




BUT GÉNIE BIOLOGIQUE PARCOURS SCIENCES DE L'ALIMENT ET BIOTECHNOLOGIE

CARTE D'IDENTITÉ

- > Domaine : Sciences, Technologies, Santé
- > En formation initiale
- > En alternance
- > Accessible en [Validation des Acquis \(VAE\)](#)
- > [Accessible aux personnes en situation de handicap](#)
- > [180 crédits ECTS](#)
- > 6 semestres
- >  La Rochelle

CANDIDATER

<https://www.univ-larochelle.fr/formation/admission-inscription-et-scolarite/candidatures-et-inscriptions/candidater-universite-la-rochelle/>

CONTACT

Institut Universitaire de Technologie
15 rue François de Vaux De Foletier
17026 La Rochelle cedex 1
Web : <https://www.iut-larochelle.fr>
Courriel : iut-contact@univ-lr.fr

OBJECTIFS

> Le mot du responsable

“ Former des techniciens supérieurs capables de réaliser des analyses biologiques, chimiques, microbiologiques, de mener à bien des études technologiques et de travailler à la conception de nouveaux produits.

Les diplômés pourront travailler en laboratoire ou en production dans les secteurs agroalimentaire, pharmaceutique, cosmétique, biotechnologique, diététique, biomédical



Le responsable de la formation

✓ ADMISSION

> Votre profil

Choix de parcours BMB ou SAB dès la première année lors de l'inscription

Conditions d'admission

- Baccalauréat Général à dominante scientifique
- Baccalauréats technologiques : STL de préférence. Bac ST2S et STAV possibles

> Comment candidater ?

www.parcoursup.fr

PROGRAMME

● obligatoire ■ à choix

> Semestre 1

> Semestre 1 - Commun ●

- Analyser une matrice
- Anglais
- Biochimie structurale
- Biologie cellulaire
- Biologie et physiologie
- Chimie générale et organique
- Communication
- Mathématiques
- Méthodologie de laboratoire et techniques analytiques
- Microbiologie
- Observer les différents niveaux d'organisation du vivant
- Outils informatiques
- Physique
- Portfolio S1
- Projet personnel et professionnel (PPP)
- Statistiques

> Semestre 1 - SAB ●

- Biochimie alimentaire
- Contrôler l'hygiène lors d'une production
- Génie alimentaire et cosmétique
- Microbiologie alimentaire et qualité
- Physique industrielle
- Préparer et mettre en oeuvre une production

> Semestre 2

> Semestre 2 - Commun ●

- Anglais
- Biochimie métabolique
- Biochimie structurale
- Biologie cellulaire
- Biologie et physiologie
- Chimie générale et organique
- Communication
- Extraire et analyser une famille de molécules
- Mesurer un paramètre physiologique
- Microbiologie
- Physique
- Portfolio S2
- PPP
- Statistiques

> **Semestre 2 - SAB** ●

- Biochimie alimentaire
- Contrôler la conformité de paramètres microbiologiques et physico-chimiques des aliments et des bioproduits
- Génie alimentaire et cosmétique
- Microbiologie alimentaire
- Physique industrielle
- Présenter un équipement de production alimentaire ou de bioproduits
- Qualité et sécurité des aliments

> **Semestre 3**

> **Semestre 3 - Commun** ●

- Anglais
- Biochimie métabolique
- Cinétique chimique et enzymatique
- Communication
- Génétique et biologie moléculaire
- Microbiologie
- Mise en oeuvre d'une expérimentation et suivi analytique
- PPP

> **Semestre 3 - SAB** ●

- Biochimie analytique
- Biotechnologie
- Chimie et biochimie appliquées aux bioproduits
- Concevoir des produits innovants
- Génie des procédés alimentaires
- Méthodes d'optimisation et de validation
- Physique Industrielle
- Portfolio S3
- Produire des aliments ou des bioproduits
- Qualité, hygiène et microbiologie alimentaire
- Réaliser des analyses approfondies des aliments ou des bioproduits

> **Semestre 4**

> **Semestre 4 - Commun** ●

- Anglais
- Communication
- Méthodes d'analyses en biologie
- Mise en oeuvre d'une expérimentation et suivi analytique
- Projet personnel et professionnel (PPP)
- Traitement données expérimentales

> **Semestre 4 - SAB** ●

- Biochimie analytique
- Biologie appliquée aux produits innovants
- Biologie moléculaire et Immuno-détection
- Biotechnologie
- Chimie et biochimie appliquées aux bioproduits
- Management de la production
- Mission en entreprise (Alternance) - GB_SAB_S4
- Portfolio S4
- Produire des aliments ou bioproduits en contrôlant la qualité et en respectant les procédures d'hygiène et de sécurité
- Qualité et hygiène en industrie alimentaire
- Stage GB_SAB_S4

> **Semestre 5**

> **Semestre 5 - Commun** ●

- Anglais
- Communication
- Méthodes d'investigation et de contrôle en biologie
- Projet personnel et professionnel (PPP)

> **Semestre 5 - SAB** ●

- Gestion de la production des aliments et des bioproduits
- Innover, produire et contrôler en science des aliments et biotechnologie
- Management de l'innovation
- Management de la qualité
- Outils statistiques et informatiques
- Portfolio S5
- Qualité et Sécurité sanitaire des aliments et des produits biotechnologiques
- Sécurité au travail, ergonomie, environnement
- Technologies innovantes de bioproduction

> **Semestre 6**

> **Semestre 6 - Commun** ●

- Anglais
- Communication
- Méthodes d'investigation et de contrôle en biologie

> **Semestre 6 - SAB** ●

- Gestion de la production des aliments et des bioproduits
- Management de l'innovation
- Management de la qualité
- Mission en entreprise (Alternance) - GB_SAB-S6
- Portfolio S6
- Stage GB_SAB_S6

> **Règlements et programmes**



Programme national BUT Génie Biologique https://formations.univ-larochelle.fr/IMG/pdf/annexe_5_gb_but_annee_1_1411331.pdf

ET APRÈS

> Poursuite d'études

- En grandes écoles (ingénieurs, vétérinaires)
- Concours C (après 1 an de préparation) ou C2 (avec entrée sur dossier/entretien)
- ENSA (École Nationale Supérieure Agronomique)
- Toulouse ENSAT, AgroCampus Ouest, AgroParis
- Tech, Montpellier SupAgro
- ENITA (École Nationale d'Ingénieurs des Travaux Agricoles), ONIRIS, VetAgroSup
- Bordeaux Science Agro
- G phy (bio-informatique)
- Magistère biologie moléculaire
- L'École Supérieure de Biotechnologie de Strasbourg
- ENV (École Nationale Vétérinaire)
- Ecoles d'ingénieurs publiques : Polytech, ESIL, INSA, ENSCBP, ESBS

> Secteurs d'activité

- Biologie, biotechnologies

> Métiers

SECTEUR DE LA SANTE, DU MEDICAL - PHARMACIE - INDUSTRIES

ANALYSES MEDICALES (J1302), MANAGEMENT ET INGENIERIE ETUDES, RECHERCHE ET DEVELOPPEMENT INDUSTRIEL (H1206), INTERVENTION TECHNIQUE EN ETUDES, RECHERCHE ET DEVELOPPEMENT (H1210), MANAGEMENT ET INGENIERIE QUALITE INDUSTRIELLE (1502), INTERVENTION TECHNIQUE EN LABORATOIRE D'ANALYSE INDUSTRIELLE (H1503), RECHERCHE EN SCIENCES DE L'UNIVERS, DE LA MATIERE ET DU VIVANT (K2402)

- Technicien de biologie médicale, technicien de laboratoire d'analyses médicales,
- Bio-informaticien data manager recherche et développement, expérimentateur d'essai.
- Assistant ou technicien de laboratoire de recherche, en instrumentation et en techniques expérimentales, assistant technique/technicien d'expérimentation, d'études en recherche, technicienne analyses et essais en recherche et développement, technicien biologiste, technicien d'études cliniques, technicien de laboratoire de développement analytique, technicien en expérimentation animale, végétale.
- Qualiticien management de la qualité en industrie, responsable de validation qualité, management qualité en industrie, responsable qualité conformité réglementaire, technicien assurance qualité.
- Analyste/ technicien biologiste - physicochimie - biologie- microbiologie en industrie,
- Technicien de laboratoire médical, technicien de laboratoire de contrôle, technicien de laboratoire d'analyse industrielle, technicien de validation/qualification, technicien R&D, technicien formulation, technicien de production, de contrôle en industrie pharmaceutique, en cosméto-parfumerie.
- Chargé de recherche appliquée, biologiste de la recherche scientifique

Informations présentées sous réserve de modifications

fichier généré le 13 novembre 2024 15h49min