

Sommaire :

1. Introduction à la microbiologie

- Concepts de base en microbiologie
- Importance des microorganismes

2. Sécurité en laboratoire

- Bonnes pratiques de laboratoire
- Équipements de protection individuelle (EPI)

3. Techniques de culture des microorganismes

- Préparation des milieux de culture
- Techniques d'ensemencement
- Incubation et conditions de culture

4. Observation et identification

- Utilisation du microscope
- Colorations bactériennes (Gram, Ziehl-Neelsen, etc.)
- Identification des colonies

5. Caractérisation des bactéries

- Tests biochimiques
- Tests de sensibilité aux antibiotiques

6. Étude des champignons et des levures

- Techniques de culture spécifiques
- Identification des champignons

7. Microbiologie environnementale

- Isolement de microorganismes à partir d'échantillons environnementaux
- Évaluation de la biodiversité microbienne

8. Applications biotechnologiques

- Utilisation des microorganismes en biotechnologie
- Fermentation et production de métabolites