

# Le Campus

Notre ambition  
Votre formation

## LES BASES DE LA MICROBIOLOGIE

**Former vos commerciaux pour obtenir les bases de la microbiologie !  
Recruter un alternant dans le domaine commercial avec une option  
microbiologie !**

### LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le ou la microbiologiste étudie les organismes vivants microscopiques. Il ou elle mène essentiellement un travail d'analyse et d'expérimentation en laboratoire conditionné par le secteur dans lequel il exerce.

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Présentations et Vidéos  
Utilisation de supports visuels pour illustrer les concepts  
Études de Cas  
Analyse de situations réelles pour comprendre les applications pratiques  
Ateliers Pratiques  
Simulations et démonstrations en laboratoire

### LES CONDITIONS D'ACCÈS & PRÉREQUIS

**Profil :** Cible/profil : Salarié, étudiant, demandeur d'emploi

**Prérequis :** Avoir le goût à la recherche et expérimenter.

**Sélection :** sur dossier, tests et entretien de motivation (Test de positionnement et entretien individuel).

 **Le Campus**

17 Boulevard du Vialenc,  
15000 AURILLAC



## LE PROGRAMME

### MODULE DE MICROBIOLOGIE POUR COMMERCIAUX ET ADMINISTRATIFS (35 HEURES)

#### M1. COMPRENDRE LES INDUSTRIELS DE LA MICROBIOLOGIE

- Introduction aux Micro-organismes (MO)
  - Définition et types de MO (bactéries, levures, moisissures, etc.)
- Producteurs de MO
  - Principaux acteurs du marché
  - Processus de production des MO
- Analyse des MO
  - Techniques d'analyse courantes (culture, PCR, séquençage)
  - Importance de l'analyse dans l'industrie

#### M2. RÈGLES DE SÉCURITÉ POUR LA MANIPULATION DES MO

- Principes de Base de la Sécurité en Laboratoire
  - Équipements de protection individuelle (EPI)
  - Bonnes pratiques de laboratoire (BPL)
- Gestion des Déchets Biologiques
  - Méthodes de décontamination et d'élimination
- Réglementations et Normes
  - Normes internationales (ISO, OSHA)
  - Réglementations locales et spécifiques à l'industrie

#### M3. APPLICATIONS INDUSTRIELLES UTILISANT LES MO

- Industrie Alimentaire
  - Fermentation (pain, bière, yaourt)
  - Probiotiques et additifs alimentaires
- Industrie Pharmaceutique
  - Production d'antibiotiques et de vaccins
  - Biotechnologie et thérapies géniques
- Environnement et Énergie
  - Traitement des eaux usées
  - Production de biocarburants

## LES INFOS PRATIQUES

Module de 35 heures, soit 7 heures par jour.

Ce cursus est assuré en présentiel ou en distanciel.



## LES + DE LA FORMATION

Développer les compétences des personnes déjà salariées au sein de l'entreprise ou nouvellement recrutées par des méthodes pédagogiques en prise directe avec le monde de l'entreprise.



## MODALITÉS & FINANCEMENTS

Alternance de théorie et de cas pratiques animés par des professionnels de l'entreprise.

Contrat de professionnalisation, Contrat d'apprentissage, plan de développement des compétences financement public, stage alterné, financement personnel.



## ÉVALUATION

Quiz et Tests

Évaluation des connaissances théoriques

Projets de Groupe

Travaux pratiques pour appliquer les concepts appris

## CONTACTEZ NOUS



**Julien PRADAL**



**06 37 71 12 86**



**[jpradal@cantal.cci.fr](mailto:jpradal@cantal.cci.fr)**