## Accès et contacts



#### **Ecole Nationale d'Industrie Laitière** et des biotechnologies

Rue de Versailles - BP 70049 39801 POLIGNY Cedex Tél.: 03 84 73 76 76 Fax: 03 84 37 07 28

recrutement.poligny@educagri.fr

Accessibilité par la route : proximité A39 Sortie7 Bressaillin Carrefour des axes Paris-Genève et Strasbourg-Lyon Accessibilité par le train : gare SNCF sur place





Ecole Nationale d'Industrie Laitière, des analyses biotechnologiques et de l'eau

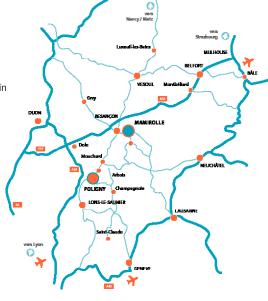
25620 MAMIROLLE Tél.: 03 81 55 92 00 Fax: 03 81 55 92 17

recrutement.mamirolle@educagri.fr

Accessibilité par la route : axe Besançon-Lausanne Accessibilité par le train : gare SNCF sur place







Concernant un accompagnement à votre projet professionnel, Pour plus d'information, Contactez nous:

#### www.enil.fr

Mamirolle: recrutement.mamirolle@educagri.fr Poligny: recrutement.poligny@educagri.fr











Provocatrices de réussites



EAU-ENVIRONNEMENT, PRODUITS LAITIERS. ALIMENTAIRE, BOISSONS, ANALYSES, FROMAGES







## 2 écoles avec leurs spécificités

#### Depuis plus de 130ans,

L'ENIL de Besançon-Mamirolle en complément du domaine laitier, propose des formations aux analyses biologiques et biotechnologiques et dans la gestion et le traitement des eaux.

L'ENILBio de Poligny s'est spécialisée dans les formations agroalimentaires et en génie biologique pour les boissons fermentées, mais aussi dans les formations de la qualité, recherche et développement.





### À Mamirolle et à Poligny : 2 halles de près de 5000

Constituée d'ateliers de transformation agroa laboratoires de génie alimentaire, de chimie, de bioc bilogogie et de physique appliquée, nos 2 halles ab microbrasserie et une salle de fabrication de crè installations spécifiques permettent la fabrication de produits par les apprenants qui interviennent su étapes de transformation.

> EXPERTISE, CONSEIL, ACCOMPAGNI RECHERCHE, FORMATION, COMPÉT COOPÉRATION, EMPLOI, STAGE, APPRENTISSAGE, INNOVATION

# latra carta das formations

ENIL	ИC	otre Carte	e des forr	nations
On Angelon (Angelon) of Angelon (Angelon)		FS FORMATION SCOLAIRE	FA FORMATION PAR ALTERNANCE	FORMATION CONTINUE
E N I L BIO	NIVEAU 6 - LICENCES	LICENCE PRO  Responsable d'atelier de productions fromagères de Terroir  Fromagerie, technologie, innovation, qualité (FROMTIQ)  Biotechnologies et génie des procédés appliqués aux boissons (BGB)	LICENCE PRO  Responsable d'atelier de productions fromagères de Terroir  Fromagerie, technologie, innovation, qualité (FROMTIQ)  Biotechnologies et génie des procédés appliqués aux boissons (BGB)  Produits laitiers, management des hommes et des produits (PL)  Qualité et sécurité alimentaire (QSA)  Conception et production alimentaire (CPA)  Génie de l'assainissement et des systèmes de traitement de l'eau (GASTE)	LICENCE PRO  Responsable d'atelier de productions fromagères de Terroir  Fromagerie, technologie, innovation, qualité (FROMTIQ) Biotechnologies et génie des procédés appliqués aux boissons (BGB)  Produits laitiers, management des hommes et des produits (PL) Qualité et sécurité alimentaire (QSA)  Conception et production alimentaire (CPA)  Génie de l'assainissement et des systèmes de traitement de l'eau (GASTE)
<b>0 m² chacune.</b> alimentaire, de chimie, de microbritent aussi une ème glacée. Ces	NIVEAU 5 - BTS	BTSA / BTS  Sciences et technologies des aliments, spécialité produits laitiers (STA)  Sciences et technologies des aliments, spécialité aliments et processus technologiques (STA)  Bioqualité Gestion et maîtrise de l'eau (GEMEAU)  Analyses agricoles biologiques et biotechnologiques (ANABIOTEC)	BTSA / BTS  • Sciences et technologies des aliments, spécialité produits laitiers (STA)  • Sciences et technologies des aliments, spécialité aliments et processus technologiques (STA)  • Bioqualité  • Gestion et maîtrise de l'eau (GEMEAU)	BTSA  • Sciences et technologies des aliments, spécialité produits laitiers (STA)
tous les matins ur l'ensemble des	NIVEAU 4 - BAC	BAC TECHNOLOGIQUE  • Sciences et technologies de laboratoire (STL)	BAC PROFESSIONNEL  • Bio-industries de transformation (BIT)  BREVET PROFESSIONNEL  • Industries alimentaires (IA)  CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION  • Production, transformation, commercialisation des produits fermiers	BREVET PROFESSIONNEL Industries alimentaires (IA) CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION Production, transformation et commercialisation des produits fermiers TITRE PROFESSIONNEL Technicien(ne) de traitement des eaux
NEMENT, TENCES,	AU 3 - BEP - CAP	• Alimentation, bio-industries (ABI)	CAPa • Opérateur en industries alimentaires (OIA)	Formations brasseur     Transformation et commercialisation des produits laitiers fermiers (7 semaines)

Opérateur en industries alimen-

<sup>\*</sup> Nous proposons également des poursuites d'études en MASTER et ingénieur avec des établissements d'enseignement supérieurs.