Certificat de compétences Microbiologie

Elargir ses compétences en microbiologie

Intitulé officiel : Certificat de compétence Microbiologie

Présentation

Publics / conditions d'accès

Préreguis

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.





0

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

