

Certificat de compétences Microbiologie

Elargir ses compétences en microbiologie

Intitulé officiel : Certificat de compétence Microbiologie

Présentation

Publics / conditions d'accès

Prérequis :

Niveau Bac+2 dans le domaine des sciences du vivant (diplôme ou expérience professionnelle d'au moins deux ans dans le domaine).

Objectifs

Former des spécialistes en microbiologie capables d'appliquer leurs connaissances dans différents secteurs industriels (agroalimentaire, biotechnologies, laboratoires d'analyse, santé, environnement). A l'issue de cette formation, les candidats pourront fournir des services professionnels et des conseils dans l'analyse, la gestion/production et le contrôle des activités portant sur les microorganismes.

Modalités de validation

Valider toutes les unités d'enseignement composant le certificat.

Compétences

- Expliquer les effets bénéfiques et nocifs des microorganismes dans les domaines des aliments, des biotechnologies, de la santé et de l'environnement.
- Cibler les micro-organismes dans le cadre d'une utilisation industrielle.
- Maîtriser les aspects réglementaires et les techniques d'analyses microbiologiques.
- Pouvoir conduire des projets sur une problématique microbiologique d'un secteur industriel.

Mis à jour le 03-10-2024



Code : CC11700A

33 crédits

Certificat de compétence

Responsabilité nationale :

EPN07 - Chimie Vivant Santé /
Marion POMMET

Niveau CEC d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Niveau CEC de sortie : Sans
niveau spécifique

Mode d'accès à la certification

:

- Validation des Acquis de l'Expérience
- Formation continue

NSF : Contrôle de qualité
alimentaire (221r)

Métiers (ROME) : Agent /
Agente de production/fabrication
en industrie alimentaire (H2102)
, Agent / Agente de fabrication
de production alimentaire
(H2102) , Analyste
biologie/microbiologie en
industrie (H1503) , Chargé /
Chargée d'études projets
industriels (H1206)

Contact national :

Sciences et Procédés pour
l'Industrie Agro-Alimentaire
292 rue Saint-Martin
EPN07
75003 Paris
01.40.27.21.67
Hind KHAZRANE
hind.khazrane@lecnam.net

Enseignements

30 ECTS

au choix



Bases de microbiologie générale

AGR100

3 ECTS



Microbiologie, virologie et immunologie

BLG104

6 ECTS

Microbiologie alimentaire

AGR101

3 ECTS

TP Microbiologie alimentaire

BCA124

6 ECTS

Une UE au choix parmi : 6 ECTS

2 unités indissociables 6 ECTS

Statistique

UTC705

3 ECTS

+

Mathématiques appliquées : Mathématiques - informatique - méthodes numériques

UTC101

3 ECTS

2 unités indissociables 6 ECTS

Statistique

UTC705

3 ECTS

+

Mathématiques

UTC704

3 ECTS

Biostatistique

STA109

6 ECTS

Bio-industries et microbiologie appliquée

BLG212

6 ECTS

Utilisation et applications de la bio-informatique

BNF104

6 ECTS