

MODALITES DE CONTRÔLE DES CONNAISSANCES ET DES COMPETENCES																	
Numéro de l'UE	Libellé de l'UE	Nombre de crédits ECTS de l'UE	Note minimum à partir de laquelle s'applique la compensation entre UE (Facultatif)	N° EC	Libellé de l'ECUE (si plusieurs ECUE dans l'UE)	Coefficient de l'ECUE (si concerné)	Nombre de crédits ECTS de l'ECUE	Nature de l'épreuve : - écrit - oral - pratique - livrable	Nom de l'intervenants	Durée précise de l'épreuve	Numéro de l'épreuve dans l'ECUE /UE OU	Coef. (%) de l'épreuve dans la moyenne de l'ECUE ou UE	Coef. (%) de la note reportée dans la moyenne de 2nde chance	Caché pour les étudiants pour la publication si non nécessaire			
														5	3		
Y4HFR5U1	Lait, fromages, paysages, terroirs et environnement	6	sans objet	EC11	Le terroir : concepts et définitions : Y4HFR511	33%	2	Examen écrit	Pascal Berion	2h00	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	
				EC12	Composantes naturelles, historiques et paysagères des terroirs : Y4HFR512	33%	2	Livrable	Pascal Berion	sans objet	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	
				EC13	Analyse systématique et géo-agronomique des terroirs fromagers : Y4HFR513	33%	2	Compte rendu du séminaire	Pierre Bouveret	sans objet	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	
Y4HFR5U2	Production et fromageabilité du lait cru	6	sans objet	EC 21	La production du lait : Y4HFR521	33%	2	Examen écrit	Marion Cattel	1h00	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	
				EC 22	La fromageabilité du lait cru : Y4HFR522	33%	2	Examen écrit	Julien Roulaud	2h00	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	
				EC 23	Les auxiliaires technologiques : bactéries et fermentations lactiques : Y4HFR523	33%	2	Examen écrit	Tiffany Jannel / Denise Renard	1h00	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	
Y4HFR5U3	Méthodes de communication pour valoriser les produits de terroir	4	sans objet	EC 31	Pratique de l'anglais professionnel : Y4HFR531	50%	2	Examen écrit	Jennifer Russel	1h00	1	50%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	
				EC 32	Recherches documentaires et réalisation d'un document de communication sur une AOP fromagère européenne : Y4HFR532	50%	2	Examen oral	Jennifer Russel	1h00	2	50%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	
Y4HFR5U4	Processus technologiques en fromages de terroirs	6	sans objet	EC 41	Les processus technologiques fromagers fondamentaux : Y4HFR541	50%	4	Examen écrit	Xavier Gippon	2h00	1	50%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	
				EC 42	Applications pratiques en technologie pâte pressée cuite* : Y4HFR542	50%	2	Examen pratique	Dylan Pettijean / Eric Notz	2h00	2	50%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	
					Applications pratiques en technologie pâte molle* : Y4HFR543	50%	2	Examen pratique	Julien Roulaud	1h00	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	
Y4HFR5U5	Projet tutoré "Etude et fabrication d'une AOP fromagère européenne"	8	sans objet	EC 51	Caractériser une AOP fromagère, son terroir et son environnement : Y4HFR551	37.5%	3	Rendu d'un livrable	Pascal Berion	sans objet	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	
				EC 52	Comprendre et expliquer les spécificités d'une technologie fromagère en AOP : Y4HFR552	25.0%	2	Rendu d'un livrable + oral	Xavier Gippon	1h00	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	
				EC 53	Fabriquer et interpréter une production en AOP fromagère : Y4HFR553	37.5%	3	Examen pratique	Lætitia Goux	1h00	1	50%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	
								Rendu d'un livrable + oral	Lætitia Goux	1h00	2	50%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	

* Les ECUE VHF5E42 et VHF5E43 sont au choix, l'étudiant s'inscrit dans l'une ou l'autre selon la spécialisation qu'il souhaite approfondir.

MODALITES DE CONTRÔLE DES CONNAISSANCES ET DES COMPETENCES														Caché pour les étudiants pour la publication si non nécessaire			
Numéro de semestre : 6 Année : 2025/2026 Diplôme : Licence Professionnelle Domaine (le cas échéant) : Sciences Humaines et Sociales Mention : Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation Parcours type : Responsable d'atelier de productions fromagères de terroir Compensation entre semestre pour valider l'année (oui/non) : Oui														Caché pour les étudiants pour la publication si non nécessaire			
Numéro de l'UE	Libellé de l'UE	Nombre de crédits ECTS de l'UE	Note minimum à partir de laquelle s'applique la compensation entre UE (Facultatif)	N°EC	Libellé de l'ECUE (si plusieurs ECUE dans l'UE)	Coefficient de l'ECUE (si concerné)	Nombre de crédits ECTS de l'ECUE	Nature de l'épreuve : - écrit - oral - pratique - livrable	Nom de l'intervenant	Durée précise de l'épreuve	Numéro de l'épreuve dans l'ECUE /UE OU	Coef. (%) de l'épreuve dans la moyenne de l'ECUE ou UE	Coef. (%) de la note reportée dans la moyenne de 2nde chance	Caché pour les étudiants pour la publication si non nécessaire			
														Caché pour les étudiants pour la publication si non nécessaire			
Y4HFR6U1	Equipements, environnement et risques	3	sans objet	EC 61	Choix des équipements et gestion de l'énergie : Y4HFR611	33%	1	Examen écrit	Yannick Cassabois	2h00	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
				EC 62	Santé, sécurité, risques professionnels : Y4HFR612	33%	1	Examen écrit + oral	Stéphane Martin / David Noël	2h00	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
				EC 63	Risques environnementaux, gestion des déchets et des effluents : Y4HFR613	33%	1	Examen écrit	Valérie Vuitton	1h00	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
Y4HFR6U2	Technologies fromagères approfondies	8	sans objet	EC 71	Technologies des fromages de chèvres, brebis et des persillés :	25%	2	Examen écrit	Julien Rouillaud	2h00	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
				EC 72	Approfondissements technologiques en pâtes pressées* :	75%	6	Examen pratique	Xavier Gigan	2h00	1	50%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
				EC 73	Approfondissements technologiques en pâtes molles* :	75%	6	Examen écrit	Laetitia Goux	1h00	1	50%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
Y4HFR6U3	Affinage et contrôle qualité des fromages de terroir	5	sans objet	EC 81	Les phénomènes d'affinage et leur maîtrise : Y4HFR631	20%	1	Examen écrit	Stéphane Gavoye	1h00	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
				EC 82	Contrôle qualité et analyse sensorielle : Y4HFR632	40%	2	Examen écrit	Catherine Bermet	1h00	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
				EC 83	Etude et analyse des défauts des fromages : Y4HFR633	40%	2	Examen écrit	Xavier Gigan	1h00	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
Y4HFR6U4	Management de la production, gestion de l'atelier	6	sans objet	EC 91	Gouvernance et gestion des filières fromagères en AOP :	33%	2	Examen écrit	Denise Renard	1h00	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
				EC 92	Mesure et utilisation des données techniques et économiques :	33%	2	Examen écrit	Aurore Guy	2h00	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
				EC 93	Initiation au management technique et gestion du personnel :	33%	2	Examen écrit	Sabine Carroll	1h00	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
Y4HFR6U5	Mémoire de fin d'études	8	sans objet	EC 101	Apériorisations du maître d'apprentissage ou de stage :	25%	2	Rendu d'un livrable (grille d'évaluation et appréciation libre renvoyée par le maître d'apprentissage ou de stage)	M.A.	sans objet	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
				EC 102	Mémoire avec travail d'étude et de recherche : Y4HFR652	37.5%	3	Rendu d'un livrable	Jury	sans objet	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet
				EC 103	Soutenance (présentation 20 mn, questions du jury 40 mn) :	37.5%	3	Restitution orale	Jury	1h00	1	100%	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet	sans objet

* Les ECUE VHF5E42 et VHF5E43 sont au choix, l'étudiant s'inscrit dans l'une ou l'autre selon la spécialisation qu'il souhaite approfondir.