



FORMATIONS 2023

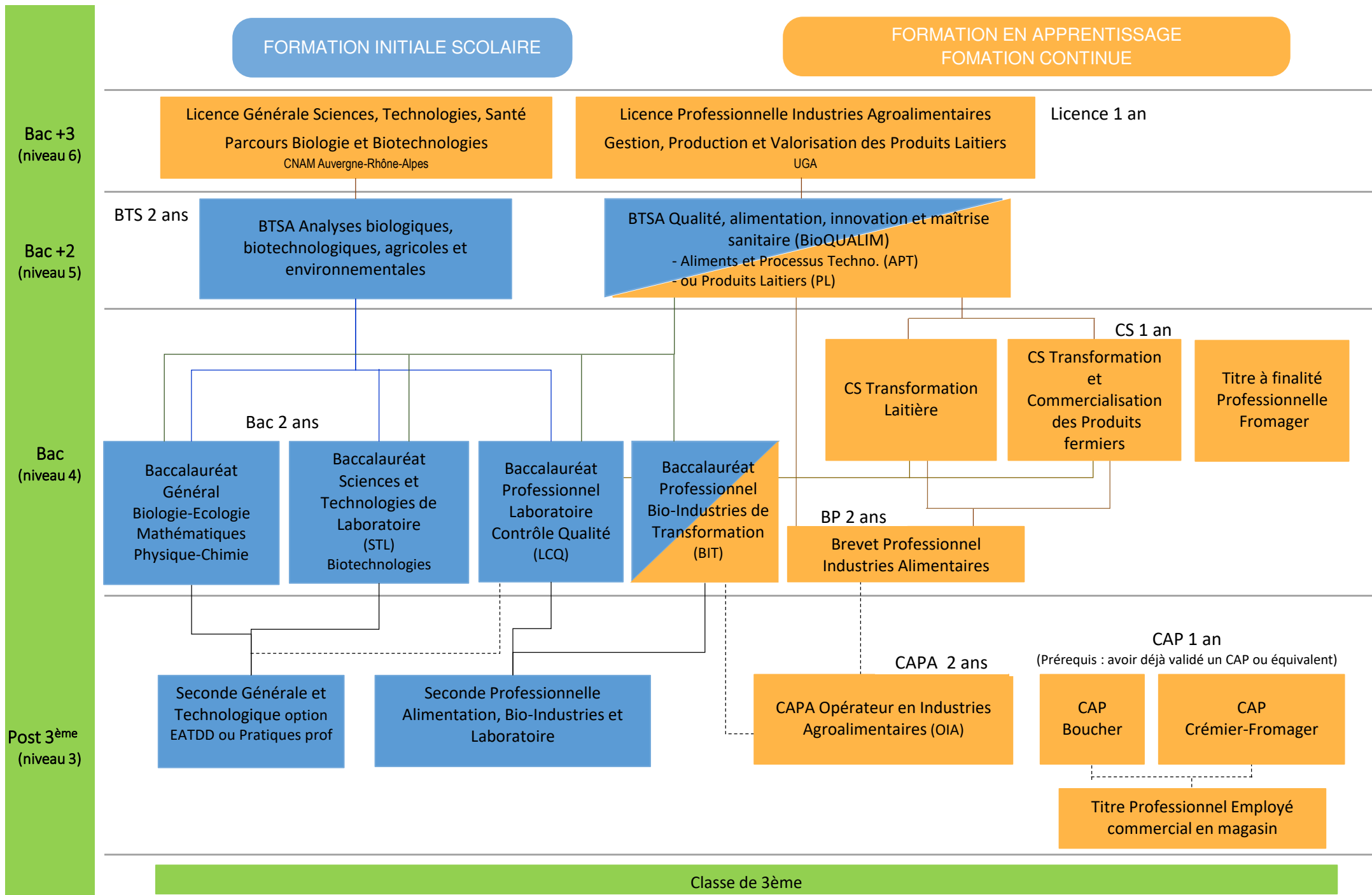


2 sites de formation :

- ENILV, 212 rue Anatole France, 74800 La Roche-sur-Foron
- ENILV, 4 rue de la Paix, 38800 Le Pont-de-Claix

www.enilv74.org

FORMATION INITIALE SCOLAIRE		FORMATION en APPRENTISSAGE et FORMATION CONTINUE	
<p>La Roche-sur-Foron – Département 74 – 04 50 03 01 03</p> <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 : <ul style="list-style-type: none"> - 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 Option : Agronomie-Economie et Territoire, Maths expertes en terminale • BTSA Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire (BioQUALIM) <ul style="list-style-type: none"> - Produits Laitiers (PL) ou - Aliments et Processus Technologiques (APT) • BTSA Analyses biologiques, biotechnologiques, agricoles et environnementales (ANABIOTEC) 		<p>La Roche-sur-Foron – Département 74 – 04 50 03 47 13</p> <ul style="list-style-type: none"> • CAPA Opérateur en Industrie Agroalimentaire (OIA) • CAP (1 an) Boucher • CAP (1 an) Crémier-Fromager • Brevet Professionnel Industries Alimentaires (BP IA) • Certificat de Spécialisation (CS) <ul style="list-style-type: none"> - Transformation Laitière - Transformation et Commercialisation des Produits Fermiers • Baccalauréat Professionnel Bio-Industries de Transformation (BIT) • BTSA Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire (BioQUALIM) <ul style="list-style-type: none"> - Produits Laitiers (PL) ou - Aliments et Processus Technologiques (APT) • Titre <ul style="list-style-type: none"> - Professionnel Employé commercial en magasin - à finalité Professionnelle Fromager 	
		<p>Le Pont-de-Claix – Département 38 – 04 76 09 81 45</p> <ul style="list-style-type: none"> • CAP Cuisine • CAP Production et Service en Restaurations (PSR) • CAP Equipier Polyvalent du Commerce (EPC) • CAP Poissonnier - Ecailler • CAP Primeur • 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 générale Sciences, Technologies, Santé Parcours Biologie et Biotechnologies CNAM Auvergne-Rhône-Alpes 		<ul style="list-style-type: none"> • Licence professionnelle Industries Agroalimentaires Gestion, Production et Valorisation des Produits Laitiers Université Grenoble Alpes 	



FORMATION EN APPRENTISSAGE
FORMATION CONTINUE

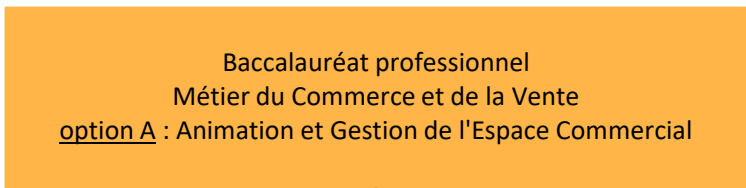
Bac +3
(niveau 6)

Bac +2
(niveau 5)

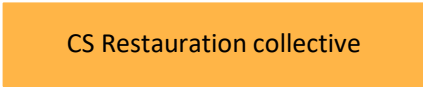
Bac
(niveau 4)

Post 3^{ème}
(niveau 3)

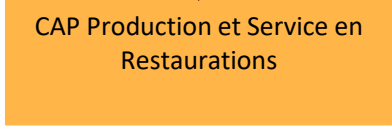
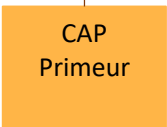
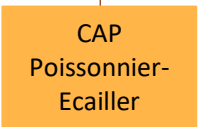
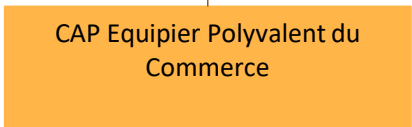
Bac 2 ans



CS 1 an



CAP 2 ans



Classe de 3^{ème}