

[TL] -- TECHNICIEN DE LABORATOIRE

Objectifs et compétences visées	<p>Formation visant à préparer le(a) futur(e) Technicien(ne) à recevoir, traiter et analyser des échantillons, à préparer et contrôler la qualité des matières premières, à réaliser différentes tâches de manipulation dans le respect de la réglementation, des bonnes pratiques de laboratoire et des règles d'hygiène et de sécurité.</p> <p>A l'issue de la formation, le stagiaire devra :</p> <ul style="list-style-type: none">- Être capable de préparer des échantillons et les appareils de mesure et d'analyse et contrôler leur conformité d'étalonnage et de fonctionnement,- Être capable de mesurer, conduire des analyses et des contrôles des matières premières ou en cours de fabrication, relever les données et les transmettre,- Être capable d'enregistrer, interpréter des résultats d'analyse (identification des résultats non conformes) et rédiger des comptes rendus.- Être capable de planifier et gérer le fonctionnement d'un laboratoire,- Être capable d'organiser son travail, prévoir les tâches à effectuer selon les procédures de qualité, d'hygiène, de sécurité, d'environnement (QHSE) et des normes de référence,- Être capable d'assurer le bon fonctionnement des appareils de mesure et des installations,- Être capable d'assurer l'entretien et les opérations de maintenance de premier niveau des équipements de laboratoire
Pré-requis	<p>Projet professionnel validé.</p> <p>Les candidats doivent être autonomes, manuels, rigoureux, assidus, doivent faire preuve d'une grande motivation, de méthodologie, d'une forte capacité d'adaptation, et être dotés d'une bonne base informatique et du sens des responsabilités.</p> <p>Savoir lire, écrire en français et compter.</p> <p>Les plus :</p> <ul style="list-style-type: none">- Permis de conduire valide
Durée Lieu	<p>525 heures / 75 jour(s) CCI FORMATION CANTAL DATES A VENIR : « à définir »</p>
Tarif	<p>Nous consulter (non assujetti à la TVA)</p>
Financements possibles	<p>Appels à proposition/projets, Période de Professionnalisation, CPF, AIF, Pacte pour l'Emploi, Plan de formation, Financement employeur, Financement individuel</p>
Public	<p>Tout public, Salariés, Particuliers, Demandeurs d'emploi, Personne en reconversion professionnelle</p>
Organisation de la formation	<p>Alternance, Continu, Face à Face, Groupe/ Cours collectif/ Atelier</p>
Moyens et méthodes pédagogiques	<p>Méthodes pédagogiques :</p> <ul style="list-style-type: none">- Formation en présentiel- Formation alternant théorie et pratique professionnelle- Mises en situation sur plateau technique <p>Modalités d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none">- Évaluation en cours de formation- Examen terminal

La présente fiche est remise à titre d'information et constitue un descriptif synthétique et technique de la prestation proposée.

Seul le contrat définitif et les conditions générales de vente qui lui sont annexées régiront les rapports entre la CCI du Cantal et son client.

Edition du 27/05/2024 - Code Prestation : SP_FOR_022417_001 TL

Date de mise à jour : 27/05/2024

N° SIRET : 181 500 018 00062

Enregistrée sous le numéro 8315P00115. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.



CCIT du Cantal
Tél. 04 71 45 40 40

	<p>Validation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formation diplômante - Titre professionnel de niveau 4 (Bac) - Possibilité de validation partielle par blocs de compétences - Attestation de fin de formation <p>Intervenants</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formateurs dans les métiers concernés
<p>Modalités d'évaluation</p> <p>Modalités de suivi</p>	<p>Outils de positionnement internes</p> <p>Examen final</p> <p>Emargement</p>
<p>Validation / Certification</p>	<p>Diplôme/titre homologué</p> <p>Formation visant certifié RNCP de niveau 4 (BAC professionnel, BT, BP, BM...)</p>
<p>Effectif</p>	<p>Mini 8 Maxi 16</p>
<p>Intervenant(e)</p>	<p>Formation animée par un consultant formateur expert dans ce domaine. Tous nos consultants formateurs répondent aux normes exigées par notre système qualité.</p> <p><i>(Informations sur le formateur disponibles sur simple demande)</i></p>
<p>Programme</p>	<p>BLOC 1 : Prélever, conditionner et stocker un échantillon</p> <p>Module 1 : Prélever et conditionner des échantillons d'origines diverses</p> <p>Module 2 : Stocker des échantillons d'origine diverses</p> <p>BLOC 2 : Procéder à des essais en microbiologie sur un échantillon</p> <p>Module 1 : Préparer à des essais en microbiologie</p> <p>Module 2 : Identifier des micro-organismes dans un échantillon</p> <p>Module 3 : Rechercher ou dénombrer des micro-organismes dans un échantillon</p> <p>Module 4 : Produire des micro-organismes utilisés en biotechnologies</p> <p>BLOC 3 : Procéder à des essais en chimie et biochimie sur un échantillon</p> <p>Module 1 : Préparer à des essais en chimie et biochimie</p> <p>Module 2 : Quantifier une substance par des méthodes volumétriques</p> <p>Module 3 : Caractériser ou quantifier une substance par spectrophotométrie d'absorption UV-visible</p> <p>Module 4 : Séparer ou purifier les constituants d'un échantillon par des méthodes physico-chimiques</p> <p>Module 5 : Déterminer les constantes physico-chimiques d'une substance</p> <p>Module 6 : Réaliser des dosages enzymatiques</p> <p>BLOC 4 : Informatique</p> <p>Objectif général : Acquérir les notions de base en informatique (Word, Excel, PPT, ...)</p> <p>Module connexe : Environnement de travail / Savoir-être</p>
<p>Les +</p>	<p>Taux de réussite à l'examen : 100%</p> <p>Taux de satisfaction des stagiaires : 80%</p> <p>Taux d'insertion à l'emploi à 3 mois : 100%</p> <p>Lien RNCP : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35310/</p>
<p>Débouchés et poursuites d'études</p>	<p>Poursuite d'études :</p> <p>BTS Bio-Analyses et Contrôles, BTS Biotchnologie, BTS Qualité dans les Industries Alimentaires et les Bio-Industries</p> <p>Débouchés :</p> <p>Technicien d'analyses ou de contrôle qualité</p> <p>Technicien ou adjoint de recherche et développement</p> <p>Technicien ou aide technique dans l'enseignement (préparateur de travaux pratiques)</p> <p>Secteurs d'activité :</p> <p>La chimie, la biologie, la microbiologie, l'environnement, l'agroalimentaire, la pharmacie, la cosmétique, l'agriculture, la santé, la santé animale</p>

La présente fiche est remise à titre d'information et constitue un descriptif synthétique et technique de la prestation proposée.

Seul le contrat définitif et les conditions générales de vente qui lui sont annexées régiront les rapports entre la CCI du Cantal et son client.

Edition du 27/05/2024 - Code Prestation : SP_FOR_022417_001 TL

Date de mise à jour : 27/05/2024

N° SIRET : 181 500 018 00062

Enregistrée sous le numéro 8315P00115. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.



CCIT du Cantal
Tél. 04 71 45 40 40

<p>Inscription</p> <p>Délai d'accès</p>	<p>S'il s'agit d'une inscription dans le cadre de votre CPF, votre inscription se fera à partir de la plateforme CPF https://www.moncompteformation.gouv.fr</p> <p>Contactez le service Formation ou votre Conseiller France Travail</p> <p>L'inscription à cette formation est possible jusqu'à 2 jours avant le début de l'action. Nous contacter en fonction de votre situation actuelle.</p>
<p>Contact</p>	<p>Julien PRADAL - Tél : 06.37.71.12.86 - Mail : jpradal@cantal.cci.fr</p>
<p>A savoir</p>	<p>Établissement accessible aux personnes à mobilité réduite et à tout autres handicaps</p>

La présente fiche est remise à titre d'information et constitue un descriptif synthétique et technique de la prestation proposée.

Seul le contrat définitif et les conditions générales de vente qui lui sont annexées régiront les rapports entre la CCI du Cantal et son client.

Edition du 27/05/2024 - Code Prestation : SP_FOR_022417_001 TL

Date de mise à jour : 27/05/2024

N° SIRET : 181 500 018 00062

Enregistrée sous le numéro 8315P00115. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

