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

Parcours Commun

Semestre 1

Semestre 1 - Ressources Commun ●

- Anglais
- Biochimie structurale
- Biologie cellulaire
- Biologie et physiologie
- Chimie générale et organique
- Communication
- Mathématiques
- Méthodologie de laboratoire et techniques analytiques
- Microbiologie
- Outils informatiques
- Physique
- Projet personnel et professionnel (PPP)
- Statistiques

Semestre 1 - Ressources SAB ●

- Biochimie alimentaire
- Génie alimentaire et cosmétique
- Microbiologie alimentaire et qualité
- Physique industrielle

Semestre 1 - SAE Commun ●

- Analyser une matrice
- Observer les différents niveaux d'organisation du vivant
- Portfolio S1

Semestre 1 - SAE SAB ●

- Contrôler l'hygiène lors d'une production
- Préparer et mettre en oeuvre une production

Semestre 2

Semestre 2 - Ressources Commun ●

- Anglais
- Biochimie métabolique
- Biochimie structurale
- Biologie cellulaire
- Biologie et physiologie
- Chimie générale et organique
- Communication
- Microbiologie

- Physique
- PPP
- Statistiques

Semestre 2 - Ressources SAB

- Biochimie alimentaire
- Génie alimentaire et cosmétique
- Microbiologie alimentaire
- Physique industrielle
- Qualité et sécurité des aliments

Semestre 2 - SAE Commun

- Extraire et analyser une famille de molécules
- Mesurer un paramètre physiologique
- Portfolio S2

Semestre 2 - SAE SAB

- Controler la conformité de paramètres
- Présenter un équipement de production alimentaire ou de bioproduits

Parcours Initial

Semestre 3

Semestre 3 - Ressources Commun

- Anglais
- Anglais
- Biochimie métabolique
- Cinétique chimique et enzymatique
- Cinétique chimique et enzymatique
- Communication
- Génétique et biologie moléculaire
- Génétique et biologie moléculaire
- Microbiologie
- PPP

Semestre 3 - Ressources SAB (Initial)

- Biochimie analytique
- Biotechnologie
- Chimie et biochimie appliquées aux bioproduits
- Génie des procédés alimentaires
- Méthodes d'optimisation et de validation
- Physique Industrielle
- Qualité, hygiène et microbiologie alimentaire
- Qualité, hygiène et microbiologie alimentaire

Semestre 3 - SAE commun (initial)

- Mise en oeuvre d'une expérimentation et suivi analytique

Semestre 3 - SAE SAB Initial

- Concevoir des produits innovants
- Portfolio S3
- Produire des aliments ou des bioproduits
- Réaliser des analyses approfondies des aliments ou des bioproduits
- Réaliser des analyses approfondies des aliments ou des bioproduits

Semestre 4

Semestre 4 - Ressources Commun

- Anglais
- Communication
- Méthodes d'analyses en biologie
- Projet personnel et professionnel (PPP)
- Traitement données expérimentales

Semestre 4 - Ressources 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
- Qualité et hygiène en industrie alimentaire

Semestre 4 - SAE Commun

- Mise en oeuvre d'une expérimentation et suivi analytique

Semestre 4 - SAE SAB

- Portfolio S4
- Produire des aliments ou bioproduits en contrôlant la qualité et en respectant les procédures d'hygiène et de sécurité
- Stage GB_SAB_S4

Semestre 5

Semestre 5 - Ressources Commun

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

Semestre 5 - Ressources SAB

- Gestion de la production des aliments et des biopropduits
- Management de l'innovation
- Managment de la qualité
- Outils statistiques et informatiques
- Qualité et Sécurité sanitaire des aliments et des produits biotechnologiques
- Sécurité au travail, ergonomie, environnement
- Technologies innovantes de bioproduction

Semestre 5 - SAE SAB

- Innover, produire et contrôler en science des aliments et biotechnologie
- Portfolio S5

Semestre 6

Semestre 6 - Ressource Commun

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

Semestre 6 - Ressources 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

Semestre 6 - SAE SAB (initial)

- Portfolio S6
- Stage GB_SAB_S6

Parcours Alternance

Semestre 3

Semestre 3 - Ressources Commun

- Anglais
- Anglais
- Biochimie métabolique
- Cinétique chimique et enzymatique
- Cinétique chimique et enzymatique
- Communication
- Génétique et biologie moléculaire
- Génétique et biologie moléculaire
- Microbiologie
- PPP

Semestre 3 - Ressources SAB (Alternance)

- Biochimie analytique
- Biotechnologie
- Chimie et biochimie appliquées aux bioproduits
- Génie des procédés alimentaires
- Méthodes d'optimisation et de validation
- Physique Industrielle
- Qualité, hygiène et microbiologie alimentaire

Semestre 3 - SAE Commun (Alternance)

- Mise en oeuvre d'une expérimentation et suivi analytique

Semestre 3 - SAE SAB Alternance

- Concevoir des produits innovants
- Portfolio S3
- Produire des aliments ou des bioproduits
- Réaliser des analyses approfondies des aliments ou des bioproduits
- Réaliser des analyses approfondies des aliments ou des bioproduits

Semestre 5

Semestre 5 - Ressources Commun

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

Semestre 5 - Ressources SAB

- Gestion de la production des aliments et des biopropduits
- Management de l'innovation
- Managment de la qualité
- Outils statistiques et informatiques
- Qualité et Sécurité sanitaire des aliments et des produits biotechnologiques
- Sécurité au travail, ergonomie, environnement
- Technologies innovantes de bioproduction

Semestre 5 - SAE SAB (Alternance)

Semestre 6

Semestre 6 - Ressource Commun

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

Semestre 6 - Ressources 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

Semestre 6 - SAE SAB (Alternance)

- Mission en entreprise (Alternance) - GB_SAB-S6
- Portfolio 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 11 juin 2025 10h00min