



2 sites de formation :

- ENILV, 212 rue Anatole France
74800 La Roche-sur-Foron

- ENILV, 4 rue de la Paix
38800 Le Pont-de-Claix



FORMATIONS 2026

www.enilv-alpes.fr



FORMATION INITIALE SCOLAIRE		FORMATION en APPRENTISSAGE et FORMATION CONTINUE	
Contrat d'apprentissage, de professionnalisation, projet de transition professionnelle, formations conventionnées pour les demandeurs d'emploi, pour les salariés d'entreprises...			
La Roche-sur-Foron – Département 74 – 04 50 03 01 03	La Roche-sur-Foron – Département 74 – 04 50 03 47 13	Le Pont-de-Claix – Département 38 – 04 76 09 81 45	
<ul style="list-style-type: none"> • Seconde Professionnelle Alimentation – Bio-industries et Laboratoire (ABIL) • Bac Professionnel Laboratoire Contrôle Qualité (LCQ) • Seconde Générale et Technologique Enseignements optionnels : - EATDD (Ecologie, Agronomie, Territoire et Développement Durable) - Pratiques Professionnelles et Projets de Laboratoire • Baccalauréat Technologique Sciences et Technologies de Laboratoire (STL) Spécialité : Biochimie-Biologie-Biotechnologies • Baccalauréat Général Spécialité : Biologie-Ecologie, Maths, Physique-Chimie en terminale Option : Agronomie-Economie et Territoire, Maths expertes • BTSA Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire (BioQUALIM) - Produits Laitiers (PL) ou - Aliments et Processus Technologiques (APT) • BTSA Analyses biologiques, biotechnologiques, agricoles et environnementales (ANABIOTEC) 	<ul style="list-style-type: none"> • CAPA Opérateur en Industrie Agroalimentaire (OIA) • CAP (1 an) Boucher • CAP (1 an) Boulangier • Brevet Professionnel Conducteur de Ligne de Productions Alimentaires (BP CLPA) • Certificat de Spécialisation (CS) - Transformation Laitière - Transformation et Commercialisation des Produits Fermiers • Titre à finalité Professionnelle Fromager (Niveau 4) • BTSA Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire (BioQUALIM) - Produits Laitiers (PL) ou - Aliments et Processus Technologiques (APT) 	<ul style="list-style-type: none"> • CAP Cuisine • CAPa Opérateur en Industries Agroalimentaires option transformation de produits alimentaires • CAP Equipier Polyvalent du Commerce (EPC) • CAP Poissonnier - Ecailler • CS Restauration Collective • Baccalauréat Professionnel Métiers du Commerce et de la Vente option A Animation et Gestion de l'Espace Commercial 	
FORMATIONS en partenariat avec des Etablissements de l'Enseignement Supérieur			
<ul style="list-style-type: none"> • Licence Sciences, technologies, santé mention Sciences et technologies parcours Génie biologique CNAM Auvergne-Rhône-Alpes 		<ul style="list-style-type: none"> • Licence professionnelle Responsable d'Atelier de Production Fromagère de Terroir Université de Besançon et ENILEA 	



