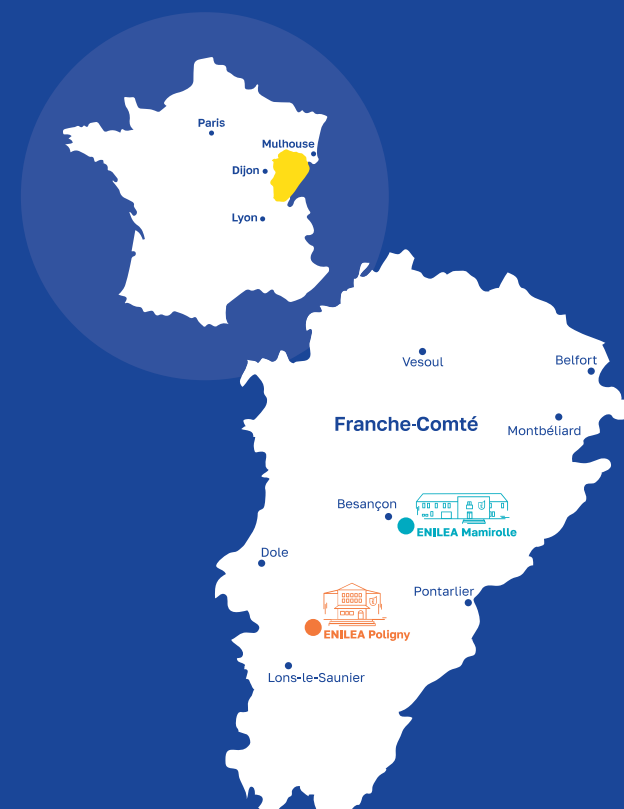


ÉCOLE DES SAVOIR-FAIRE DE DEMAIN ÉNILEA

DÉCOUVRIR ÉNILEA, NOUS RENCONTRER :

- 3 portes ouvertes (dates sur enilea.fr)
- Job dating alternance 1 fois par an (date sur enilea.fr)
- Visites immersives des campus en groupe
- Mini-stages pour les élèves de 3^e jusqu'au BAC
- Interventions dans les classes et forums d'orientation



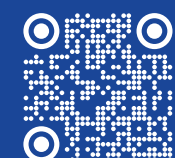
CAMPUS DE MAMIROLLE

15 Grande Rue
25620 MAMIROLLE
recrutement.mamirolle@educagri.fr
03 81 55 92 00



CAMPUS DE POLIGNY

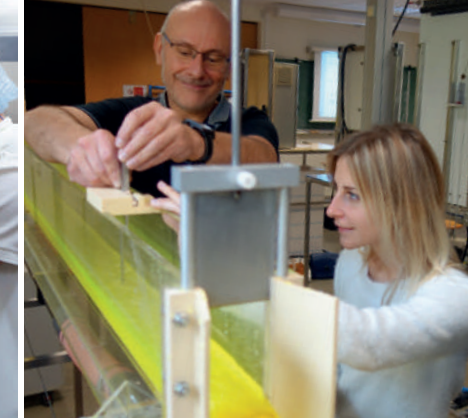
16 rue de Versailles
39800 POLIGNY
recrutement.poligny@educagri.fr
03 84 73 76 76



enilea.fr



processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification Qualiopi a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :
Actions de formation
Actions de formation par apprentissage



ÉCOLE DES SAVOIR-FAIRE DE DEMAIN ÉNILEA

CAMPUS DE MAMIROLLE (25) & POLIGNY (39)

ÉCOLE NATIONALE • INNOVATION • LABORATOIRES
• EAU • ALIMENTATION

+ DE 30 FORMATIONS

CAP • BP • BAC PRO • BAC TECHNO • CS • BTS • LICENCE PRO

UNE ÉCOLE PUBLIQUE TOURNÉE VERS L'AVENIR

- Du CAP à la licence professionnelle
- Enseignement technologique et professionnel
- En cursus scolaire, apprentissage ou formation continue

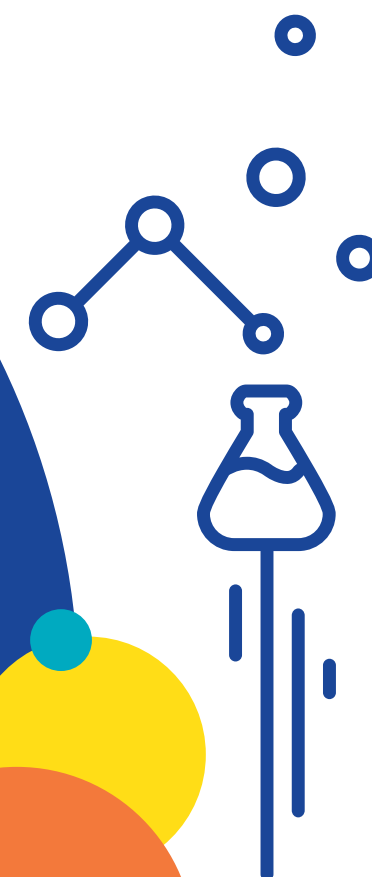
À ÉNILEA, nos lycéens, apprentis, étudiants et stagiaires se forment dans nos laboratoires et nos halles technologiques aux métiers de demain en conditions réelles.

NOS VALEURS

- Accompagnement
- Partage, ouverture
- Pédagogie par l'expérimentation concrète

UNE OUVERTURE À L'INTERNATIONAL

- Programme d'échanges internationaux
- Stages à l'étranger
- Accueil d'étudiants étrangers





Parcours de formations

PRODUITS ALIMENTAIRES, LAITIERS & BOISSONS

De la conception à la distribution, entrez dans le monde de l'**agroalimentaire** avec des **formations spécialisées** en **produits laitiers** (fromages, yaourts, crèmes glacées...) ou plus largement en **produits alimentaires** (brasserie, biscuiterie, charcuterie, produits végétaux...). Les cours sont orientés sur la **pratique** entre **transmission du savoir-faire et innovation**, en s'inscrivant dans des évolutions sociétales (environnement, qualité, RSE, énergie...). Évoluez au sein de nos filières et trouvez votre propre voie du CAP jusqu'à la LICENCE, en scolaire, en alternance ou formation continue selon la formation.

MÉTIERS DE LA TRANSFORMATION LAITIÈRE ET ALIMENTAIRE

- Maître fromager(e)
- Responsable de fabrication
- Technicien(ne) R&D
- Technicien(ne) de production
- Conducteur(trice) de ligne
- Brasseur(se)



Produits alimentaires, Laitiers & Boissons

LÉGENDE

Lieux de formation :
● Campus de Mamirolle
● Campus de Poligny

Nos parcours :
SCO : formation scolaire
APP : formation en apprentissage
FC : formation continue
HYB : formation hybride

Une scolarité tremplin vers des études d'ingénieur ou master.

NIVEAU 6 - LICENCE PRO

LICENCE PRO PL*
Parcours Produits Laitiers, management hommes et produits
● APP + FC

LICENCE PRO CPA*
Parcours Conception et Production des Aliments
● APP + FC

LICENCE PRO B&S**
Parcours Bières et spiritueux
● APP + FC

LICENCE PRO TERROIR*
Parcours responsable ateliers de productions fromagères de terroir
● APP + FC

LICENCE PRO FROMTIG*
Parcours Fromagerie, Technologie, Innovation, Qualité
● APP + FC

LICENCE PRO QSA*
Parcours Qualité et Sécurité des aliments
● APP + FC

NIVEAU 5 - BTS

BTSA BIOQUALIM-PL
Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire
option Produits Laitiers
● SCO + APP + FC

BTSA BIOQUALIM-APT
Qualité, Alimentation, innovation et Maîtrise Sanitaire
option Aliments & Processus Technologiques
● SCO + APP

NIVEAU 4 - BAC

BAC PRO PIPAC
Production en Industries Pharmaceutiques, Alimentaires et Cosmétiques
● APP

BP CLPA
Conducteur de Ligne de Production Alimentaire
● APP + FC

SECONDE PRO ABIL
Alimentation, Bio-Industries, Laboratoire
● SCO

NIVEAU 3 - CAP

CAPA OIA-TPA
Opérateur(trice) en Industries Alimentaires
option Transformation de Produits Alimentaires
● APP + FC

CAP CRÉMIER FROMAGER
● APP + FC

PARCOURS DE SPÉCIALISATION

Nouveauté 2026 : formation hybride disponible
Accessible depuis un BAC PRO, BTSA

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION PRODUITS FERMIS
Transformation & commercialisation des produits issus de la ferme
● APP + FC ou HYB

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION TECHLAIT
Technicien spécialisé en transformation laitière
● APP + FC ou HYB

FORMATIONS PROFESSIONNALISANTES

Accessible à plusieurs niveaux

TITRE FROMAGER Nouveauté 2026 : formation hybride disponible
● APP + FC ou HYB

CERTIFICATION PROFESSIONNELLE BRASSEUR
(7 semaines)
● FC

FORMATION CERTIFIANTE
Transformation & commercialisation des produits laitiers fermiers (5 semaines)
● FC

*Sciences, Technologies, Santé mention Industries Agroalimentaires : gestion, production et valorisation
**Valorisation des agroressources

Parcours de formations



LABO & QUALITÉ

Que ce soit en **laboratoire d'analyse**, **recherche** ou **contrôle** ou encore en système qualité, sécurité, acquérez des compétences avancées en laboratoire. Ces formations orientées sur les **sciences** et les **biotechnologies** favorisent des débouchés dans de nombreux secteurs allant de l'**agroalimentaire**, en passant par la **santé**, la **pharmaceutique**, la **cosmétique**, la chimie et l'environnement. Développez votre savoir-faire dans un cadre à la **pointe de la technologie** et devenez un expert dans votre domaine du BAC jusqu'à la LICENCE, en scolaire, en alternance ou formation continue selon la formation.

MÉTIERS DES LABORATOIRES

- Technicien(ne) de laboratoire d'analyses médicales
- Technicien(ne) de laboratoire : biologiste
- Technicien(ne) en métrologie

MÉTIERS DE LA QUALITÉ

- Bio-qualiticien(ne), Qualiticien(ne), Responsable qualité
- Technicien(ne) QHSE qualité hygiène sécurité et environnement
- Technicien(ne) d'organismes de certification, normes

Une scolarité tremplin vers des études d'ingénieur ou master.

NIVEAU 6 - LICENCE PRO

LICENCE PRO QSA*
Parcours Qualité et Sécurité des Aliments
● APP + FC

NIVEAU 5 - BTS

BTSA ANABIOTEC
Analyses biologiques, biotechnologiques, agricoles et environnementales
● SCO + APP

BTS BIOQUALITÉ
Qualité, hygiène et sécurité en bio-industrie, santé, environnement
● SCO

NIVEAU 4 - BAC

BAC TECHNO STL
Sciences et Technologies de Laboratoire
● SCO

*Sciences, Technologie, Santé mention Industries Agroalimentaires : gestion, production et valorisation



Parcours de formations
EAU

Développez des compétences spécialisées dans la **gestion de l'eau**, ouvrant la voie à des carrières dans la gestion des **ressources hydriques** et la **protection de l'environnement**.

Un cursus professionnalisant **interactif** qui vous fera découvrir les métiers de l'eau du BAC jusqu'à la LICENCE, au sein d'une même école en scolaire, en alternance ou formation continue selon la formation.

MÉTIERS DE L'EAU

- Technicien(ne) hydraulique en milieu urbain ou naturel
- Conducteur(trice) de station d'épuration
- Assistant(e) d'intervention sur les réseaux d'eau potable ou usée
- Conseiller(ère) en gestion de l'eau

Une scolarité tremplin vers des études d'ingénieur ou master.

NIVEAU 6 - LICENCE PRO

LICENCE PRO GASTE
Génie de l'Assainissement et des Systèmes de Traitement de l'Eau
● APP + FC

NIVEAU 5 - BTS

BTSA GEMEAU
Gestion et Maîtrise de l'Eau
● SCO + APP

FORMATION PROFESSIONNALISANTE

Nouveauté 2026 : formation hybride disponible
Accessible à plusieurs niveaux

TITRE PRO TTE
Technicien(ne) traitement des eaux
● APP + FC ou HYB



Labo & Qualité



Eau



Eau