

Laboratoire d'analyses

Pratique en laboratoire



Parcours de formations pratiques en laboratoire de microbiologie

PARCOURS

Contexte : Découvrez ce parcours d'acquisition de compétences : 5 formations pratiques !

La relation client-fournisseur impose une prestation analytique la plus fiable possible. La mise sous assurance qualité et/ou l'accréditation de votre laboratoire répondent à cette problématique.

Ce parcours vous apporte les connaissances qui vous permettront de maîtriser toutes les étapes de l'analyse et également d'apporter la preuve de la maîtrise.



Les objectifs

Objectif principal :

Selon votre profil, choisissez dans ce parcours de 5 formations pratiques celles qui vous permettront de progresser, de maîtriser les techniques utilisées en laboratoire de microbiologie afin d'être opérationnel en théorie et en pratique.



Pour qui ?

Public :

Personnel des laboratoires 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, ...

Objectifs opérationnels :

Objectifs opérationnels des 5 formations de ce parcours pratique sur les fiches détaillées.

Prérequis :

Aucun prérequis pour la première formation de ce parcours pratique : « Techniques de base en microbiologie » (ECTB1)

Pour les 4 modules suivants, si vous n'avez 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)



Le contenu

Contenu :

Contenu des 5 formations de ce parcours pratique sur les fiches détaillées.

- [Techniques de base en microbiologie : aliment, eau et cosmétique](#)
- [Évolution des méthodes normalisées et certifiées en microbiologie des aliments](#)
- [Techniques d'identification bactérienne : des techniques conventionnelles aux technologies de pointe](#)
- [Analyse microbiologique de l'eau : eaux de consommation humaine, eaux de baignade, eaux en établissements de santé](#)
- [Legionella : en pratique au laboratoire !](#)



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Parcours construit autour de nombreux ateliers de travaux pratiques : 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 et experts reconnus du secteur concerné (responsables d'organismes de recherche, d'industries agroalimentaires, d'organismes de prévention...)

Mention Inter/Intra :



Durée : Parcours de 5 formations de 3 à 5 jours

Dates & lieux : dans les laboratoires de POLYTECH Lille (59) :
Dates sur les fiches détaillées

Tarif Inter : Voir fiches détaillées

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 chaque session de ce parcours pratique

Parcours pratique



PARCOURS



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/>