



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 2025

[www.enilv-alpes.fr](http://www.enilv-alpes.fr)



<b>FORMATION INITIALE SCOLAIRE</b>		<b>FORMATION en APPRENTISSAGE et FORMATION CONTINUE</b>	
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"> <li>• <b>Seconde Professionnelle</b> Alimentation – Bio-industries et Laboratoire (ABIL)</li> <li>• <b>Bac Professionnel</b> Laboratoire Contrôle Qualité (LCQ)</li> <li>• <b>Seconde Générale et Technologique</b> Enseignements optionnels : - EATDD (Ecologie, Agronomie, Territoire et Développement Durable) - Pratiques Professionnelles et Projets de Laboratoire</li> <li>• <b>Baccalauréat Technologique</b> Sciences et Technologies de Laboratoire (STL) Spécialité : Biochimie-Biologie-Biotechnologies</li> <li>• <b>Baccalauréat Général</b> Spécialité : Biologie-Ecologie, Maths, Physique-Chimie en terminale Option : Agronomie-Economie et Territoire, Maths expertes</li> <li>• <b>BTSA Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire (BioQUALIM)</b> - Produits Laitiers (PL) <b>ou</b> - Aliments et Processus Technologiques (APT)</li> <li>• <b>BTSA Analyses biologiques, biotechnologiques, agricoles et environnementales (ANABIOTEC)</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>CAPA</b> Opérateur en Industrie Agroalimentaire (OIA)</li> <li>• <b>CAP (1 an)</b> Boucher</li> <li>• <b>CAP (1 an)</b> Boulangier</li> <li>• <b>Brevet Professionnel</b> Conducteur de Ligne de Productions Alimentaires (BP CLPA)</li> <li>• <b>Certificat de Spécialisation (CS)</b> - Transformation Laitière - Transformation et Commercialisation des Produits Fermiers</li> <li>• <b>Titre</b> à finalité Professionnelle Fromager (Niveau 4)</li> <li>• <b>BTSA Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire (BioQUALIM)</b> - Produits Laitiers (PL) <b>ou</b> - Aliments et Processus Technologiques (APT)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>CAP</b> Cuisine</li> <li>• <b>CAP</b> Production et Service en Restaurations (PSR)</li> <li>• <b>CAP</b> Equipier Polyvalent du Commerce (EPC)</li> <li>• <b>CAP</b> Poissonnier - Ecailler</li> <li>• <b>CS Restauration Collective</b></li> <li>• <b>Baccalauréat Professionnel</b> Métiers du Commerce et de la Vente option A Animation et Gestion de l'Espace Commercial</li> </ul>	
<b>FORMATIONS en partenariat avec des Etablissements de l'Enseignement Supérieur</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Licence générale Sciences, Technologies, Santé</b> <b>Parcours Biologie et Biotechnologies</b> CNAM Auvergne-Rhône-Alpes</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Licence professionnelle Responsable d'Atelier de Production Fromagère de Terroir</b> Université de Besançon et ENILEA</li> </ul>	



