

Enseignement Général

Seconde Générale et Technologique options facultatives « EATDD, biotechnologies, pratiques sociales et culturelles et arts du visuel, hippologie-équitation »

Bac Général spécialités « biologie-écologie, mathématiques, physiques-Chimie »

Enseignement optionnel « agronomie-économie et territoires/ pratiques sociales et culturelles/ équitation-hippologie/ maths complémentaires »

Enseignement Technologique

Bac technologique « Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant »

EIL « aménagement et valorisation des espaces ou transformation alimentaire »

Bac technologique « Sciences et Technologies de Laboratoire » spécialité « biotechnologies et/ou SPCL »

Aménagement Environnement

Seconde Professionnelle « Nature - Jardin - Paysage -Forêt »

Baccalauréat Professionnel « Aménagements Paysagers »

BTSA « Gestion et Maîtrise de l'Eau »

Licences Professionnelles en Protection de l'Environnement

⇒ « gestionnaire des déchets »

⇒ « eaux pluviales et aménagement durable de l'espace »



Transformation

BTSA « Sciences et Technologies des Aliments » spécialité : « aliments et processus technologiques »

BTSA « Analyses Agricoles Biologiques et Biotechnologiques »

Licence Professionnelle Filière boisson « biotechnologie et génie des procédés appliqués aux boissons »

Aménagement Environnement

CAPa « Jardinier Paysagiste »

BPA « Travaux des Aménagements Paysagers »

BP « Aménagements Paysagers »

BTSA « Gestion et Maîtrise de l'Eau »



Transformation

CAP « Opérateur des Industries Alimentaires »

BP « Industries Alimentaires »

BTSA « Sciences et Technologies des Aliments »

BTSA « Analyses Agricoles Biologiques et Biotechnologiques »

Restauration collective

Certificat de Spécialisation – niveau 3

Aménagement Environnement

CAPa « Jardinier Paysagiste »

Titre Professionnel « Ouvrier du Paysage »

BP « Aménagements Paysagers »

BTSA « Gestion et Maîtrise de l'Eau »

Certificat Individuel Produits Phyto pharmaceutiques – CIPP / Certificat « Certibiocides »

Formations personnalisées à destination de salariés, de demandeurs d'emploi et de chefs d'entreprise.

Transformation

CAP « Opérateur des Industries Alimentaires »

BP « Industries Alimentaires »

BTSA « Sciences et Technologies des Aliments »

BTSA « Analyses Agricoles Biologiques et Biotechnologiques »

Formation brassicole de 40h

Titre Brasseur

Hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Formations personnalisées à destination de salariés et de demandeurs d'emploi

Restauration collective

Certificat de Spécialisation – niveau 3

Accompagnement à la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)