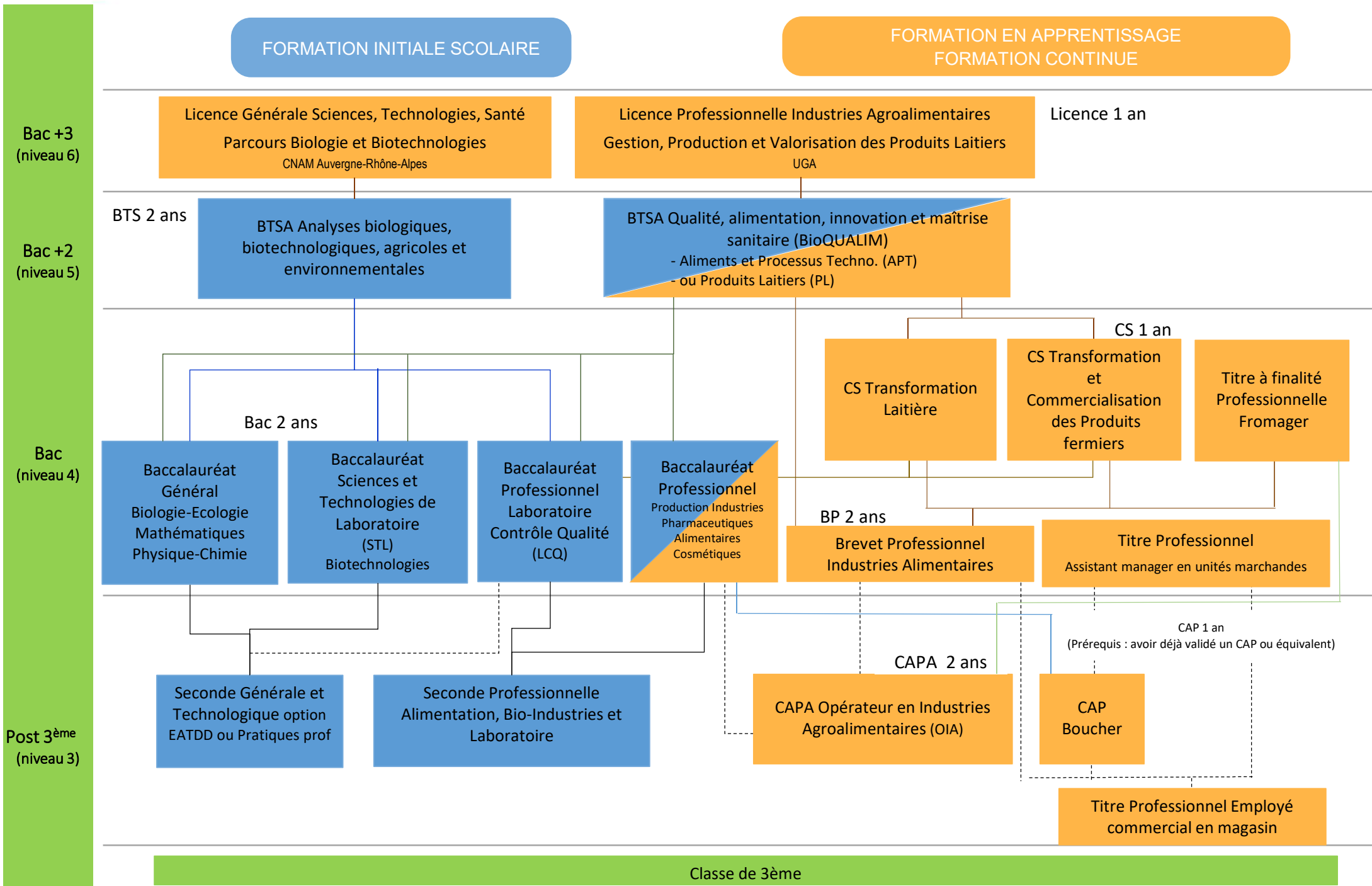


2 sites de formation :

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

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

FORMATION INITIALE SCOLAIRE		FORMATION en APPRENTISSAGE et FORMATION CONTINUE	
<p>Contrat d'apprentissage, de professionnalisation, projet de transition professionnelle, formations conventionnées pour les demandeurs d'emploi, pour les salariés d'entreprises...</p>			
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 : <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 en terminale Option : Agronomie-Economie et Territoire, Maths expertes • 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) 	<ul style="list-style-type: none"> • CAPA Opérateur en Industrie Agroalimentaire (OIA) • CAP (1 an) Boucher • 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 Production en Industries Pharmaceutiques Alimentaires Cosmétiques (PIPAC) • 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 Assistant manager en unités marchandes (Niveau 4) - Professionnel Employé commercial en magasin (Niveau 3) - à finalité Professionnelle Fromager (Niveau 4) 	<ul style="list-style-type: none"> • CAP Cuisine • CAP Production et Service en Restaurations (PSR) • 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 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

Baccalauréat professionnel
Métier du Commerce et de la Vente
option A : Animation et Gestion de l'Espace Commercial

CS 1 an

CS Restauration collective

CAP 2 ans

CAP Equipier Polyvalent du
Commerce

CAP
Poissonnier-
Ecailler

CAP
Cuisine

CAP Production et Service en
Restaurations

Classe de 3^{ème}