



Identification des Microorganismes : Maîtriser Bactéries et Levures en Industrie

Lien :

<https://innov-maroc.com/formation/identification-des-microorganismes-maitriser-bacteries-et-levures-en-industrie>

 DURÉE
5 jours (35h)

 RÉFÉRENCE
CSM99

 CATÉGORIE
**Microbiologie
Pharmaceutique et
Industrielle**

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- ✓ Connaître les principaux microorganismes présents en production
- ✓ Différencier bactéries et levures selon morphologie et physiologie
- ✓ Maîtriser les techniques de prélèvement et mise en culture
- ✓ Identifier les microorganismes par observation microscopique
- ✓ Utiliser des tests biochimiques et enzymatiques pour identification
- ✓ Connaître les méthodes rapides et automatisées d'identification
- ✓ Interpréter correctement les résultats microbiologiques
- ✓ Mettre en place des actions correctives en cas de contamination
- ✓ Assurer la traçabilité et la documentation des analyses
- ✓ Appliquer les bonnes pratiques et respecter la réglementation

POUR QUI ?

- ✓ Techniciens et opérateurs en laboratoire microbiologique
- ✓ Responsables qualité et hygiène en industrie agroalimentaire, cosmétique ou pharmaceutique
- ✓ Personnel de contrôle et assurance qualité
- ✓ Auditeurs internes et consultants en hygiène industrielle
- ✓ Prérequis : notions de base en biologie et hygiène industrielle



Programme détaillé

1 / Introduction à la microbiologie industrielle

- Notions fondamentales de microbiologie
- Importance de l'identification des microorganismes en production
- Risques associés à la contamination microbienne

2 / Classification des microorganismes

- Différence entre bactéries et levures
- Caractéristiques morphologiques et physiologiques
- Exemples d'espèces pertinentes en industrie

3 / Techniques de prélèvement

- Méthodes d'échantillonnage des surfaces et produits
- Bonnes pratiques pour éviter la contamination
- Stockage et transport des échantillons

4 / Culture et mise en culture

- Milieux de culture sélectifs et généraux
- Conditions de croissance optimales pour bactéries et levures
- Techniques de dilution et d'ensemencement

5 / Observation microscopique

- Utilisation du microscope optique
- Colorations de Gram et autres techniques différentielles
- Identification morphologique des colonies

6 / Tests biochimiques et enzymatiques

- Tests de fermentation et métabolisme
- Détection d'enzymes spécifiques
- Interprétation des résultats pour identification

7 / Méthodes rapides et automatisées

- Systèmes API, VITEK ou MALDI-TOF
- Avantages et limites des méthodes rapides
- Exemples d'application industrielle

8 / Interprétation des résultats

- Analyse des données microbiologiques
- Détermination de la contamination critique
- Documentation et traçabilité

9 / Gestion des microorganismes identifiés

- Mesures correctives et préventives
- Plan de contrôle qualité et hygiène
- Suivi des indicateurs microbiologiques

10 / Bonnes pratiques et réglementation

- Normes ISO et recommandations industrielles
- Règles de biosécurité et manipulation sûre

- Formation continue et amélioration continue

Approche pédagogique

- ✓ Support Ecrit et Projection
- ✓ Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- ✓ Brainstorming et Jeux de Rôle
- ✓ Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- ✓ Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- ✓ Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

 21 au 25 Sep. 2026

 Présentiel -

 16 au 20 Nov. 2026

 Présentiel -

 Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Réservation & Renseignements

 **Téléphone** : +212 522 247 210

 **Email** : contact@innov-maroc.com

 **Web** : <https://www.innov-maroc.com>