problématique de production
  - ◆ Recherche de solution (travail en groupe)
- ➔ **Mission en entreprise (environ 35 semaines)**

### VALIDATION DU DIPLÔME

- Contrôle continu
- Evaluation finale
- Soutenance orale du projet tutoré
- « Note entreprise »

### INSCRIPTION ET RECRUTEMENT

Recrutement sur :

- ① Dossier – à retirer à partir de début février sur le site [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)
- ② Entretien (mai)
- ③ Recherche d'entreprise de mars à août avec accompagnement de l'Université/ENILV
- ④ Admission définitive après signature du contrat ou validation du financement

### CONTACTS

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
Héloïse LANGUE (Contacts entreprises)  
Gaëlle BEAL (Coordinatrice pédagogique)  
Tél : 04.50.03.47.13
- ◆ **Université Joseph FOURNIER (38):**  
François CRETIN (Responsable pédagogique)  
Tél : 04.38.78.58.47  
Bernadette LICINA (Recrutement et service administratif)  
Tél : 04.56.52.03.29

### NOS PARTENAIRES





## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### EMPLOIS/DÉBOUCHÉS

La formation conduit à des postes de :

- ◆ **Manager/chef d'équipe,**
  - ◆ **Responsable de ligne de fabrication,**
  - ◆ **Encadrant opérationnel,**
  - ◆ **Cadre technique,**
- Au sein de service Production, Conditionnement ou Qualité.



Types d'entreprises concernées :

- ◆ **Grands groupes industriels laitiers**
  - ◆ **Coopératives laitières et fruitières**
- En France comme à l'International

### PUBLIC CONCERNÉ

La formation s'adresse aux titulaires de :

- ➔ **BTSA Produits laitiers et BTSA STA Produits alimentaires,**
- ➔ **DUT Agroalimentaire ou Génie biologique,**
- ➔ **BTS ANABIOTEC, Bioanalyses et contrôles, Biotechnologies,**
- ➔ **DEUST (secteur biochimie, biologie appliquée)**
- ➔ **L2 mention biologie et biochimie**
- ➔ **aux candidats titulaires d'un autre diplôme BAC + 2 après entretien et validation du dossier**



### DURÉE

**1 an :**

- 10 semaines de formation à l'ENILV
- 7 semaines à l'Université Joseph FOURNIER
- 35 semaines en entreprise.

**Rentrée fin septembre/début octobre**

- ! **Possibilité de stage (4 semaines) sur les ateliers de transformation de l'ENILV en juillet-août pour favoriser l'intégration en entreprise**



### CONDITIONS D'ACCUEIL

**Deux sites de formation :**

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
212 rue Anatole France  
74800 La Roche-sur-Foron  
Restauration et hébergement sur place  
Accès Gare SNCF (200m)
- ◆ **Université Joseph FOURNIER**  
BP 53  
38041 Grenoble Cedex 9

### MODALITÉS D'ACCÈS

La Licence est accessible sous différents statuts :

- ① **Contrat d'apprentissage: (- 26 ans)**
  - Rémunération mensuelle entre 41% et 53% du SMIC brut ou du minimum conventionnel selon l'âge du candidat
  - Avantages pour l'entreprise : Aide régionale (1000€ en Rhône-Alpes) + crédit d'impôt de 1600€
- ② **Contrat de professionnalisation :**
  - Rémunération de 55% à 100% du SMIC brut selon le candidat
  - Avantages pour l'entreprise : prise en charge des frais de formation et du tutorat par l'OPCA de l'entreprise
- ③ **Formation continue :**
  - Congé individuel de formation
  - Plan de formation entreprise
  - Validation des Acquis et de l'Expérience (VAE)



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### CONTENUS

- ➔ **Harmonisation des connaissances (20h)**
  - ◆ Remise à niveau Technologie laitière
  - ◆ Remise à niveau biologie cellulaire
- ➔ **Connaissances de l'entreprise - animation d'une équipe et d'un atelier (120h)**
  - ◆ L'entreprise et son environnement
  - ◆ Management et gestion d'un atelier de production
- ➔ **Maîtrise scientifique, technologique et industrielle de fabrication (230h)**
  - ◆ Maîtrise des process de fabrication
  - ◆ Connaissances technico-économiques des fabrications
- ➔ **Management de performance d'un atelier (130h)**
  - ◆ Connaissances des facteurs de conduite d'un process
  - ◆ Planification et gestion de production
  - ◆ Gestion, suivi des indicateurs et outils de performance
- ➔ **Projet tutoré (100h)**
  - ◆ Identification d'une problématique de production
  - ◆ Recherche de solution (travail en groupe)
- ➔ **Mission en entreprise (environ 35 semaines)**

### VALIDATION DU DIPLÔME

- Contrôle continu
- Evaluation finale
- Soutenance orale du projet tutoré
- « Note entreprise »

### INSCRIPTION ET RECRUTEMENT

Recrutement sur :

- ① Dossier – à retirer à partir de début février sur le site [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)
- ② Entretien (mai)
- ③ Recherche d'entreprise de mars à août avec accompagnement de l'Université/ENILV
- ④ Admission définitive après signature du contrat ou validation du financement

### CONTACTS

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
Héloïse LANGUE (Contacts entreprises)  
Gaëlle BEAL (Coordinatrice pédagogique)  
Tél : 04.50.03.47.13
- ◆ **Université Joseph FOURNIER (38):**  
François CRETIN (Responsable pédagogique)  
Tél : 04.38.78.58.47  
Bernadette LICINA (Recrutement et service administratif)  
Tél : 04.56.52.03.29

### NOS PARTENAIRES





## LICENCE PROFESSIONNELLE

### « Produits Laitiers »

#### EMPLOIS/DÉBOUCHÉS

La formation conduit à des postes de :

- ◆ **Manager/chef d'équipe,**
  - ◆ **Responsable de ligne de fabrication,**
  - ◆ **Encadrant opérationnel,**
  - ◆ **Cadre technique,**
- Au sein de service Production, Conditionnement ou Qualité.**



Types d'entreprises concernées :

- ◆ **Grands groupes industriels laitiers**
  - ◆ **Coopératives laitières et fruitières**
- En France comme à l'International**

#### PUBLIC CONCERNÉ

La formation s'adresse aux titulaires de :

- ➔ **BTSA Produits laitiers et BTSA STA Produits alimentaires,**
- ➔ **DUT Agroalimentaire ou Génie biologique,**
- ➔ **BTS ANABIOTEC, Bioanalyses et contrôles, Biotechnologies,**
- ➔ **DEUST (secteur biochimie, biologie appliquée)**
- ➔ **L2 mention biologie et biochimie**
- ➔ **aux candidats titulaires d'un autre diplôme BAC + 2 après entretien et validation du dossier**



#### DURÉE

##### 1 an :

- 10 semaines de formation à l'ENILV
- 7 semaines à l'Université Joseph FOURNIER
- 35 semaines en entreprise.

##### Rentrée fin septembre/début octobre

- ! **Possibilité de stage (4 semaines) sur les ateliers de transformation de l'ENILV en juillet-août pour favoriser l'intégration en entreprise**



#### CONDITIONS D'ACCUEIL

##### Deux sites de formation :

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
212 rue Anatole France  
74800 La Roche-sur-Foron  
**Restauration et hébergement sur place**  
**Accès Gare SNCF (200m)**
- ◆ **Université Joseph FOURNIER**  
BP 53  
38041 Grenoble Cedex 9

#### MODALITÉS D'ACCÈS

La Licence est accessible sous différents statuts :

- ① **Contrat d'apprentissage: (- 26 ans)**
  - Rémunération mensuelle entre 41% et 53% du SMIC brut ou du minimum conventionnel selon l'âge du candidat
  - Avantages pour l'entreprise : Aide régionale (1000€ en Rhône-Alpes) + crédit d'impôt de 1600€
- ② **Contrat de professionnalisation :**
  - Rémunération de 55% à 100% du SMIC brut selon le candidat
  - Avantages pour l'entreprise : prise en charge des frais de formation et du tutorat par l'OPCA de l'entreprise
- ③ **Formation continue :**
  - Congé individuel de formation
  - Plan de formation entreprise
  - Validation des Acquis et de l'Expérience (VAE)



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### CONTENUS

- ➔ **Harmonisation des connaissances (20h)**
  - ◆ Remise à niveau Technologie laitière
  - ◆ Remise à niveau biologie cellulaire
- ➔ **Connaissances de l'entreprise - animation d'une équipe et d'un atelier (120h)**
  - ◆ L'entreprise et son environnement
  - ◆ Management et gestion d'un atelier de production
- ➔ **Maîtrise scientifique, technologique et industrielle de fabrication (230h)**
  - ◆ Maîtrise des process de fabrication
  - ◆ Connaissances technico-économiques des fabrications
- ➔ **Management de performance d'un atelier (130h)**
  - ◆ Connaissances des facteurs de conduite d'un process
  - ◆ Planification et gestion de production
  - ◆ Gestion, suivi des indicateurs et outils de performance
- ➔ **Projet tutoré (100h)**
  - ◆ Identification d'une problématique de production
  - ◆ Recherche de solution (travail en groupe)
- ➔ **Mission en entreprise (environ 35 semaines)**

### VALIDATION DU DIPLÔME

- Contrôle continu
- Evaluation finale
- Soutenance orale du projet tutoré
- « Note entreprise »

### INSCRIPTION ET RECRUTEMENT

Recrutement sur :

- ① Dossier – à retirer à partir de début février sur le site [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)
- ② Entretien (mai)
- ③ Recherche d'entreprise de mars à août avec accompagnement de l'Université/ENILV
- ④ Admission définitive après signature du contrat ou validation du financement

### CONTACTS

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
Héloïse LANGUE (Contacts entreprises)  
Gaëlle BEAL (Coordinatrice pédagogique)  
Tél : 04.50.03.47.13
- ◆ **Université Joseph FOURNIER (38) :**  
François CRETIN (Responsable pédagogique)  
Tél : 04.38.78.58.47  
Bernadette LICINA (Recrutement et service administratif)  
Tél : 04.56.52.03.29

### NOS PARTENAIRES





## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### EMPLOIS/DÉBOUCHÉS

La formation conduit à des postes de :

- ◆ **Manager/chef d'équipe,**
  - ◆ **Responsable de ligne de fabrication,**
  - ◆ **Encadrant opérationnel,**
  - ◆ **Cadre technique,**
- Au sein de service Production, Conditionnement ou Qualité.**



Types d'entreprises concernées :

- ◆ **Grands groupes industriels laitiers**
  - ◆ **Coopératives laitières et fruitières**
- En France comme à l'International**

### PUBLIC CONCERNÉ

La formation s'adresse aux titulaires de :

- ➔ **BTSA Produits laitiers et BTSA STA Produits alimentaires,**
- ➔ **DUT Agroalimentaire ou Génie biologique,**
- ➔ **BTS ANABIOTEC, Bioanalyses et contrôles, Biotechnologies,**
- ➔ **DEUST (secteur biochimie, biologie appliquée)**
- ➔ **L2 mention biologie et biochimie**
- ➔ **aux candidats titulaires d'un autre diplôme BAC + 2 après entretien et validation du dossier**



### DURÉE

**1 an :**

- 10 semaines de formation à l'ENILV
- 7 semaines à l'Université Joseph FOURNIER
- 35 semaines en entreprise.

**Rentrée fin septembre/début octobre**

- ! **Possibilité de stage (4 semaines) sur les ateliers de transformation de l'ENILV en juillet-août pour favoriser l'intégration en entreprise**



### CONDITIONS D'ACCUEIL

**Deux sites de formation :**

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
212 rue Anatole France  
74800 La Roche-sur-Foron  
**Restauration et hébergement sur place**  
**Accès Gare SNCF (200m)**
- ◆ **Université Joseph FOURNIER**  
BP 53  
38041 Grenoble Cedex 9

### MODALITÉS D'ACCÈS

La Licence est accessible sous différents statuts :

- ① **Contrat d'apprentissage: (- 26 ans)**
  - Rémunération mensuelle entre 41% et 53% du SMIC brut ou du minimum conventionnel selon l'âge du candidat
  - Avantages pour l'entreprise : Aide régionale (1000€ en Rhône-Alpes) + crédit d'impôt de 1600€
- ② **Contrat de professionnalisation :**
  - Rémunération de 55% à 100% du SMIC brut selon le candidat
  - Avantages pour l'entreprise : prise en charge des frais de formation et du tutorat par l'OPCA de l'entreprise
- ③ **Formation continue :**
  - Congé individuel de formation
  - Plan de formation entreprise
  - Validation des Acquis et de l'Expérience (VAE)



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### CONTENUS

- ➔ **Harmonisation des connaissances (20h)**
  - ◆ Remise à niveau Technologie laitière
  - ◆ Remise à niveau biologie cellulaire
- ➔ **Connaissances de l'entreprise - animation d'une équipe et d'un atelier (120h)**
  - ◆ L'entreprise et son environnement
  - ◆ Management et gestion d'un atelier de production
- ➔ **Maîtrise scientifique, technologique et industrielle de fabrication (230h)**
  - ◆ Maîtrise des process de fabrication
  - ◆ Connaissances technico-économiques des fabrications
- ➔ **Management de performance d'un atelier (130h)**
  - ◆ Connaissances des facteurs de conduite d'un process
  - ◆ Planification et gestion de production
  - ◆ Gestion, suivi des indicateurs et outils de performance
- ➔ **Projet tutoré (100h)**
  - ◆ Identification d'une problématique de production
  - ◆ Recherche de solution (travail en groupe)
- ➔ **Mission en entreprise (environ 35 semaines)**

### VALIDATION DU DIPLÔME

- Contrôle continu
- Evaluation finale
- Soutenance orale du projet tutoré
- « Note entreprise »

### INSCRIPTION ET RECRUTEMENT

Recrutement sur :

- ① Dossier – à retirer à partir de début février sur le site [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)
- ② Entretien (mai)
- ③ Recherche d'entreprise de mars à août avec accompagnement de l'Université/ENILV
- ④ Admission définitive après signature du contrat ou validation du financement

### CONTACTS

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
Héloïse LANGUE (Contacts entreprises)  
Gaëlle BEAL (Coordinatrice pédagogique)  
Tél : 04.50.03.47.13
- ◆ **Université Joseph FOURNIER (38):**  
François CRETIN (Responsable pédagogique)  
Tél : 04.38.78.58.47  
Bernadette LICINA (Recrutement et service administratif)  
Tél : 04.56.52.03.29

### NOS PARTENAIRES



[www.enilv74.com](http://www.enilv74.com) et [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)

PROFESSIONNALISE TON AVENIR !

ENILV • 212 rue A. France • BP 141 • 74800 LA ROCHE-SUR-FORON • Tél : 04 50 03 47 13  
UJF • BP 53 • 38041 Grenoble Cedex 9 • Tél: 04 56 52 03 29



## LICENCE PROFESSIONNELLE

### « Produits Laitiers »

#### EMPLOIS/DÉBOUCHÉS

La formation conduit à des postes de :

- ◆ **Manager/chef d'équipe,**
  - ◆ **Responsable de ligne de fabrication,**
  - ◆ **Encadrant opérationnel,**
  - ◆ **Cadre technique,**
- Au sein de service Production, Conditionnement ou Qualité.



Types d'entreprises concernées :

- ◆ **Grands groupes industriels laitiers**
  - ◆ **Coopératives laitières et fruitières**
- En France comme à l'International

#### PUBLIC CONCERNÉ

La formation s'adresse aux titulaires de :

- ➔ **BTSA Produits laitiers et BTSA STA Produits alimentaires,**
- ➔ **DUT Agroalimentaire ou Génie biologique,**
- ➔ **BTS ANABIOTEC, Bioanalyses et contrôles, Biotechnologies,**
- ➔ **DEUST (secteur biochimie, biologie appliquée)**
- ➔ **L2 mention biologie et biochimie**
- ➔ **aux candidats titulaires d'un autre diplôme BAC + 2 après entretien et validation du dossier**



#### DURÉE

##### 1 an :

- 10 semaines de formation à l'ENILV
- 7 semaines à l'Université Joseph FOURNIER
- 35 semaines en entreprise.

##### Rentrée fin septembre/début octobre

- ! **Possibilité de stage (4 semaines) sur les ateliers de transformation de l'ENILV en juillet-août pour favoriser l'intégration en entreprise**



#### CONDITIONS D'ACCUEIL

##### Deux sites de formation :

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
212 rue Anatole France  
74800 La Roche-sur-Foron  
Restauration et hébergement sur place  
Accès Gare SNCF (200m)
- ◆ **Université Joseph FOURNIER**  
BP 53  
38041 Grenoble Cedex 9

#### MODALITÉS D'ACCÈS

La Licence est accessible sous différents statuts :

- ① **Contrat d'apprentissage: (- 26 ans)**
  - Rémunération mensuelle entre 41% et 53% du SMIC brut ou du minimum conventionnel selon l'âge du candidat
  - Avantages pour l'entreprise : Aide régionale (1000€ en Rhône-Alpes) + crédit d'impôt de 1600€
- ② **Contrat de professionnalisation :**
  - Rémunération de 55% à 100% du SMIC brut selon le candidat
  - Avantages pour l'entreprise : prise en charge des frais de formation et du tutorat par l'OPCA de l'entreprise
- ③ **Formation continue :**
  - Congé individuel de formation
  - Plan de formation entreprise
  - Validation des Acquis et de l'Expérience (VAE)



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### CONTENUS

- ➔ **Harmonisation des connaissances (20h)**
  - ◆ Remise à niveau Technologie laitière
  - ◆ Remise à niveau biologie cellulaire
- ➔ **Connaissances de l'entreprise - animation d'une équipe et d'un atelier (120h)**
  - ◆ L'entreprise et son environnement
  - ◆ Management et gestion d'un atelier de production
- ➔ **Maîtrise scientifique, technologique et industrielle de fabrication (230h)**
  - ◆ Maîtrise des process de fabrication
  - ◆ Connaissances technico-économiques des fabrications
- ➔ **Management de performance d'un atelier (130h)**
  - ◆ Connaissances des facteurs de conduite d'un process
  - ◆ Planification et gestion de production
  - ◆ Gestion, suivi des indicateurs et outils de performance
- ➔ **Projet tutoré (100h)**
  - ◆ Identification d'une problématique de production
  - ◆ Recherche de solution (travail en groupe)
- ➔ **Mission en entreprise (environ 35 semaines)**

### VALIDATION DU DIPLÔME

- Contrôle continu
- Evaluation finale
- Soutenance orale du projet tutoré
- « Note entreprise »

### INSCRIPTION ET RECRUTEMENT

Recrutement sur :

- ① Dossier – à retirer à partir de début février sur le site [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)
- ② Entretien (mai)
- ③ Recherche d'entreprise de mars à août avec accompagnement de l'Université/ENILV
- ④ Admission définitive après signature du contrat ou validation du financement

### CONTACTS

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
Héloïse LANGUE (Contacts entreprises)  
Gaëlle BEAL (Coordinatrice pédagogique)  
Tél : 04.50.03.47.13
- ◆ **Université Joseph FOURNIER (38) :**  
François CRETIN (Responsable pédagogique)  
Tél : 04.38.78.58.47  
Bernadette LICINA (Recrutement et service administratif)  
Tél : 04.56.52.03.29

### NOS PARTENAIRES





## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### EMPLOIS/DÉBOUCHÉS

La formation conduit à des postes de :

- ◆ **Manager/chef d'équipe,**
  - ◆ **Responsable de ligne de fabrication,**
  - ◆ **Encadrant opérationnel,**
  - ◆ **Cadre technique,**
- Au sein de service Production, Conditionnement ou Qualité.



Types d'entreprises concernées :

- ◆ **Grands groupes industriels laitiers**
  - ◆ **Coopératives laitières et fruitières**
- En France comme à l'International

### PUBLIC CONCERNÉ

La formation s'adresse aux titulaires de :

- ➔ **BTSA Produits laitiers et BTSA STA Produits alimentaires,**
- ➔ **DUT Agroalimentaire ou Génie biologique,**
- ➔ **BTS ANABIOTEC, Bioanalyses et contrôles, Biotechnologies,**
- ➔ **DEUST (secteur biochimie, biologie appliquée)**
- ➔ **L2 mention biologie et biochimie**
- ➔ **aux candidats titulaires d'un autre diplôme BAC + 2 après entretien et validation du dossier**



### DURÉE

**1 an :**

- 10 semaines de formation à l'ENILV
- 7 semaines à l'Université Joseph FOURNIER
- 35 semaines en entreprise.

**Rentrée fin septembre/début octobre**

- ! **Possibilité de stage (4 semaines) sur les ateliers de transformation de l'ENILV en juillet-août pour favoriser l'intégration en entreprise**



### CONDITIONS D'ACCUEIL

**Deux sites de formation :**

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
212 rue Anatole France  
74800 La Roche-sur-Foron  
Restauration et hébergement sur place  
Accès Gare SNCF (200m)
- ◆ **Université Joseph FOURNIER**  
BP 53  
38041 Grenoble Cedex 9

### MODALITÉS D'ACCÈS

La Licence est accessible sous différents statuts :

- ① **Contrat d'apprentissage: (- 26 ans)**
  - Rémunération mensuelle entre 41% et 53% du SMIC brut ou du minimum conventionnel selon l'âge du candidat
  - Avantages pour l'entreprise : Aide régionale (1000€ en Rhône-Alpes) + crédit d'impôt de 1600€
- ② **Contrat de professionnalisation :**
  - Rémunération de 55% à 100% du SMIC brut selon le candidat
  - Avantages pour l'entreprise : prise en charge des frais de formation et du tutorat par l'OPCA de l'entreprise
- ③ **Formation continue :**
  - Congé individuel de formation
  - Plan de formation entreprise
  - Validation des Acquis et de l'Expérience (VAE)



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### CONTENUS

- ➔ **Harmonisation des connaissances (20h)**
  - ◆ Remise à niveau Technologie laitière
  - ◆ Remise à niveau biologie cellulaire
- ➔ **Connaissances de l'entreprise - animation d'une équipe et d'un atelier (120h)**
  - ◆ L'entreprise et son environnement
  - ◆ Management et gestion d'un atelier de production
- ➔ **Maîtrise scientifique, technologique et industrielle de fabrication (230h)**
  - ◆ Maîtrise des process de fabrication
  - ◆ Connaissances technico-économiques des fabrications
- ➔ **Management de performance d'un atelier (130h)**
  - ◆ Connaissances des facteurs de conduite d'un process
  - ◆ Planification et gestion de production
  - ◆ Gestion, suivi des indicateurs et outils de performance
- ➔ **Projet tutoré (100h)**
  - ◆ Identification d'une problématique de production
  - ◆ Recherche de solution (travail en groupe)
- ➔ **Mission en entreprise (environ 35 semaines)**

### VALIDATION DU DIPLÔME

- Contrôle continu
- Evaluation finale
- Soutenance orale du projet tutoré
- « Note entreprise »

### INSCRIPTION ET RECRUTEMENT

Recrutement sur :

- ① Dossier – à retirer à partir de début février sur le site [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)
- ② Entretien (mai)
- ③ Recherche d'entreprise de mars à août avec accompagnement de l'Université/ENILV
- ④ Admission définitive après signature du contrat ou validation du financement

### CONTACTS

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
Héloïse LANGUE (Contacts entreprises)  
Gaëlle BEAL (Coordinatrice pédagogique)  
Tél : 04.50.03.47.13
- ◆ **Université Joseph FOURNIER (38) :**  
François CRETIN (Responsable pédagogique)  
Tél : 04.38.78.58.47  
Bernadette LICINA (Recrutement et service administratif)  
Tél : 04.56.52.03.29

### NOS PARTENAIRES



[www.enilv74.com](http://www.enilv74.com) et [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)

PROFESSIONNALISE TON AVENIR !

ENILV • 212 rue A. France • BP 141 • 74800 LA ROCHE-SUR-FORON • Tél : 04 50 03 47 13  
UJF • BP 53 • 38041 Grenoble Cedex 9 • Tél: 04 56 52 03 29



## LICENCE PROFESSIONNELLE

### « Produits Laitiers »

#### EMPLOIS/DÉBOUCHÉS

La formation conduit à des postes de :

- ◆ **Manager/chef d'équipe,**
  - ◆ **Responsable de ligne de fabrication,**
  - ◆ **Encadrant opérationnel,**
  - ◆ **Cadre technique,**
- Au sein de service Production, Conditionnement ou Qualité.**



Types d'entreprises concernées :

- ◆ **Grands groupes industriels laitiers**
  - ◆ **Coopératives laitières et fruitières**
- En France comme à l'International**

#### PUBLIC CONCERNÉ

La formation s'adresse aux titulaires de :

- ➔ **BTSA Produits laitiers et BTSA STA Produits alimentaires,**
- ➔ **DUT Agroalimentaire ou Génie biologique,**
- ➔ **BTS ANABIOTEC, Bioanalyses et contrôles, Biotechnologies,**
- ➔ **DEUST (secteur biochimie, biologie appliquée)**
- ➔ **L2 mention biologie et biochimie**
- ➔ **aux candidats titulaires d'un autre diplôme BAC + 2 après entretien et validation du dossier**



#### DURÉE

##### 1 an :

- 10 semaines de formation à l'ENILV
- 7 semaines à l'Université Joseph FOURNIER
- 35 semaines en entreprise.

##### Rentrée fin septembre/début octobre

- ! **Possibilité de stage (4 semaines) sur les ateliers de transformation de l'ENILV en juillet-août pour favoriser l'intégration en entreprise**



#### CONDITIONS D'ACCUEIL

##### Deux sites de formation :

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
212 rue Anatole France  
74800 La Roche-sur-Foron  
**Restauration et hébergement sur place**  
**Accès Gare SNCF (200m)**
- ◆ **Université Joseph FOURNIER**  
BP 53  
38041 Grenoble Cedex 9

#### MODALITÉS D'ACCÈS

La Licence est accessible sous différents statuts :

- ① **Contrat d'apprentissage: (- 26 ans)**
  - Rémunération mensuelle entre 41% et 53% du SMIC brut ou du minimum conventionnel selon l'âge du candidat
  - Avantages pour l'entreprise : Aide régionale (1000€ en Rhône-Alpes) + crédit d'impôt de 1600€
- ② **Contrat de professionnalisation :**
  - Rémunération de 55% à 100% du SMIC brut selon le candidat
  - Avantages pour l'entreprise : prise en charge des frais de formation et du tutorat par l'OPCA de l'entreprise
- ③ **Formation continue :**
  - Congé individuel de formation
  - Plan de formation entreprise
  - Validation des Acquis et de l'Expérience (VAE)



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### CONTENUS

- ➔ **Harmonisation des connaissances (20h)**
  - ◆ Remise à niveau Technologie laitière
  - ◆ Remise à niveau biologie cellulaire
- ➔ **Connaissances de l'entreprise - animation d'une équipe et d'un atelier (120h)**
  - ◆ L'entreprise et son environnement
  - ◆ Management et gestion d'un atelier de production
- ➔ **Maîtrise scientifique, technologique et industrielle de fabrication (230h)**
  - ◆ Maîtrise des process de fabrication
  - ◆ Connaissances technico-économiques des fabrications
- ➔ **Management de performance d'un atelier (130h)**
  - ◆ Connaissances des facteurs de conduite d'un process
  - ◆ Planification et gestion de production
  - ◆ Gestion, suivi des indicateurs et outils de performance
- ➔ **Projet tutoré (100h)**
  - ◆ Identification d'une problématique de production
  - ◆ Recherche de solution (travail en groupe)
- ➔ **Mission en entreprise (environ 35 semaines)**

### VALIDATION DU DIPLÔME

- Contrôle continu
- Evaluation finale
- Soutenance orale du projet tutoré
- « Note entreprise »

### INSCRIPTION ET RECRUTEMENT

Recrutement sur :

- ① Dossier – à retirer à partir de début février sur le site [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)
- ② Entretien (mai)
- ③ Recherche d'entreprise de mars à août avec accompagnement de l'Université/ENILV
- ④ Admission définitive après signature du contrat ou validation du financement

### CONTACTS

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
Héloïse LANGUE (Contacts entreprises)  
Gaëlle BEAL (Coordinatrice pédagogique)  
Tél : 04.50.03.47.13
- ◆ **Université Joseph FOURNIER (38):**  
François CRETIN (Responsable pédagogique)  
Tél : 04.38.78.58.47  
Bernadette LICINA (Recrutement et service administratif)  
Tél : 04.56.52.03.29

### NOS PARTENAIRES





## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### EMPLOIS/DÉBOUCHÉS

La formation conduit à des postes de :

- ◆ **Manager/chef d'équipe,**
  - ◆ **Responsable de ligne de fabrication,**
  - ◆ **Encadrant opérationnel,**
  - ◆ **Cadre technique,**
- Au sein de service Production, Conditionnement ou Qualité.



Types d'entreprises concernées :

- ◆ **Grands groupes industriels laitiers**
  - ◆ **Coopératives laitières et fruitières**
- En France comme à l'International

### PUBLIC CONCERNÉ

La formation s'adresse aux titulaires de :

- ➔ **BTSA Produits laitiers et BTSA STA Produits alimentaires,**
- ➔ **DUT Agroalimentaire ou Génie biologique,**
- ➔ **BTS ANABIOTEC, Bioanalyses et contrôles, Biotechnologies,**
- ➔ **DEUST (secteur biochimie, biologie appliquée)**
- ➔ **L2 mention biologie et biochimie**
- ➔ **aux candidats titulaires d'un autre diplôme BAC + 2 après entretien et validation du dossier**



### DURÉE

**1 an :**

- 10 semaines de formation à l'ENILV
- 7 semaines à l'Université Joseph FOURNIER
- 35 semaines en entreprise.

**Rentrée fin septembre/début octobre**

- ! **Possibilité de stage (4 semaines) sur les ateliers de transformation de l'ENILV en juillet-août pour favoriser l'intégration en entreprise**



### CONDITIONS D'ACCUEIL

**Deux sites de formation :**

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
212 rue Anatole France  
74800 La Roche-sur-Foron  
Restauration et hébergement sur place  
Accès Gare SNCF (200m)
- ◆ **Université Joseph FOURNIER**  
BP 53  
38041 Grenoble Cedex 9

### MODALITÉS D'ACCÈS

La Licence est accessible sous différents statuts :

- ① **Contrat d'apprentissage: (- 26 ans)**
  - Rémunération mensuelle entre 41% et 53% du SMIC brut ou du minimum conventionnel selon l'âge du candidat
  - Avantages pour l'entreprise : Aide régionale (1000€ en Rhône-Alpes) + crédit d'impôt de 1600€
- ② **Contrat de professionnalisation :**
  - Rémunération de 55% à 100% du SMIC brut selon le candidat
  - Avantages pour l'entreprise : prise en charge des frais de formation et du tutorat par l'OPCA de l'entreprise
- ③ **Formation continue :**
  - Congé individuel de formation
  - Plan de formation entreprise
  - Validation des Acquis et de l'Expérience (VAE)



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### CONTENUS

- ➔ **Harmonisation des connaissances (20h)**
  - ◆ Remise à niveau Technologie laitière
  - ◆ Remise à niveau biologie cellulaire
- ➔ **Connaissances de l'entreprise - animation d'une équipe et d'un atelier (120h)**
  - ◆ L'entreprise et son environnement
  - ◆ Management et gestion d'un atelier de production
- ➔ **Maîtrise scientifique, technologique et industrielle de fabrication (230h)**
  - ◆ Maîtrise des process de fabrication
  - ◆ Connaissances technico-économiques des fabrications
- ➔ **Management de performance d'un atelier (130h)**
  - ◆ Connaissances des facteurs de conduite d'un process
  - ◆ Planification et gestion de production
  - ◆ Gestion, suivi des indicateurs et outils de performance
- ➔ **Projet tutoré (100h)**
  - ◆ Identification d'une problématique de production
  - ◆ Recherche de solution (travail en groupe)
- ➔ **Mission en entreprise (environ 35 semaines)**

### VALIDATION DU DIPLÔME

- Contrôle continu
- Evaluation finale
- Soutenance orale du projet tutoré
- « Note entreprise »

### INSCRIPTION ET RECRUTEMENT

Recrutement sur :

- ① Dossier – à retirer à partir de début février sur le site [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)
- ② Entretien (mai)
- ③ Recherche d'entreprise de mars à août avec accompagnement de l'Université/ENILV
- ④ Admission définitive après signature du contrat ou validation du financement

### CONTACTS

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
Héloïse LANGUE (Contacts entreprises)  
Gaëlle BEAL (Coordinatrice pédagogique)  
Tél : 04.50.03.47.13
- ◆ **Université Joseph FOURNIER (38) :**  
François CRETIN (Responsable pédagogique)  
Tél : 04.38.78.58.47  
Bernadette LICINA (Recrutement et service administratif)  
Tél : 04.56.52.03.29

### NOS PARTENAIRES





## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### EMPLOIS/DÉBOUCHÉS

La formation conduit à des postes de :

- ◆ **Manager/chef d'équipe,**
  - ◆ **Responsable de ligne de fabrication,**
  - ◆ **Encadrant opérationnel,**
  - ◆ **Cadre technique,**
- Au sein de service Production, Conditionnement ou Qualité.



Types d'entreprises concernées :

- ◆ **Grands groupes industriels laitiers**
  - ◆ **Coopératives laitières et fruitières**
- En France comme à l'International

### PUBLIC CONCERNÉ

La formation s'adresse aux titulaires de :

- ➔ **BTSA Produits laitiers et BTSA STA Produits alimentaires,**
- ➔ **DUT Agroalimentaire ou Génie biologique,**
- ➔ **BTS ANABIOTEC, Bioanalyses et contrôles, Biotechnologies,**
- ➔ **DEUST (secteur biochimie, biologie appliquée)**
- ➔ **L2 mention biologie et biochimie**
- ➔ **aux candidats titulaires d'un autre diplôme BAC + 2 après entretien et validation du dossier**



### DURÉE

**1 an :**

- 10 semaines de formation à l'ENILV
- 7 semaines à l'Université Joseph FOURNIER
- 35 semaines en entreprise.

**Rentrée fin septembre/début octobre**

- ! **Possibilité de stage (4 semaines) sur les ateliers de transformation de l'ENILV en juillet-août pour favoriser l'intégration en entreprise**



### CONDITIONS D'ACCUEIL

**Deux sites de formation :**

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
212 rue Anatole France  
74800 La Roche-sur-Foron  
Restauration et hébergement sur place  
Accès Gare SNCF (200m)
- ◆ **Université Joseph FOURNIER**  
BP 53  
38041 Grenoble Cedex 9

### MODALITÉS D'ACCÈS

La Licence est accessible sous différents statuts :

- ① **Contrat d'apprentissage: (- 26 ans)**
  - Rémunération mensuelle entre 41% et 53% du SMIC brut ou du minimum conventionnel selon l'âge du candidat
  - Avantages pour l'entreprise : Aide régionale (1000€ en Rhône-Alpes) + crédit d'impôt de 1600€
- ② **Contrat de professionnalisation :**
  - Rémunération de 55% à 100% du SMIC brut selon le candidat
  - Avantages pour l'entreprise : prise en charge des frais de formation et du tutorat par l'OPCA de l'entreprise
- ③ **Formation continue :**
  - Congé individuel de formation
  - Plan de formation entreprise
  - Validation des Acquis et de l'Expérience (VAE)



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### CONTENUS

- ➔ **Harmonisation des connaissances (20h)**
  - ◆ Remise à niveau Technologie laitière
  - ◆ Remise à niveau biologie cellulaire
- ➔ **Connaissances de l'entreprise - animation d'une équipe et d'un atelier (120h)**
  - ◆ L'entreprise et son environnement
  - ◆ Management et gestion d'un atelier de production
- ➔ **Maîtrise scientifique, technologique et industrielle de fabrication (230h)**
  - ◆ Maîtrise des process de fabrication
  - ◆ Connaissances technico-économiques des fabrications
- ➔ **Management de performance d'un atelier (130h)**
  - ◆ Connaissances des facteurs de conduite d'un process
  - ◆ Planification et gestion de production
  - ◆ Gestion, suivi des indicateurs et outils de performance
- ➔ **Projet tutoré (100h)**
  - ◆ Identification d'une problématique de production
  - ◆ Recherche de solution (travail en groupe)
- ➔ **Mission en entreprise (environ 35 semaines)**

### VALIDATION DU DIPLÔME

- Contrôle continu
- Evaluation finale
- Soutenance orale du projet tutoré
- « Note entreprise »

### INSCRIPTION ET RECRUTEMENT

Recrutement sur :

- ① Dossier – à retirer à partir de début février sur le site [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)
- ② Entretien (mai)
- ③ Recherche d'entreprise de mars à août avec accompagnement de l'Université/ENILV
- ④ Admission définitive après signature du contrat ou validation du financement

### CONTACTS

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
Héloïse LANGUE (Contacts entreprises)  
Gaëlle BEAL (Coordinatrice pédagogique)  
Tél : 04.50.03.47.13
- ◆ **Université Joseph FOURNIER (38):**  
François CRETIN (Responsable pédagogique)  
Tél : 04.38.78.58.47  
Bernadette LICINA (Recrutement et service administratif)  
Tél : 04.56.52.03.29

### NOS PARTENAIRES



[www.enilv74.com](http://www.enilv74.com) et [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)

PROFESSIONNALISE TON AVENIR !

ENILV • 212 rue A. France • BP 141 • 74800 LA ROCHE-SUR-FORON • Tél : 04 50 03 47 13  
UJF • BP 53 • 38041 Grenoble Cedex 9 • Tél: 04 56 52 03 29



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### EMPLOIS/DÉBOUCHÉS

La formation conduit à des postes de :

- ◆ **Manager/chef d'équipe,**
  - ◆ **Responsable de ligne de fabrication,**
  - ◆ **Encadrant opérationnel,**
  - ◆ **Cadre technique,**
- Au sein de service Production, Conditionnement ou Qualité.



Types d'entreprises concernées :

- ◆ **Grands groupes industriels laitiers**
  - ◆ **Coopératives laitières et fruitières**
- En France comme à l'International

### PUBLIC CONCERNÉ

La formation s'adresse aux titulaires de :

- ➔ **BTSA Produits laitiers et BTSA STA Produits alimentaires,**
- ➔ **DUT Agroalimentaire ou Génie biologique,**
- ➔ **BTS ANABIOTEC, Bioanalyses et contrôles, Biotechnologies,**
- ➔ **DEUST (secteur biochimie, biologie appliquée)**
- ➔ **L2 mention biologie et biochimie**
- ➔ **aux candidats titulaires d'un autre diplôme BAC + 2 après entretien et validation du dossier**



### DURÉE

**1 an :**

- 10 semaines de formation à l'ENILV
- 7 semaines à l'Université Joseph FOURNIER
- 35 semaines en entreprise.

**Rentrée fin septembre/début octobre**

- ! **Possibilité de stage (4 semaines) sur les ateliers de transformation de l'ENILV en juillet-août pour favoriser l'intégration en entreprise**



### CONDITIONS D'ACCUEIL

**Deux sites de formation :**

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
212 rue Anatole France  
74800 La Roche-sur-Foron  
Restauration et hébergement sur place  
Accès Gare SNCF (200m)
- ◆ **Université Joseph FOURNIER**  
BP 53  
38041 Grenoble Cedex 9

### MODALITÉS D'ACCÈS

La Licence est accessible sous différents statuts :

- ① **Contrat d'apprentissage: (- 26 ans)**
  - Rémunération mensuelle entre 41% et 53% du SMIC brut ou du minimum conventionnel selon l'âge du candidat
  - Avantages pour l'entreprise : Aide régionale (1000€ en Rhône-Alpes) + crédit d'impôt de 1600€
- ② **Contrat de professionnalisation :**
  - Rémunération de 55% à 100% du SMIC brut selon le candidat
  - Avantages pour l'entreprise : prise en charge des frais de formation et du tutorat par l'OPCA de l'entreprise
- ③ **Formation continue :**
  - Congé individuel de formation
  - Plan de formation entreprise
  - Validation des Acquis et de l'Expérience (VAE)



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### CONTENUS

- ➔ **Harmonisation des connaissances (20h)**
  - ◆ Remise à niveau Technologie laitière
  - ◆ Remise à niveau biologie cellulaire
- ➔ **Connaissances de l'entreprise - animation d'une équipe et d'un atelier (120h)**
  - ◆ L'entreprise et son environnement
  - ◆ Management et gestion d'un atelier de production
- ➔ **Maîtrise scientifique, technologique et industrielle de fabrication (230h)**
  - ◆ Maîtrise des process de fabrication
  - ◆ Connaissances technico-économiques des fabrications
- ➔ **Management de performance d'un atelier (130h)**
  - ◆ Connaissances des facteurs de conduite d'un process
  - ◆ Planification et gestion de production
  - ◆ Gestion, suivi des indicateurs et outils de performance
- ➔ **Projet tutoré (100h)**
  - ◆ Identification d'une problématique de production
  - ◆ Recherche de solution (travail en groupe)
- ➔ **Mission en entreprise (environ 35 semaines)**

### VALIDATION DU DIPLÔME

- Contrôle continu
- Evaluation finale
- Soutenance orale du projet tutoré
- « Note entreprise »

### INSCRIPTION ET RECRUTEMENT

Recrutement sur :

- ① Dossier – à retirer à partir de début février sur le site [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)
- ② Entretien (mai)
- ③ Recherche d'entreprise de mars à août avec accompagnement de l'Université/ENILV
- ④ Admission définitive après signature du contrat ou validation du financement

### CONTACTS

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
Héloïse LANGUE (Contacts entreprises)  
Gaëlle BEAL (Coordinatrice pédagogique)  
Tél : 04.50.03.47.13
- ◆ **Université Joseph FOURNIER (38):**  
François CRETIN (Responsable pédagogique)  
Tél : 04.38.78.58.47  
Bernadette LICINA (Recrutement et service administratif)  
Tél : 04.56.52.03.29

### NOS PARTENAIRES





## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### EMPLOIS/DÉBOUCHÉS

La formation conduit à des postes de :

- ◆ **Manager/chef d'équipe,**
  - ◆ **Responsable de ligne de fabrication,**
  - ◆ **Encadrant opérationnel,**
  - ◆ **Cadre technique,**
- Au sein de service Production, Conditionnement ou Qualité.



Types d'entreprises concernées :

- ◆ **Grands groupes industriels laitiers**
  - ◆ **Coopératives laitières et fruitières**
- En France comme à l'International

### PUBLIC CONCERNÉ

La formation s'adresse aux titulaires de :

- ➔ **BTSA Produits laitiers et BTSA STA Produits alimentaires,**
- ➔ **DUT Agroalimentaire ou Génie biologique,**
- ➔ **BTS ANABIOTEC, Bioanalyses et contrôles, Biotechnologies,**
- ➔ **DEUST (secteur biochimie, biologie appliquée)**
- ➔ **L2 mention biologie et biochimie**
- ➔ **aux candidats titulaires d'un autre diplôme BAC + 2 après entretien et validation du dossier**



### DURÉE

**1 an :**

- 10 semaines de formation à l'ENILV
- 7 semaines à l'Université Joseph FOURNIER
- 35 semaines en entreprise.

**Rentrée fin septembre/début octobre**

- ! **Possibilité de stage (4 semaines) sur les ateliers de transformation de l'ENILV en juillet-août pour favoriser l'intégration en entreprise**



### CONDITIONS D'ACCUEIL

**Deux sites de formation :**

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
212 rue Anatole France  
74800 La Roche-sur-Foron  
Restauration et hébergement sur place  
Accès Gare SNCF (200m)
- ◆ **Université Joseph FOURNIER**  
BP 53  
38041 Grenoble Cedex 9

### MODALITÉS D'ACCÈS

La Licence est accessible sous différents statuts :

- ① **Contrat d'apprentissage: (- 26 ans)**
  - Rémunération mensuelle entre 41% et 53% du SMIC brut ou du minimum conventionnel selon l'âge du candidat
  - Avantages pour l'entreprise : Aide régionale (1000€ en Rhône-Alpes) + crédit d'impôt de 1600€
- ② **Contrat de professionnalisation :**
  - Rémunération de 55% à 100% du SMIC brut selon le candidat
  - Avantages pour l'entreprise : prise en charge des frais de formation et du tutorat par l'OPCA de l'entreprise
- ③ **Formation continue :**
  - Congé individuel de formation
  - Plan de formation entreprise
  - Validation des Acquis et de l'Expérience (VAE)



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### CONTENUS

- ➔ **Harmonisation des connaissances (20h)**
  - ◆ Remise à niveau Technologie laitière
  - ◆ Remise à niveau biologie cellulaire
- ➔ **Connaissances de l'entreprise - animation d'une équipe et d'un atelier (120h)**
  - ◆ L'entreprise et son environnement
  - ◆ Management et gestion d'un atelier de production
- ➔ **Maîtrise scientifique, technologique et industrielle de fabrication (230h)**
  - ◆ Maîtrise des process de fabrication
  - ◆ Connaissances technico-économiques des fabrications
- ➔ **Management de performance d'un atelier (130h)**
  - ◆ Connaissances des facteurs de conduite d'un process
  - ◆ Planification et gestion de production
  - ◆ Gestion, suivi des indicateurs et outils de performance
- ➔ **Projet tutoré (100h)**
  - ◆ Identification d'une problématique de production
  - ◆ Recherche de solution (travail en groupe)
- ➔ **Mission en entreprise (environ 35 semaines)**

### VALIDATION DU DIPLÔME

- Contrôle continu
- Evaluation finale
- Soutenance orale du projet tutoré
- « Note entreprise »

### INSCRIPTION ET RECRUTEMENT

Recrutement sur :

- ① Dossier – à retirer à partir de début février sur le site [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)
- ② Entretien (mai)
- ③ Recherche d'entreprise de mars à août avec accompagnement de l'Université/ENILV
- ④ Admission définitive après signature du contrat ou validation du financement

### CONTACTS

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
Héloïse LANGUE (Contacts entreprises)  
Gaëlle BEAL (Coordinatrice pédagogique)  
Tél : 04.50.03.47.13
- ◆ **Université Joseph FOURNIER (38):**  
François CRETIN (Responsable pédagogique)  
Tél : 04.38.78.58.47  
Bernadette LICINA (Recrutement et service administratif)  
Tél : 04.56.52.03.29

### NOS PARTENAIRES



[www.enilv74.com](http://www.enilv74.com) et [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)

PROFESSIONNALISE TON AVENIR !

ENILV • 212 rue A. France • BP 141 • 74800 LA ROCHE-SUR-FORON • Tél : 04 50 03 47 13  
UJF • BP 53 • 38041 Grenoble Cedex 9 • Tél: 04 56 52 03 29



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### EMPLOIS/DÉBOUCHÉS

La formation conduit à des postes de :

- ◆ **Manager/chef d'équipe,**
  - ◆ **Responsable de ligne de fabrication,**
  - ◆ **Encadrant opérationnel,**
  - ◆ **Cadre technique,**
- Au sein de service Production, Conditionnement ou Qualité.



Types d'entreprises concernées :

- ◆ **Grands groupes industriels laitiers**
  - ◆ **Coopératives laitières et fruitières**
- En France comme à l'International

### PUBLIC CONCERNÉ

La formation s'adresse aux titulaires de :

- ➔ **BTSA Produits laitiers et BTSA STA Produits alimentaires,**
- ➔ **DUT Agroalimentaire ou Génie biologique,**
- ➔ **BTS ANABIOTEC, Bioanalyses et contrôles, Biotechnologies,**
- ➔ **DEUST (secteur biochimie, biologie appliquée)**
- ➔ **L2 mention biologie et biochimie**
- ➔ **aux candidats titulaires d'un autre diplôme BAC + 2 après entretien et validation du dossier**



### DURÉE

**1 an :**

- 10 semaines de formation à l'ENILV
- 7 semaines à l'Université Joseph FOURNIER
- 35 semaines en entreprise.

**Rentrée fin septembre/début octobre**

- ! **Possibilité de stage (4 semaines) sur les ateliers de transformation de l'ENILV en juillet-août pour favoriser l'intégration en entreprise**



### CONDITIONS D'ACCUEIL

**Deux sites de formation :**

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
212 rue Anatole France  
74800 La Roche-sur-Foron  
Restauration et hébergement sur place  
Accès Gare SNCF (200m)
- ◆ **Université Joseph FOURNIER**  
BP 53  
38041 Grenoble Cedex 9

### MODALITÉS D'ACCÈS

La Licence est accessible sous différents statuts :

- ① **Contrat d'apprentissage: (- 26 ans)**
  - Rémunération mensuelle entre 41% et 53% du SMIC brut ou du minimum conventionnel selon l'âge du candidat
  - Avantages pour l'entreprise : Aide régionale (1000€ en Rhône-Alpes) + crédit d'impôt de 1600€
- ② **Contrat de professionnalisation :**
  - Rémunération de 55% à 100% du SMIC brut selon le candidat
  - Avantages pour l'entreprise : prise en charge des frais de formation et du tutorat par l'OPCA de l'entreprise
- ③ **Formation continue :**
  - Congé individuel de formation
  - Plan de formation entreprise
  - Validation des Acquis et de l'Expérience (VAE)



## LICENCE PROFESSIONNELLE

« Produits Laitiers »

### CONTENUS

- ➔ **Harmonisation des connaissances (20h)**
  - ◆ Remise à niveau Technologie laitière
  - ◆ Remise à niveau biologie cellulaire
- ➔ **Connaissances de l'entreprise - animation d'une équipe et d'un atelier (120h)**
  - ◆ L'entreprise et son environnement
  - ◆ Management et gestion d'un atelier de production
- ➔ **Maîtrise scientifique, technologique et industrielle de fabrication (230h)**
  - ◆ Maîtrise des process de fabrication
  - ◆ Connaissances technico-économiques des fabrications
- ➔ **Management de performance d'un atelier (130h)**
  - ◆ Connaissances des facteurs de conduite d'un process
  - ◆ Planification et gestion de production
  - ◆ Gestion, suivi des indicateurs et outils de performance
- ➔ **Projet tutoré (100h)**
  - ◆ Identification d'une problématique de production
  - ◆ Recherche de solution (travail en groupe)
- ➔ **Mission en entreprise (environ 35 semaines)**

### VALIDATION DU DIPLÔME

- Contrôle continu
- Evaluation finale
- Soutenance orale du projet tutoré
- « Note entreprise »

### INSCRIPTION ET RECRUTEMENT

Recrutement sur :

- ① Dossier – à retirer à partir de début février sur le site [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)
- ② Entretien (mai)
- ③ Recherche d'entreprise de mars à août avec accompagnement de l'Université/ENILV
- ④ Admission définitive après signature du contrat ou validation du financement

### CONTACTS

- ◆ **ENILV de la Roche-sur-Foron (74) :**  
Héloïse LANGUE (Contacts entreprises)  
Gaëlle BEAL (Coordinatrice pédagogique)  
Tél : 04.50.03.47.13
- ◆ **Université Joseph FOURNIER (38):**  
François CRETIN (Responsable pédagogique)  
Tél : 04.38.78.58.47  
Bernadette LICINA (Recrutement et service administratif)  
Tél : 04.56.52.03.29

### NOS PARTENAIRES



[www.enilv74.com](http://www.enilv74.com) et [www.ujf-grenoble.fr/BIO](http://www.ujf-grenoble.fr/BIO)

PROFESSIONNALISE TON AVENIR !

ENILV • 212 rue A. France • BP 141 • 74800 LA ROCHE-SUR-FORON • Tél : 04 50 03 47 13  
UJF • BP 53 • 38041 Grenoble Cedex 9 • Tél: 04 56 52 03 29