

FORMATIONS SCOLAIRES

FORMATIONS PROFESSIONNELLES EN ALTERNANCE

Bac +3

Licence Générale Sciences, Technologies, Santé
Parcours Biologie et Biotechnologies
CNAM Auvergne-Rhône-Alpes

Licence Professionnelle Industries Agroalimentaires
Gestion, Production et Valorisation des Produits Laitiers
UGA

Licence 1 an

Bac +2

BTS 2 ans

BTSA Analyses Agricoles, Biologiques et Biotechnologiques
(ANABIOTEC)

BTSA Sciences et Technologies des Aliments (STA)
- Aliments et Processus Techno. (APT)
- ou Produits Laitiers (PL)

BTSA Technico-Commercial (TC)
Spécialité : Produits Alimentaires

Bac

Bac 2 ans

Baccalauréat Général
Biologie-Ecologie
Mathématiques
Physique-Chimie

Baccalauréat Sciences et Technologies de Laboratoire (STL)
Biotechnologies

Baccalauréat Professionnel Laboratoire Contrôle Qualité (LCQ)

Baccalauréat Professionnel Bio-Industries de Transformation (BIT)

CS Transformation Laitière

CS Transformation des Produits Carnés

CS 1 an
CS Transformation et Commercialisation des Produits fermiers

Post 3^{ème}

Seconde Générale et Technologique option EATDD ou Pratiques prof de Labo

Seconde Professionnelle Alimentation, Bio-Industries et Laboratoire (ABIL)

BP 2 ans

Brevet Professionnel Industries Alimentaires

CAPA 2 ans

CAPA Opérateur en Industries Agroalimentaires (OIA)

CAP 1 an
(Prérequis : avoir déjà validé un CAP ou équivalent)

CAP Boucher

CAP Crémier-Fromager

Après la 3^{ème}

FORMATIONS PROFESSIONNELLES
EN ALTERNANCE

Bac +3

Bac +2

Bac

Bac 2 ans

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

Post 3^{ème}

CS 1 an

CS Restauration collective

CAP 2 ans

CAP Equipier Polyvalent du
Commerce

CAP
Poissonnier

CAP
Primeur

CAP
Cuisine

CAP Production et Service en
Restaurations

Après la 3^{ème}



Cursus proposés à l'ENILV sur le site de Pont-De-Claix