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

- → Bio-industries et microbiologie appliquée
- → Biostatistique
- → Microbiologie : bactériologie, virologie et immunologie
- → Microbiologie alimentaire: sécurité sanitaire et aliments fermentés
- → Microbiologie générale: croissance et méthodes d'étude des microorganismes
- → TP Microbiologie pour la sécurité sanitaire et la fermentation d'aliments
- → 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