

TP Microbiologie alimentaire

Présentation

Public, conditions d'accès et prérequis

Avoir le niveau bac + 2 en Sciences du vivant et posséder des compétences en microbiologie correspondant aux unités AGR100 (bases de microbiologie générale) et AGR101 (microbiologie alimentaire) ou être inscrit à ces unités. Cette unité n'est pas disponible dans le système d'inscription en ligne: il est nécessaire de demander une autorisation d'inscription auprès de l'enseignant responsable (marion.pommet@lecnam.net) en communiquant vos nom, prénom, date de naissance et le cadre dans lequel vous souhaitez suivre cette unité (obtention d'un diplôme/certificat, approfondissement, reconversion, ...).

Objectifs pédagogiques

Faire acquérir des connaissances pratiques de microbiologie appliquées au domaine des industries alimentaires.

Compétences visées

- Mettre en œuvre diverses méthodes d'analyse microbiologique de denrées alimentaires
- Analyser les résultats obtenus en réalisant les calculs adéquats et de façon critique (qualité, répétabilité, ...)
- Interpréter les résultats obtenus en utilisant les normes réglementaires applicables aux denrées alimentaires
- Rédiger un compte-rendu d'expérience scientifique

Mots-clés

[Microbiologie appliquée](#)
[Sécurité sanitaire](#)
[Microbiologie](#)
[Qualité des aliments](#)
[agro-alimentaire](#)

Programme

Contenu

L'unité d'enseignement comporte des travaux pratiques (TP).

Au centre Cnam Paris, les TP et les analyses de résultats sont réalisés sur 5 jours consécutifs (du lundi au vendredi inclus). Ces TP nécessitent un travail préparatoire, ainsi que la rédaction de comptes rendus, réalisables à distance.

Nature des différents TP proposés:

- Analyses microbiologiques d'un plat cuisiné (préparation des échantillons, dénombrement de la flore mésophile totale par deux méthodes différentes (culture et PCR quantitative), identification et dénombrement de pathogènes, confrontation aux critères microbiologiques d'hygiène des procédés de l'interprofession restauration);
- Recherche de *Listeria monocytogenes* dans un aliment par deux méthodes différentes (culture et PCR multiplex). Vérification sur gel d'électrophorèse.
- Coloration gram.
- Analyse d'une eau de boisson (recherche de coliformes et d'entérocoques).
- Hygiène des productions alimentaires (analyses de contaminations de surface par deux méthodes différentes).

Modalité d'évaluation

La note finale se décompose ainsi:

- une évaluation de la préparation des TP (questionnaire à rendre avant la semaine de TP);
- une évaluation sur les protocoles expérimentaux vus en TP (questions à réponses ouvertes et courtes réalisées en fin de semaine de TP);
- un compte-rendu individuel pour chaque TP avec analyse détaillée et interprétation critique des résultats.

Bibliographie

JOFFIN C., JOFFIN J.N. : Microbiologie alimentaire (2010, CRDP Aquitaine)
GUIRAUD J.P. : Microbiologie alimentaire (2012, Dunod/RIA)

Parcours

Cette UE apparaît dans les diplômes et certificats suivants

Chargement du résultat...



Intitulé de la formation	Type	Modalité(s)	Lieu(x)	Intitulé de la formation	Type	Modalité(s)	Lieu(x)
Intitulé de la formation .	Type .	Lieu(x)	Lieu(x) .	Intitulé de la formation	Type	Modalité(s)	Lieu(x)
Intitulé de la formation .	Type .	Lieu(x)	Lieu(x) .				
Intitulé de la formation .	Type .	Lieu(x)	Lieu(x) .				
Intitulé de la formation .	Type .	Lieu(x)	Lieu(x) .				
Intitulé de la formation .	Type .	Lieu(x)	Lieu(x) .				

Informations pratiques

Contact

Sciences et Procédés pour l'Industrie Agro-Alimentaire
292 rue Saint-Martin EPN07
75003 Paris
Tel :01.40.27.21.67
[Hind KHAZRANE](#)
Voir le site

iaa.cnam.fr

Voir le calendrier, le tarif, les conditions d'accessibilité et les modalités d'inscription dans le(s) centre(s) d'enseignement qui propose(nt) cette formation.

UE

[Paris](#)

Centre Cnam Paris

2024-2025 2nd semestre : Formation hybride soir ou samedi

2026-2027 2nd semestre : Formation hybride soir ou samedi

Comment est organisée cette formation ?

```
/**/ details.orga-container { display: list-item; } details.orga-container summary { display: list-item; margin: 0.5em; color: #c1002a; font-weight: bold; cursor: pointer; } details.orga-container .orga-subtitle { margin-left: 1em; } details.orga-container .orga-list { margin-left: 1em; margin-bottom: 1em; } details.orga-container h3 { font-size: 1.2em; } /**/
```

2024-2025 2nd semestre : Formation Hybride soir ou samedi

Dates importantes

Période des séances du 03/02/2025 au 07/06/2025

Période d'inscription : du 10/06/2024 à 10:00 au 14/03/2025 à 23:59

Date de 1ère session d'examen : la date sera publiée sur le site du centre ou l'ENF

Date de 2ème session d'examen : la date sera publiée sur le site du centre ou l'ENF

Précision sur la modalité pédagogique

Une formation hybride est une formation qui combine des enseignements en présentiel selon un planning défini et des enseignements à distance avec ou sans planning défini.

Code UE : BCA124

Travaux pratiques

6 crédits

Volume horaire de référence

(+ ou - 10%) : **50 heures**

Responsable(s)

Marion POMMET