

Laboratoire d'analyses

Pratique en laboratoire



Techniques d'identification bactérienne

Des techniques conventionnelles aux technologies de pointe

EIDEN

Contexte : Dans le parcours pratique que nous vous proposons, ce module permet aux personnes ayant les connaissances de base en microbiologie (compétences ECTB1) d'acquérir un ensemble de connaissances théoriques et pratiques en microbiologie alimentaire afin d'être techniquement opérationnel en matière d'identification. Il répond aux exigences de qualification du personnel dans le cadre de l'accréditation de votre laboratoire. Depuis les techniques pasteuriennes à aujourd'hui, les nouvelles technologies qui révolutionnent l'identification et l'investigation microbiologique de nos denrées alimentaires.



Les objectifs

Objectif principal :

Maîtriser les techniques d'isolement, de repiquage et d'identification en laboratoire de microbiologie des aliments

Connaître les nouvelles méthodes qui révolutionnent l'identification et l'investigation microbiologique de nos denrées alimentaires



Pour qui ?

Public :

- Responsable et technicien des laboratoires de contrôle, des industries agroalimentaires, des laboratoires hospitaliers ayant une connaissance des techniques de base en microbiologie
- Responsable qualité
- Signataire
- Personnel des services officiels de l'État dans le domaine agroalimentaire

Objectifs opérationnels :

Acquérir et savoir appliquer les techniques microbiologiques d'isolement, de repiquage et d'identification des germes d'altération des aliments.
Comprendre les nouvelles méthodes qui révolutionnent l'identification et l'investigation microbiologique de nos denrées alimentaires

Prérequis :

- Bonnes connaissances en microbiologie
- Pour les personnes n'ayant pas une grande expérience des techniques microbiologiques, il est recommandé de suivre au préalable la première formation de ce parcours pratique : [« Techniques de base en microbiologie » \(ECTB1\)](#)
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



Le contenu

Contenu :

- Taxonomie bactérienne
- Principaux groupes bactériens
- Principales étapes de l'identification bactérienne
- Les nouvelles méthodes qui révolutionnent l'identification et l'investigation microbiologique de nos denrées alimentaires : MALDI-TOF, PCR, séquençage à haut débit NGS (next-generation sequencing), WGS (whole genome sequencing)
- Nombreux travaux pratiques en laboratoire :
 - Travail sur mélanges poly microbiens
 - Identification des bacilles Gram+ et Gram-, des coques Gram+ et des anaérobies
 - Principales étapes de l'identification bactérienne : examens microscopiques, isolements, repiquages, tests d'orientation, identification.



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Alternance d'apports de connaissances, de nombreux travaux pratiques, de démonstrations et d'échanges d'expériences professionnelles
- Supports de cours et supports de travaux pratiques

Modalités d'évaluation :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis du stagiaire
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

Intervenant :

Consultants formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : 5 jours (28h)

Dates & lieux : Lille (59) :

22 au 26 juin 2026

14 au 18 décembre 2026

Tarif Inter : 2800 € HT

Tarif Intra : Non dispensé en Intra



Bon à savoir

- Réponse aux exigences de l'accréditation
- Nombreux travaux pratiques en laboratoire permettant :
 - une progression individuelle au sein du groupe
 - d'être opérationnel(le) à la paillasse en fin de session
- Découvrir les méthodes qui révolutionnent l'investigation microbiologique de nos

Parcours pratique



EIDEN

Soyez certains que nous mettrons tous les moyens en œuvre pour répondre à toute demande spécifique liée à un handicap. Nous vous invitons à nous contacter directement pour étudier ensemble les adaptations nécessaires afin que vous puissiez suivre cette formation.

Pour plus d'informations :

EHA-formation@ftfr.eurofins.com – 09 69 37 01 02

<https://www.eurofins.fr/formation-en-hygiene-alimentaire/>

