

## Certificat de compétence Microbiologie

CC11700A

### Informations de base

<b>Intitulé officiel</b>	Certificat de compétence Microbiologie
<b>Crédits ECTS</b>	33
<b>Niveau d'entrée</b>	information indisponible
<b>Niveau de sortie</b>	information indisponible
<b>Modalités</b>	Dépend de chaque UE
<b>Période</b>	Non spécifié

### 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.

### 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).

### Compétences visées

- 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.

## Tarifs

---

Pour consulter les tarifs détaillés, veuillez vous rapprocher du CNAM Auvergne Rhône-Alpes

## Informations complémentaires

---

**Mots-clés:** Sécurité sanitaire Microbiologie appliquée Fermentation Microbiologie Biotechnologie Industrie agroalimentaire

Document généré le 06/12/2025 - Conservatoire National des Arts et Métiers