

# BASES DE MICROBIOLOGIE LAITIERE ET LABORATOIRE

## STAGE N°42 - 2026

### NIVEAU INITIATION

#### INFORMATIONS GENERALES

Date : 07/09 (13h30) au 11/09/2026 (12h00) (Semaine 37)

Durée : 4 jours – 28 heures

Formateur référent : Jessica VINCENT

Tarif : 1360 € HT

Lieu : ENILEA Campus de Mamirolle - Grande rue - 25620 MAMIROLLE



#### RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

ENILEA MAMIROLLE

Tél. : 03.81.55.92.00

[cfppa.mamirolle@educagri.fr](mailto:cfppa.mamirolle@educagri.fr)

ANFOPEIL

Tél. : 03.84.37.27.24

[accueil@anfopeil-enil.fr](mailto:accueil@anfopeil-enil.fr)

#### PUBLIC ET PRE-REQUIS

Laborantins, responsables de service, ...

Toute personne intéressée par le sujet et souhaitant 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

Apports théoriques et applications pratiques en laboratoire

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

## OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- 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
- Décrire la mise en culture des germes (composants des milieux de culture et leur utilité, outils, type d'ensemencement liquide ou solide, numération, dilutions, ...)
- 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...)

## ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

- Accueil des stagiaires
- Microbiologie – Apports théoriques
  - Connaissance de la cellule bactérienne
  - Reproduction et croissance des micro-organismes
  - Etude des principaux facteurs de croissance des micro-organismes
  - Application aux micro-organismes du lait cru
  - Les différentes flores recherchées dans le cas du lait cru
    - Micro-organismes aérobies à 30°C
    - Entérobactéries, bactéries coliformes, *E.coli*
    - Les bactéries butyriques
    - Levures et moisissures, ...
- Travaux pratiques de mise en application
  - Règles d'hygiène & sécurité au laboratoire
  - Prélèvement des échantillons
  - Préparation du matériel et des milieux de culture
  - Méthodes indirectes : lactofermentation, réductases
  - Recherche des antibiotiques
  - Dénombrements sur milieux liquides et solides
  - Observations microscopiques
  - Lecture et interprétation des résultats
  - Rédaction du rapport d'analyse
- Synthèse et bilan de stage

Pensez à lister vos questions en lien avec ce stage en amont, les formateurs pourront y répondre.

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.