

BASES DE MICROBIOLOGIE LAITIÈRE ET LABORATOIRE

STAGE N° 46 - 2025

NIVEAU INITIATION

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Date : 02/06 (13h30) au 06/06/2025 (12h00) (Semaine 23)

Durée : 4 jours – 28 heures

Formateur référent : Sonia KHELIL

Tarif : 1350 € HT

Lieu : CFPPA-Atelier Technologique
383 rue Popielujko
50000 Saint Lô

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

ENIL : Saint Lô

Tél. : 02.14.16.00.47

Contact : Agnès DESCHENES agnes.deschenes@educagri.fr

ANFOPEIL

Tél. : 03.84.37.27.24

accueil@anfopeil-enil.fr

PUBLIC ET PRE-REQUIS

Personnels de production débutant ou services support, porteurs de projet ...

Toute personne intéressée par le sujet et souhaitant d'acquérir des connaissances dans le domaine ...

Maîtriser les savoirs fondamentaux en français (compréhension, expression écrite, et en mathématiques : 4 opérations et fractions)

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap

Remarque : Le dispositif de FOAD / e-learning : Webalim™ peut être mis en œuvre pour acquérir ces pré-requis ou compléter les apports théoriques en amont ou en aval de ce stage.

CONDITIONS DE MISE EN ŒUVRE

En cas de nombre insuffisant de stagiaires, l'ANFOPEIL se réserve le droit d'annuler ou reporter le stage. L'information est alors transmise au plus tard 10 jours ouvrés avant le début de la date de démarrage de la formation.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Cours théorique et mise en application pratique

Mise à disposition du laboratoire de microbiologie et de l'ensemble des matériels et consommables nécessaires aux analyses



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

- Citer les composants et les caractéristiques des matières premières et identifier leurs principaux risques d'altération (fonctionnement d'une bactérie, germes rencontrés, sources de contaminations possibles)
- Connaître les méthodes de référence et justifier les différentes étapes du protocole ainsi que les matériels nécessaires et leur fonctionnement
- Connaître les limites de conformités aux analyses ainsi que les calculs
- Expliquer le but de la traçabilité et connaître les critères qualités : standards, critères de conformités
- Décrire les bonnes pratiques en microbiologie (stérilisation, conditions aseptiques...)
- Décrire la mise en culture des germes (composants des milieux de culture et leur utilité, outils, type d'ensemencement liquide ou solide, numération, dilutions, ...)
- Reconnaître, localiser et décrire le fonctionnement les circuits fonctionnels des appareils
- Citer les dysfonctionnements les plus fréquents et expliquer les actions correctives à mettre en œuvre sur ces appareils
- Identifier les produits et les matériels de nettoyage nécessaires à l'entretien de leur poste
- Identifier les risques en matière de sécurité et environnement sur leur poste
- Donner une définition du vocabulaire technique
- Rendre compte des résultats

ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

- **Accueil des stagiaires**
- **Microbiologie – Apports théoriques**
 - Hygiène et sécurité alimentaire.
 - Connaissance de la cellule microbienne : procaryote (bactéries) et eucaryotes (levures-moisissures).
 - Reproduction et croissance des micro-organismes.
 - Etude des principaux facteurs de croissance des micro-organismes.
 - Impacts des microorganismes dans les aliments.
 - Application aux micro-organismes du lait cru.
 - Les différentes flores recherchées dans le cas du lait cru (et autres produits laitiers) : les microorganismes aérobies à 30°C ; Entérobactéries, coliformes, *E.coli*, butyriques, levures et moisissures ...
- **Travaux pratiques de mise en application**
 - Règles d'hygiène & sécurité au laboratoire.
 - Contrôle de l'hygiène d'un atelier de production.
 - Prélèvement des échantillons.
 - Préparation du matériel et des milieux de culture.
 - Dénombrements de la flore d'un lait cru (et autres produits laitiers) sur milieux liquides et solides.
 - Etude des conditions de croissance bactérienne.
 - Observations microscopiques
 - Techniques d'identification bactérienne (coloration GRAM, oxydase, catalase...)
 - Lecture et interprétation des résultats
 - Rédaction du rapport d'analyse
- **Synthèse et bilan de stage**

Organisation possible en intra-entreprise, nous consulter.

MODALITES D'EVALUATION

Les acquis des stagiaires à l'issue des stages sont systématiquement évalués à l'aide de questionnaires de connaissances ou d'entretien avec le formateur ou de mises en pratique. La modalité mise en œuvre est fonction de la thématique et du déroulé de la formation (théorie et/ou pratique).

VALIDATION DE LA FORMATION

Une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation sont transmis au stagiaire et/ou à son entreprise.

Les stages certifiants donnent lieu à remise d'une attestation de validation d'un bloc de compétences après délibération de la commission de certification de l'Organisme Certificateur Enil Certification