Certificat de compétence Microbiologie

Elargir ses compétences en 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 01-09-2026

Code : CC11700A

30 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 :

EPN07 - Agroalimentaire

292 rue Saint Martin
75003 Paris

Marion Pommet
marion.pommet@lecnam.net

Enseignements

30 ECTS

au choix

Microbiologie générale: croissance et méthodes d'étude des microorganismes — AGR100 — 3 ECTS	Microbiologie : bactériologie, virologie et immunologie — BLG104 — 6 ECTS

Microbiologie alimentaire: sécurité sanitaire et aliments fermentés — AGR101 — 3 ECTS

TP Microbiologie pour la sécurité sanitaire et la fermentation d'aliments — 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