

# Laboratoire d'analyses

*Pratique en laboratoire*


ECTB1

## Techniques de base en microbiologie : aliment, eau et cosmétique

**Contexte :** Pour les personnes n'ayant pas d'expérience en microbiologie, cette première formation du parcours pratique est un indispensable.

Cette formation pratique vous permettra de connaître et appliquer les techniques de base de microbiologie pour être opérationnel à la paillasse en fin de session.

Elle répond à vos problématiques de réorganisation de service, changement de fonction, évolution de carrière, exigences de formation du personnel dans le cadre de l'accréditation de votre laboratoire



### Les objectifs

#### Objectif principal :

Maîtriser les techniques de base en laboratoire de microbiologie

#### Objectifs opérationnels :

- Acquérir les techniques de base en laboratoire de microbiologie
- Être sensibilisé au monde microbien et connaître les principes des méthodes microbiologiques
- Être capable de travailler en condition d'aseptie
- Connaître et savoir pratiquer les dénombrements bactériens, les isolements et les repiquages



### Pour qui ?

#### Public :

Personne n'ayant pas ou peu d'expérience en laboratoire de microbiologie: laboratoires de contrôle des industries agroalimentaires, laboratoires d'analyses vétérinaires, laboratoire de contrôle en eau et environnement, laboratoires hospitaliers, laboratoires cosmétiques, laboratoires pharmaceutiques, ...

#### Prérequis :

Aucun prérequis



## Le contenu

### Contenu :

- Présentation du monde microbien
- Croissance bactérienne
- Milieux de culture : composition, principe de lecture
- Analyse microbiologique des aliments, de l'eau, de cosmétiques
- Techniques de dénombrement surface, profondeur, « spiral », NPP, filtration
- Hygiène et sécurité au laboratoire
- Nombreux travaux pratiques en laboratoire : manipulations aseptiques, techniques de coloration, techniques d'isolement, de repiquage et d'orientation de diagnostic, techniques de dénombrement, techniques de filtration



## 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) :

1 au 5 juin 2026

23 au 27 novembre 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

## Parcours pratique



ECTB1

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](mailto:EHA-formation@ftfr.eurofins.com) – 09 69 37 01 02

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

