

Formation Entreprise CHROMATOGRAPHIE EN PHASE GAZEUSE

Consolider ses connaissances et sa pratique de chromatographie en phase liquide !

Méthode d'analyse chimique séparative utilisée aussi bien dans les services de recherche et développement que dans le domaine du contrôle, la chromatographie couvre de nombreux domaines d'application. Cette technique étant désormais largement utilisée, il existe une très grande probabilité pour un analyste de la rencontrer ou de l'utiliser dans sa vie professionnelle, quel que soit le domaine dans lequel il exerce son activité.

PUBLIC

La formation s'adresse à des **techniciens désirant se former à l'utilisation de la chromatographie en phase gazeuse**.

Prérequis : Notions de chimie de base.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Le parcours de formation combine des **apports théoriques complétés par des exercices d'application**.

En option, le parcours propose des **expérimentations permettant de mettre en pratique les notions théoriques acquises**.



OBJECTIFS DE FORMATION

A l'issue de cette formation, les stagiaires seront en mesure de :

- Mener à bien une analyse en chromatographie phase gazeuse ;
- Maîtriser la séparation des composés en vue de les identifier et/ou de les quantifier ;
- Connaître le rôle et le fonctionnement de chaque élément (injecteur, colonne, détecteur).

Tarif : 495€ HT

Effectif : 6 à 10 personnes

Lieu : A l'Institut Agro Dijon
ou en Entreprise

2 JOURNÉES EN PRÉSENTIEL

23 AU 24 AVRIL 2026
INSCRIPTION JUSQU'AU 06 AVRIL 2026

En application de l'article 261-4-4 du Code général des impôts, les différents tarifs sont exonérés de TVA.

Offre détaillée sur
institut-agro-dijon.fr



Valérie BERTHELOT
Assistante module formation
continue
valerie.berthelot@institut-agro.fr
03 80 77 26 89

Emmanuelle HÉRAIL
Chargée de gestion administrative
emmanuelle.herail@institut-agro.fr
03 80 77 26 83



Philippe CAYOT
Référént Handicap
philippe.cayot@agrosupdijon.fr
03 80 77 40 31

CONTENU DE FORMATION

JOUR 1

Introduction : bases de chromatographie, phases stationnaires, classification

Mécanismes de séparation : polarité et ordre d'élution

Grandeurs fondamentales : capacité, sélectivité, efficacité, résolution

Optimisation de la séparation : optimisation de la résolution, optimisation du temps d'analyse

Instrumentation : programme de température, Injecteur split/splitless, détecteurs

Analyse qualitative et quantitative : étalonnage externe et interne

Exercices d'application

JOUR 2

Place aux expériences

- Description des principaux éléments, mise en route d'une GC-FID
- Démontage de l'injecteur et de la colonne / Précaution d'utilisation
- Injection manuelle en liquide et en SPME-GC-MS
- Intégration du signal, optimisation de la séparation et interprétation des chromatogrammes
- Exemple de détermination du profil des acides gras d'une huile alimentaire et de détermination du profil des composés d'arôme d'un jus d'orange.

ENCADREMENT PÉDAGOGIQUE ET INTERVENANTS

- **Elias BOU MAROUN**, Maître de conférences en chimie au sein de l'Institut Agro Dijon.



LES +

Conçue pour répondre aux besoins concrets du monde professionnel, cette formation combine des apports théoriques essentiels avec des mises en pratique directement transposables sur le terrain. Elle s'appuie sur l'expertise des enseignants-chercheurs, offrant un regard à la fois académique et opérationnel. Les contenus sont ancrés dans des situations réelles, pour une montée en compétences efficace et immédiatement applicable en contexte professionnel.



A l'issue du parcours les stagiaires évaluent la formation via un questionnaire en ligne.
Une attestation individuelle de suivi de formation est délivrée à l'issue du parcours.