

22NCER1000

## CMQ AGROALIMENTAIRE GRAND EST : Microbiologie : Notions de base et applications en alimentaire

**ATTENTION : l'inscription se fait sur GAIA-CEFPEP**

**Cette formation concerne toutes les académies**

### Type de formation :

- 3 - Accompagnement des collectifs pédagogiques et éducatifs (campus, filières)

### Présentation de l'organisation :

Le campus des métiers et des qualifications agroalimentaire, est un réseau d'acteurs économiques et de formation du domaine agroalimentaire, qui mutualise ses compétences et ses outils pour améliorer l'attractivité des métiers, améliorer les qualifications des salariés etc...

### Objectifs :

Découverte du secteur agroalimentaire.

### Programme :

Jour 1 : Découverte de la microbiologie

Matin : Cours théorique

Après-midi : Travaux pratiques : Gram, étalement, découverte des milieux, API20E etc

Jour 2 : Microorganismes d'intérêt alimentaire : fabrication alimentaire

Matin : Cours théorique « Utilisation en alimentaire »

Après-midi : Visite d'une entreprise utilisant des microorganismes dans son processus de fabrication de produit alimentaire : Visite d'une microbrasserie  
Visite d'une fromagerie charcuterie choucrouterie [à définir selon disponibilité]

Jour 3 : Risque d'intoxication alimentaire et mesures préventives

Matin : Cours théorique

Après-midi : Visite laboratoire d'analyse Eurofins

Détails des enseignements :

- Bactériologie

Qu'est-ce qu'une bactérie

Morphologie

Nomenclature

Les grandes familles de bactéries les plus fréquemment retrouvées

Entérobactéries

Micrococcaceae

Streptococcaceae

Pseudomonaceae

Bacillaceae

Clostridiaceae

Identification bactérienne

Coloration de Gram

Test catalase

Test oxydase

Type respiratoire

Galerie API

Les milieux de culture

Non sélectifs

Sélectifs

Pour l'isolement

Pour la numération

- Mycologie

**Dates :** du 05-07-2023 au 07-07-2023

**Lieu :** FMA Bâtiment B - Biopole 33 rue de Herrlisheim, 68000 COLMAR

**Horaires :** 9h - 17h30

**Nombre de places :** Minimum : 6 Maximum : 12

### Public :

- **Personnel enseignant et d'éducation du 2nd degré**

Mathématiques, Sciences et techniques industrielles, Sciences et technologies du vivant, de la santé et de la terre

- **Personnel du 1er degré**

### Etablissements :

1er degré (préélémentaire et élémentaire), 2nd degré (Collège, Lycée GT, Lycée Professionnel), Formation professionnelle (GRETA, CFA, CREPS...)

**Formation de formateurs :** Oui

**Niveau de formation :** Moyen

**Prérequis éventuels :**

/

**Conditions de réalisation ou matériel/tenu à prévoir :**

/

Levures  
Moisissures

**Principales compétences développées :**

**Accompagner le parcours d'orientation scolaire et préparer l'insertion professionnelle**

- Identifier et mobiliser un réseau d'acteurs pour accompagner le parcours d'orientation scolaire des élèves et l'insertion professionnelle des diplômés
- Présenter un secteur d'activités, ses métiers et les acteurs en favorisant l'égalité fille/garçon et l'inclusion