

# 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.

Valide à partir du 01-09-2024

**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](mailto: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