

# Diplôme d'établissement - Spécialisation Sciences et Transformation laitières

## Formation continue - Module de master



Premier secteur économique français par son chiffre d'affaires, le secteur agroalimentaire accorde une place prépondérante aux stratégies d'innovation et à l'optimisation des productions afin de satisfaire le consommateur en termes de qualité produit (sanitaire, organoleptique, nutritionnelle), d'accessibilité (disponibilité, prix), de service et de durabilité.

Ce diplôme d'établissement spécialisation Sciences et Transformations laitières permet d'acquérir les connaissances scientifiques, technologiques et de gestion ainsi que les compétences indispensables à la maîtrise des transformations du lait en différents types de produits laitiers.

**Durée**  
260 jour(s) - 502h

### Session(s)

- 31 août 2026 au 27 août 2027  
Lieu : Rennes  
Tarif : 5600 euros

**Responsables(s) et intervenant(s)**  
Romain JEANTET & Thomas CROGUENNEC

### Pré-requis

Niveau de formation dans les sciences de l'alimentation ou avoir une expérience professionnelle justifiant le niveau de connaissances attendu dans le domaine du diplôme.

### Informations particulières

Bloc de compétences RNCP39914BC09  
"Transformer le lait en différents types de produits laitiers" du Titre Ingénieur diplômé de l'Institut Agro Rennes-Angers, Spécialité Agroalimentaire.

**Nombre de participants**  
1 minimum - 13 maximum

### Objectifs

- Gérer la transformation du lait.
- Optimiser la gestion des flux et des coûts.
- Produire des produits laitiers innovants.

**MODULE  
ACTUALISÉ**



### LES + DE LA FORMATION

Enseignement diversifié : conférences, challenge, serious game, études de cas, stage en entreprise...

Formation de niveau master 2.

Mixité des apprenants : élève ingénieur et public adulte.

### Publics concernés

Public adulte en reconversion, salarié souhaitant valider un niveau bac+5.

Jeune diplômé de niveau master 2 souhaitant effectuer une 2ème spécialisation

### Programme

- Technologie laitière et nutrition (82h)
- Science et technologie fromagère (104h)
- L'entreprise de transformation laitière (83h)
- Approfondissement pratique du génie des procédés (36h)
- Marketing industriel / service achats (28h)
- Ingénierie industrielle (16h)
- Maîtrise statistique des procédés (13h)
- + un projet ingénieur (80h)
- + études de cas, conférences, challenge, Hackathon, SIAL (60h)
- + stage en entreprise (6 mois)

Modalités d'évaluation : Examens écrits et oraux

La décision d'admission à cette formation sera effectuée par le responsable pédagogique et le service formation continue.

A noter, Le coût de la formation est net de taxe. Une réduction de 50% est accordée pour les stagiaires en financement propre.

## Contacts

Service Alternance et Formation Continue  
tél : +33 (0)2 23 48 55 26  
fc.rennes-angers@institut-agro.fr

## Informations et inscription

<https://formationcontinue.institut-agro-rennes-angers.fr>  
Formation ouverte sous réserve d'un nombre minimum d'inscrits