

Ingénieur diplômé de l'Ecole supérieure d'ingénieurs en agroalimentaire de Bretagne Atlantique de Bretagne INP, spécialité microbiologie et sécurité sanitaire

RNCP42753 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Sigle	Titre ingénieur — Titre ingénieur
Code(s) NSF	118, 221, 221r
Formacode(s)	12026, 21570, 32062, 15099
Code(s) ROME	H1402, H1502, H1302, M1402, H1206
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2027

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE · SIRET : 11004401300040
BRETAGNE INP · SIRET : 19290119700025

Partenaires habilités

2 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 2 à former.

Organisme	SIRET	Habilitation
INSTITUT DE FORMATION REGIONAL DES IAA	41093664500044	Former
UNIVERSITE DE BREST	94129831700012	Former

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

L'émergence récurrente de crises sanitaires majeures, qu'elles soient liées à des contaminations bactériennes, des scandales industriels ou des fraudes économiques, a profondément transformé la perception du risque chez les consommateurs. Ces événements ont mis en évidence la vulnérabilité des chaînes d'approvisionnement mondiales et ont renforcé l'exigence citoyenne de transparence, que ce soit dans le monde alimentaire, cosmétique ou dans les établissements de santé. Face à la perte de confiance du public, les autorités réglementaires ont durci les contrôles, obligeant les entreprises des secteurs alimentaire, cosmétique, pharmaceutique ainsi que les établissements de santé à repenser intégralement leurs protocoles de vigilance. C'est dans ce contexte de haute surveillance que la formation d'experts en gestion des risques devient une nécessité absolue pour anticiper et manager les menaces de demain.

L'École Supérieure d'Ingénieurs en Agroalimentaire de Bretagne atlantique de Bretagne INP, spécialité Microbiologie et Sécurité Sanitaire, forme ou prépare les certifiés à devenir des acteurs majeurs du management de la qualité et de la sécurité sanitaire des produits et des services en réponse aux exigences du législateur, aux attentes des consommateurs et aux besoins des entreprises principalement dans les filières agroalimentaires mais également les secteurs de l'hygiène, de la cosmétique et des produits d'hygiène corporelle et les établissements de santé.

L'ingénieur MSS gère les différentes composantes de la qualité des produits pour mieux la maîtriser et conduit les démarches relatives à l'assurance qualité et à la certification en entreprise, dans un contexte tant national

qu'international. Il gère également les aspects organisationnels, techniques, humains et financiers de la qualité et de la sécurité des produits et des services allant de la production jusqu'à la distribution. En interaction permanente avec la direction, les responsables d'équipe et le personnel d'exécution, il anime et fait vivre le système qualité de l'entreprise. Il prend aussi en charge les aspects de la santé et sécurité au travail, de l'environnement et de l'éthique. Il s'assure enfin que les spécifications soient conformes aux cahiers des charges tout au long de la chaîne. Dans une moindre mesure, les certifiés peuvent devenir des chercheurs en Recherche et Développement (ou en Recherche et Innovation) des entreprises dans différents secteurs et dans les laboratoires de recherche publics.

ACTIVITÉS VISÉES

Assurer la qualité et la sécurité sanitaire des produits élaborés à partir de matrices biologiques

- S'assurer de la conformité de l'hygiène des procédés et de l'application des procédures qualité
- Garantir la qualité organoleptique et physique des produits en lien avec la formulation et le process

Anticiper, déployer et piloter la stratégie de conformité réglementaire d'une entreprise du domaine agroalimentaire, cosmétique ou pharmaceutique et dans les établissements de santé

- Assurer une veille réglementaire, scientifique et normative active
- Vérifier et garantir la conformité réglementaire des produits finis, des matières premières et des emballages
- Instruire et gérer les dossiers réglementaires liés à la mise sur le marché de nouveaux produits

Concevoir, coordonner et améliorer un système de management de la qualité, de la sécurité des produits alimentaires, cosmétiques et pharmaceutiques ainsi que les services de santé et de développement durable

- Mettre en place l'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise, et la faire vivre
- Maîtriser les outils de management des données
- Mettre en place une procédure de certification

Concevoir et conduire des projets dans un contexte industriel et international

- Planifier, animer et encadrer des projets en utilisant des outils de gestion de projet, de management et de communication
- Évoluer dans un contexte international
- Participer à la stratégie de développement de l'entreprise

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Connaître et comprendre un large champ de savoirs en sciences biologiques et en management de la Qualité pouvant être mobilisés pour résoudre des problématiques simples à complexes dans les filières agroalimentaires mais également les secteurs de l'hygiène, de la cosmétique et des produits d'hygiène corporelle et les établissements de santé, en laboratoires de recherche ou recherche et développement, ou dans le domaine du marketing/vente.
- Maîtriser des méthodes et des outils de l'ingénieur Qualité: identification, conceptualisation et résolution de problématiques même incomplètement définies, l'utilisation des approches numériques et des outils informatiques pour le management des données et la gestion de projets, et la pratique du travail collaboratif.
- Proposer, concevoir, mettre en place, optimiser et qualifier des solutions potentiellement innovantes, en utilisant une approche exhaustive intégrant les aspects techniques, matériels, humains, sociétaux et environnementaux.
- Rechercher, intégrer et valoriser des informations pertinentes et les exploiter dans un objectif de mise en place de dispositifs expérimentaux et ce spécifiquement dans le domaine de la sécurité sanitaire des matrices biologiques, et dans un contexte national ou international.
- Interagir avec l'ensemble des services d'une entreprise en mobilisant des savoirs, savoir-être et savoir-faire en communication et management afin de prendre en considération l'entreprise dans son intégralité (productivité, qualité, dimension économique, stratégie,...).
- Intégrer une démarche de Santé, Sécurité au Travail (SST) et de Développement Durable et Responsabilité Sociétale (DDRS) dans l'entreprise.
- Mobiliser un ensemble de compétences interpersonnelles dans son activité au quotidien: esprit d'équipe, engagement, communication, empathie, gestion du temps, capacité d'adaptation...
- Imaginer et Développer des projets d'envergure différente, à l'échelle d'un service, du site, de l'entreprise ou de la société.
- Se connaître, s'autoévaluer, et développer ses compétences tout au long de son parcours professionnel dans une logique d'amélioration continue.

Liste des compétences :

- Mesurer les caractéristiques intrinsèques des matières premières (produits végétaux, animaux et de la mer) en vue de leur transformation pour garantir leur valorisation en agro-alimentaire, pharmaceutique et cosmétique.
- Analyser organoleptiquement ou physiquement des aliments et interpréter les résultats de tests en rapport avec la

composition et la structure physico- chimique des aliments.

- Identifier, caractériser et hiérarchiser les dangers biologiques, physiques et chimiques ainsi que les risques toxicologiques associés aux matrices biologiques complexes (aliments, cosmétiques, dispositifs médicaux), puis en assurer la maîtrise à travers l'utilisation d'une palette complète d'outils d'analyse des risques et des dangers.
- Appliquer les outils mathématiques et statistiques (plans d'expérience, analyses multivariées, tests d'hypothèses) pour interpréter les données scientifiques de l'agro- alimentaire, de l'industrie cosmétique ou de la santé et pouvoir les communiquer, en adaptant les messages aux différents niveaux de responsabilités et au contexte de l'entreprise.
- Assurer une veille réglementaire, scientifique et normative active (droit alimentaire européen et international, réglementations cosmétiques, pharmaceutiques et environnementales) et anticiper les évolutions impactant l'activité de l'entreprise.
- Vérifier et garantir la conformité réglementaire des produits finis, des matières premières, des emballages et des procédés aux référentiels applicables (règlements CE, directives, arrêtés ministériels, normes ISO).
- Instruire, gérer et communiquer les dossiers réglementaires liés à la mise sur le marché de nouveaux produits (dossiers d'autorisation, déclarations, étiquetage, allégations nutritionnelles et de santé) en lien avec les études de marché menées préalablement par les services marketing.
- Définir et mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène et contrôler leur conformité. Former et accompagner les équipes opérationnelles aux bonnes pratiques d'hygiène, en adaptant les messages aux différents niveaux de responsabilités et au contexte de l'entreprise.
- Construire, documenter et faire vivre une analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise, en intégrant les prérequis opérationnels et en garantissant son actualisation continue.
- Apporter un appui à la gestion de la santé et sécurité au travail (SST) en lien avec le droit du travail et les référentiels applicables.
- Concevoir, implémenter et améliorer en continu un système de management spécifiques aux secteurs agroalimentaire, cosmétique et hygiène corporelle et aux établissements de santé, en intégrant les notions de gestion des risques et de certifications spécifiques de chaque secteur d'activité.
- Gérer les non-conformités, les réclamations clients et les crises sanitaires en appliquant des procédures de retrait/rappel et de communication de crise structurées.
- Concevoir et piloter un système de management intégré Qualité-Sécurité-Environnement (QSE) adapté aux secteurs agroalimentaire, cosmétique et de santé, en cohérence avec les référentiels normatifs et les attentes des parties prenantes. Déployer des outils d'amélioration continue et mesurer leur impact à l'aide d'indicateurs de performance (KPI) pertinents et fiables.
- Comprendre le fonctionnement global de l'entreprise et ses interactions avec son environnement économique, juridique et commercial.
- Planifier et piloter des projets en réponse à des problématiques industrielles en utilisant des méthodologies et des outils de gestion de projet adaptés, en respectant les contraintes de délai, coût et qualité.
- Coordonner et animer des équipes pluridisciplinaires et multiculturelles, en mobilisant des compétences managériales et des techniques de communication adaptées aux différents interlocuteurs (opérateurs, cadres, direction, partenaires externes).
- Identifier et évaluer ses compétences et besoins de développement et construire des choix professionnels cohérents afin de conduire son évolution dans un contexte industriel et international, dans une démarche de formation tout au long de la vie.
- Analyser le contexte socio-économique, financier et stratégique de l'entreprise pour contribuer activement à la définition et à la mise en œuvre de sa stratégie de développement.

Blocs de compétences

RNCP42753BC01 — Assurer la qualité et la sécurité sanitaire des produits élaborés à partir de matrices biologiques

LISTE DE COMPÉTENCES

Mesurer les caractéristiques intrinsèques des matières premières (produits végétaux, animaux et de la mer) en vue de leur transformation pour garantir leur valorisation en agro-alimentaire, pharmaceutique et cosmétique.

Analyser organoleptiquement ou physiquement des aliments et interpréter les résultats de tests en rapport avec la composition et la structure physico- chimique des aliments.

Identifier, caractériser et hiérarchiser les dangers biologiques, physiques et chimiques ainsi que les risques

toxicologiques associés aux matrices biologiques complexes (aliments, cosmétiques, dispositifs médicaux), puis en assurer la maîtrise à travers l'utilisation d'une palette complète d'outils d'analyse des risques et des dangers. Appliquer les outils mathématiques et statistiques (plans d'expérience, analyses multivariées, tests d'hypothèses) pour interpréter les données scientifiques de l'agro- alimentaire, de l'industrie cosmétique ou de la santé et pouvoir les communiquer, en adaptant les messages aux différents niveaux de responsabilités et au contexte de l'entreprise.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Contrôles continus, examens sur table (études de cas)
- Présentations orales
- Élaboration de dossiers écrits
- Mises en situations professionnelles reconstituées
- Mémoires et soutenances liées à l'expérience professionnelle

RNCP42753BC02 — Anticiper, déployer et piloter la stratégie de conformité réglementaire d'une entreprise du domaine agroalimentaire, cosmétique ou pharmaceutique et dans les établissements de santé

LISTE DE COMPÉTENCES

Assurer une veille réglementaire, scientifique et normative active (droit alimentaire européen et international, réglementations cosmétiques, pharmaceutiques et environnementales) et anticiper les évolutions impactant l'activité de l'entreprise.

Vérifier et garantir la conformité réglementaire des produits finis, des matières premières, des emballages et des procédés aux référentiels applicables.

Instruire, gérer et communiquer les dossiers réglementaires liés à la mise sur le marché de nouveaux produits (dossiers d'autorisation, déclarations, étiquetage, allégations nutritionnelles et de santé) en lien avec les études de marché menées préalablement par les services marketing.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Contrôles continus, examens sur table (études de cas)
- Présentations orales
- Élaboration de dossiers écrits
- Mises en situations professionnelles reconstituées
- Mémoires et soutenances liées à l'expérience professionnelle

RNCP42753BC03 — Concevoir, coordonner et améliorer un système de management de la qualité, de la sécurité des produits alimentaires, cosmétiques et pharmaceutiques ainsi que les services de santé et de développement durable et de développement durable

LISTE DE COMPÉTENCES

Définir et mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène et contrôler leur conformité. Former et accompagner les équipes opérationnelles aux bonnes pratiques d'hygiène, en adaptant les messages aux différents niveaux de responsabilités et au contexte de l'entreprise.

Construire, documenter et faire vivre une analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise, en intégrant les prérequis opérationnels et en garantissant son actualisation continue.

Apporter un appui à la gestion de la santé et sécurité au travail (SST) en lien avec le droit du travail et les référentiels applicables.

Concevoir, implémenter et améliorer en continu un système de management spécifiques aux secteurs agroalimentaire, cosmétique et hygiène corporelle et aux établissements de santé, en intégrant les notions de gestion des risques et de certifications spécifiques de chaque secteur d'activité.

Gérer les non-conformités, les réclamations clients et les crises sanitaires en appliquant des procédures de retrait/rappel et de communication de crise structurées.

Concevoir et piloter un système de management intégré Qualité-Sécurité-Environnement (QSE) adapté aux secteurs agroalimentaire, cosmétique et de santé, en cohérence avec les référentiels normatifs et les attentes des parties prenantes. Déployer des outils d'amélioration continue et mesurer leur impact à l'aide d'indicateurs de performance (KPI) pertinents et fiables.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Contrôles continus, examens sur table (études de cas)
- Présentations orales
- Élaboration de dossiers écrits

- Mises en situations professionnelles reconstituées
- Mémoires et soutenances liées à l'expérience professionnelle

RNCP42753BC04 — Concevoir et conduire des projets dans un contexte industriel et international

LISTE DE COMPÉTENCES

Comprendre le fonctionnement global de l'entreprise et ses interactions avec son environnement économique, juridique et commercial.

Planifier et piloter des projets en réponse à des problématiques industrielles en utilisant des méthodologies et des outils de gestion de projet adaptés, en respectant les contraintes de délai, coût et qualité.

Coordonner et animer des équipes pluridisciplinaires et multiculturelles, en mobilisant des compétences managériales et des techniques de communication adaptées aux différents interlocuteurs (opérateurs, cadres, direction, partenaires externes).

Identifier et évaluer ses compétences et besoins de développement et construire des choix professionnels cohérents afin de conduire son évolution dans un contexte industriel et international, dans une démarche de formation tout au long de la vie.

Analyser le contexte socio-économique, financier et stratégique de l'entreprise pour contribuer activement à la définition et à la mise en œuvre de sa stratégie de développement.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Contrôles continus, examens sur table (études de cas)
- Présentations orales
- Élaboration de dossiers écrits
- Mises en situations professionnelles reconstituées
- Mémoires et soutenances liées à l'expérience professionnelle
- Avoir le niveau B2 en CECRL (Cadre européen commun de référence pour les langues)

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Les ingénieurs diplômés seront en mesure de valoriser leur spécialisation en microbiologie et sécurité sanitaire en valorisant leurs activités dans les secteurs suivants :

- Industries agro-alimentaires
- Industrie chimique, pharmaceutique, biotechnologique et cosmétique
- Établissements de santé
- Enseignement et/ou recherche
- Restauration collective/hors-foyer
- Hôtellerie et restauration
- Commerce et distribution
- Administration d'État et collectivités territoriales

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Les principales activités professionnelles des ingénieurs diplômés sont :

- Responsable qualité, hygiène, sécurité, environnement et développement durable
- Responsable formation, audit, réglementation
- Responsable production, achat, approvisionnement, logistique
- Marketing, technico-commercial, gestion, chargé d'affaires
- Ingénieur recherche et développement

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)

Élevée (4/5)

Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.

Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 769 €
Familles professionnelles (FAP)	G1X70 — Techniciens et agents de maîtrise en intervention technique en Hygiène Sécurité Environnement -HSE industriel et protection du patrimoine naturel · tension 5/5 (Très élevée) H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire · tension 5/5 (Très élevée) H0X90 — Techniciens du contrôle qualité · tension 5/5 (Très élevée) H0X92 — Techniciens et agents de maîtrise de la logistique, du planning, de l'ordonnancement et méthodes en industrialisation · tension 3/5 (Modérée) H1X91 — Ingénieurs et cadres techniques en Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriels et exploitation éco-industriel · tension 3/5 (Modérée) H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité · tension 5/5 (Très élevée) L4X80 — Techniciens des services administratifs · tension 4/5 (Élevée) L5X90 — Cadres administratifs, comptables et financiers (hors juristes) · tension 3/5 (Modérée) N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement · tension 5/5 (Très élevée) N1X90 — Ingénieurs et cadres d'étude, recherche et développement (industrie) · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	42 612
Jugés difficiles à recruter	40 %
Emplois saisonniers	6 %
Familles professionnelles (FAP)	G1X70 — Techniciens et agents de maîtrise en intervention technique en Hygiène Sécurité Environnement -HSE industriel et protection du patrimoine naturel H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire H0X90 — Techniciens du contrôle qualité H0X92 — Techniciens et agents de maîtrise de la logistique, du planning, de l'ordonnancement et méthodes en industrialisation H1X91 — Ingénieurs et cadres techniques en Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriels et exploitation éco-industriel H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité L4X80 — Techniciens des services administratifs L5X90 — Cadres administratifs, comptables et financiers (hors juristes) N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement N1X90 — Ingénieurs et cadres d'étude, recherche et développement (industrie)

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Le cas échéant, prérequis à l'entrée en formation :

Admission en 1ère année :

- Les étudiants de classes préparatoires aux grandes écoles (CPGE) sont recrutés sous statut étudiant (FISE) ou sous statut étudiant la première année puis apprenti en deuxième et troisième années (FISEA) par la voie du concours Polytech (concours Polytech A Bio pour la série BCPST, concours e3a-Polytech pour les séries MP, PC et PSI et concours Polytech TB sur titre pour la série TB)
- Les étudiants titulaires d'un niveau L2/L3 (Chimie, Sciences de la Vie) ou d'un niveau BTS ou d'un niveau BUT2/BUT3 (Génie Biologique ou Génie Chimique) ou d'une classe préparatoire ATS Biologie ou encore d'une formation jugée équivalente sont sélectionnés sur dossier. Les dossiers sont disponibles via le portail eCandidat

Bretagne INP. Les candidats admissibles sont convoqués à un entretien de motivation, à l'issue duquel la Commission d'Admission prononce l'inscription (ou non) sur les listes principale et complémentaire.

Les candidats étrangers sont sélectionnés sur dossier et entretien de motivation.

Dans le cadre de l'admission sur titre, un test d'anglais en ligne précède l'entretien de motivation pour les candidats admissibles ne pouvant attester d'un niveau minimal en anglais.

Admission en 2ème année :

Des places sont ouvertes pour une admission directe en deuxième année sous statut étudiant, elles sont réservées à des étudiants de niveau BUT3, L3, M1 ou M2. Les modalités de sélection et d'admission de ces candidats sont du même type que celles des étudiants recrutés sur dossier en 1ère année.

Les candidats étrangers sont sélectionnés sur dossier et entretien de motivation.

Niveau de français :

Les candidats étrangers devront justifier en sus, par une attestation émise par un organisme officiel reconnu, d'une connaissance minimale de la langue française pour postuler. Le niveau B1 est exigé pour l'entrée en première année et le niveau B2 pour l'entrée en deuxième année. Une formation complémentaire en français préalable à l'entrée et/ou postérieure à l'entrée pourra être prescrite par l'école. Les étudiants étrangers peuvent aussi être amenés à suivre des cours complémentaires de FLE (Français comme Langue Étrangère) durant leur cursus de 2ème et 3ème année. L'ESIB met en place des aménagements pour les étudiants à besoin spécifiques ou en situation de handicap afin de leur permettre de suivre leur cursus dans les meilleures conditions.

Deux référents sont identifiés pour accompagner individuellement chaque étudiant concerné tout au long de sa scolarité. La responsable scolarité est l'interlocuteur privilégié pour mettre en place les aménagements nécessaires (temps majoré aux examens, matériel adapté, dispense d'épreuves, etc.), faciliter les démarches administratives et assurer le lien avec les services de l'établissement.

Dès leur admission, les étudiants à besoins spécifiques ou en situation de handicap doivent se faire connaître. Un contrat d'adaptation personnalisé sera alors établi, précisant les objectifs, le cursus adapté, les modalités d'évaluation aménagées et les dispositions relatives à la mobilité internationale le cas échéant.

L'école veille à ce que les locaux, les équipements et les ressources numériques soient accessibles aux étudiants en situation de handicap. Une sensibilisation de l'ensemble des personnels et des étudiants est également menée.

Formation continue :

L'accès à cette formation est également possible par la voie de la formation continue et de la validation des acquis de l'expérience (VAE) : Bureau REVA, 02 98 01 83 97 ; reva@univ-brest.fr

Cette offre de formation s'adresse à toutes personnes disposant d'au minimum trois années d'expérience professionnelle en rapport avec le titre visé.

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

La validation des blocs de compétences

La validation du niveau B2 du Cadre Européen de Référence pour les Langues (CECRL) attestée par un organisme tiers

La réalisation et la validation d'une période en entreprise d'au moins 42 semaines (statut d'étudiant) à 72 semaines (statut d'apprenti)

La réalisation et la validation d'une période d'au moins 16 semaines (statut d'étudiant) à 9 semaines (statut d'apprenti) à l'étranger

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Jury de diplomation :

Le Directeur de l'École est Président du jury.

Les autres membres sont le directeur des études, le responsable de la formation MSS et les trois responsables d'année (1ère, 2ème et 3ème année).

COMPOSITION DU JURY — VAE

VAE : composition du jury suivant les règles en vigueur à l'UBO.

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2027
-------------------------------------	------------

Date de dernière délivrance possible	31/08/2030
--------------------------------------	------------

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2025	45	2	88 %	—
2024	44	1	90 %	90 %
2023	50	0	98 %	98 %
2022	55	0	98 %	97 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP35788

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
<https://www.univ-brest.fr/esiab/fr/page/formation-ingenieur-microbiologie-et-qualite>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42753/>

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	3
Organismes gestionnaires (CFA)	3
Organismes formateurs	2
Régions couvertes	1
Départements couverts	1
Organismes certifiés Qualiopi	1
Sessions	de 09/2025 à 08/2029

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).