



DIPLÔME  
**Certificat de compétence Microbiologie**

Code : CC11700A



Niveau d'entrée : Aucun

Niveau de sortie : Aucun

ECTS : 30

**Déployabilité**

A la carte : Formation pouvant s'effectuer au rythme de l'élève, en s'inscrivant aux unités du cursus

## Objectifs pédagogiques

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.

## Compétences et débouchés

- 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.

## Méthodes pédagogiques

Les enseignements théoriques, couplés à des mises en application en travaux dirigés et travaux pratiques sur matériels et logiciels métiers permettront une professionnalisation rapide. L'espace numérique de formation du Cnam (Moodle) permet à chaque enseignant de rendre accessible des ressources spécifiques à ses enseignements. Des modalités plus détaillées seront communiquées au début de chaque cours.

## Prérequis et 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).

# MENTIONS OFFICIELLES

## Mots-clés

[Industrie agroalimentaire](#)

[Biotechnologie](#)

[Microbiologie](#)

[Fermentation](#)

[Microbiologie appliquée](#)

[Sécurité sanitaire](#)

Informations complémentaires

## Type de diplôme

[Certificat de compétence](#)

## Codes 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]

## Formacode

Qualité hygiène sécurité environnement [31407]

Fermentation [12059]

Microbiologie [12026]

## Code du parcours

CC11700A

## URL externe

<https://iaa.cnam.fr>

## Modules d'enseignement

→ [Bases de microbiologie générale](#)

→ [Bio-industries et microbiologie appliquée](#)

→ [Biostatistique](#)

→ [Microbiologie alimentaire](#)

→ [Microbiologie, virologie et immunologie](#)

→ [TP Microbiologie alimentaire](#)

→ [Utilisation et applications de la bio-informatique](#)

## Blocs de compétences

Un bloc de compétences est constitué d'un ensemble d'Unités qui répond aux besoins en formation de l'intitulé du bloc.

Les unités ci-dessus sont réparties dans les Blocs de compétences ci-dessous.  
Chaque bloc de compétences peut être validé séparément.  
Information non disponible, pour plus d'information veuillez [contacter le Cnam](#)