

Microbiologie

Qualités et compétences professionnelles	<ul style="list-style-type: none"> • Sens de l'observation • Curiosité intellectuelle • Autonomie et discipline • Minutie et rigueur • Persévérance et débrouillardise 	<ul style="list-style-type: none"> • Sens de l'organisation • Habileté à travailler en équipe multidisciplinaire • Esprit de synthèse • Esprit critique • Facilité à vulgariser et communiquer
Verbes d'action	<ul style="list-style-type: none"> • Effectuer des prélèvements • Échantillonner • Isoler, identifier • Caractériser • Assurer le contrôle • Certifier • Analyser • Sensibiliser 	<ul style="list-style-type: none"> • Rédiger • Décontaminer • Développer • Réaliser • Collaborer • Étudier • Tenir un cahier de laboratoire • Recommander
Expériences liées à la formation	<ul style="list-style-type: none"> • Projet de fin de DEC • Présentation par affiche lors de Journée de la recherche • Bourses, octrois financiers FMSS • Laboratoires : nommer les techniques de laboratoire 	
Expériences professionnelles	<ul style="list-style-type: none"> • Expériences liées aux domaines des sciences, de la santé et de l'alimentation • Expériences liées à la salubrité des aliments, au respect des normes de la CNESST et de la MAPAQ, à la connaissance du SIMDUT • Expériences en animation d'ateliers scientifiques dans des camps de jour 	
Autres expériences pertinentes	<ul style="list-style-type: none"> • Bénévolat : Relais pour la vie, Leucan, Héma-Québec, etc. • Tutorat au Centre d'entraide à l'étude en biologie ou autre • Participation à des colloques et journées scientifiques • Projets personnels en lien avec la science • Implication au sein de l'AGES ou autres associations étudiantes • Membre de l'Association des microbiologistes du Québec ou de l'Association des biologistes du Québec 	
Atouts particuliers	<ul style="list-style-type: none"> • Intérêt marqué pour les sciences et la recherche et développement • Méthodes ou techniques d'analyse 	