



# MASTER BIOTECHNOLOGIES PARCOURS GÉNIE BIOTECHNOLOGIQUE ET MANAGEMENT EN AGRO-INDUSTRIES

## CARTE D'IDENTITÉ

- > Domaine : Sciences, Technologies, Santé
- > En formation initiale
- > [En formation continue](#)
- > [Accessible en Coursus Master Ingénierie](#)
- > Accessible en [Validation des Acquis \(VAE\)](#)
- > [120 crédits ECTS](#)
- > 4 semestres
- 📍 La Rochelle
- > En partenariat avec



## CANDIDATER

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

## CONTACT

Site Sciences et Technologies  
Avenue Michel Crépeau  
17042 La Rochelle cedex 1  
Téléphone : +33 (0)5 46 45 82 59  
Web :  
Courriel : [master.genie-biotechnologique@univ-lr.fr](mailto:master.genie-biotechnologique@univ-lr.fr)

## OBJECTIFS

### > Le mot du responsable



Le master biotechnologie parcours Génie Biotechnologique et Management en Agro-Industries propose les socles essentiels à la compréhension et l'expertise de nombreux phénomènes touchant ou exploitant le vivant.

Il offre les fondamentaux scientifiques et techniques dans le domaine des biotechnologies, de la nutrition santé et de l'agro-alimentaire mais vous apportera également une gamme de débouchés propres à d'autres domaines de formation comme l'innovation, le management, la distribution, les équipements.

Outre des enseignements scientifiques et techniques assurant une solide culture générale, vous devrez acquérir la maîtrise de l'anglais et d'une autre langue étrangère. Vous cultiverez le travail en groupe et vos capacités à vous engager et à assumer des responsabilités.

Le parcours Génie Biotechnologique et Management en Agro-Industries se concentre sur la maîtrise de la qualité et le management. Saisissez les biotechnologies !



Stéphanie Bordenave-Juchereau

## ✓ ADMISSION

### > Votre profil

Vous êtes titulaire d'un Bac+3, Bac+4 ou équivalent : vous devez avoir des connaissances en biochimie, enzymologie, microbiologie, biologie moléculaire et chimie.

### > Comment candidater ?

En 1<sup>re</sup> année de Master, la sélection des candidats est réalisée sur dossier.

Vous souhaitez [candidater en 1<sup>re</sup> année de Master](#)

Vous souhaitez [candidater en 2<sup>e</sup> année de Master](#)

## 📄 PROGRAMME

● obligatoire ■ à choix

### > Semestre 1

#### > Appliquer le génie génétique et la traçabilité moléculaire ●

- Génie génétique

Volume horaire
37h 30min (24h cours magistraux - 13h 30min travaux dirigés)
6 crédits ECTS
Code de l'EC
280-1-61

#### > Brassier et fermenter ●

- Technologies brassicoles et levures fermentaires

Volume horaire
50h (18h cours magistraux - 18h travaux dirigés - 14h travaux pratiques)
6 crédits ECTS
Code de l'EC
280-1-51

#### > Extraire et dimensionner en IA ●

- Opérations unitaires et dimensionnement de procédés

Volume horaire
30h (18h cours magistraux - 12h travaux dirigés)
5 crédits ECTS
Code de l'EC
280-1-41

- Procédés d'extraction de biomolécules

Volume horaire
15h (6h cours magistraux - 9h travaux dirigés)
1 crédit ECTS
Code de l'EC
280-1-11

#### > Mineure : Elaborer pour le consommateur ●

- Etudes de marché

Volume horaire
15h (9h cours magistraux - 6h travaux dirigés)
2 crédits ECTS
Code de l'EC
280-1-81

- Grandes filières alimentaires

Volume horaire
15h (15h cours magistraux)
2 crédits ECTS
Code de l'EC
280-1-82

- Mercatique

Volume horaire
15h (9h cours magistraux - 6h travaux dirigés)
2 crédits ECTS
Code de l'EC
280-1-83

## > Unités transversales ●

- Biotech day

Volume horaire
15h (15h travaux dirigés)
1 crédit ECTS
Code de l'EC
280-1-03

- LV1 Anglais

Langue d'enseignement
anglais - français
Volume horaire
24h (24h travaux dirigés)
2 crédits ECTS
Code de l'EC
280-1-01

- Plans d'expériences et biostatistiques

Volume horaire
21h (12h cours magistraux - 9h travaux dirigés)
3 crédits ECTS
Code de l'EC
280-1-02

## > Semestre 2

### > Elaborer des aliments ●

- Allegation, rules, novel food: innovate in EU

Langue d'enseignement
anglais - français
Volume horaire
9h (7h 30min cours magistraux - 1h 30min travaux dirigés)
1 crédit ECTS
Code de l'EC
280-2-51

- Food biochemistry and bioengineering

Langue d'enseignement anglais - français
---

Volume horaire 33h (24h cours magistraux - 9h travaux dirigés)
---

5 crédits ECTS
----------------

Code de l'EC 280-2-52
--------------------------

## > Exploiter les bioréacteurs et produire des biomolécules ●

- Bioréacteurs et production de biomolécules

Volume horaire 24h (18h cours magistraux - 6h travaux dirigés)
---

3 crédits ECTS
----------------

Code de l'EC 280-2-12
--------------------------

- Génie enzymatique

Volume horaire 30h (21h cours magistraux - 9h travaux dirigés)
---

5 crédits ECTS
----------------

Code de l'EC 280-2-11
--------------------------

## > Fermenter en industries ●

- Microbiologie industrielle

Volume horaire 21h (21h cours magistraux)
--

4 crédits ECTS
----------------

Code de l'EC 280-2-41
--------------------------

## > Mineure : Gérer les projets en agro-alimentaire ●

- Gestion de production

Volume horaire 16h 30min (12h cours magistraux - 4h 30min travaux dirigés)
---

2 crédits ECTS
----------------

Code de l'EC 280-2-83
--------------------------

- Gestion de projet en agroalimentaire

Volume horaire 16h 30min (12h cours magistraux - 4h 30min travaux dirigés)
---

2 crédits ECTS
----------------

Code de l'EC 280-2-81
--------------------------

- Stratégie de l'entreprise et plan d'action

Volume horaire 16h 30min (12h cours magistraux - 4h 30min travaux dirigés)
---

2 crédits ECTS
----------------

Code de l'EC 280-2-82
--------------------------

## > Unités transversales GBMAI ●

- LV1 Anglais

Langue d'enseignement anglais - français
---

Volume horaire 24h (24h travaux dirigés)
---

2 crédits ECTS
----------------

Code de l'EC 280-2-01
--------------------------

- Stage GBMAI (3 semaines)

4 crédits ECTS
----------------

Code de l'EC 280-2-03-STAG
-------------------------------

## > Semestre 3

### > Argumenter en nutrition et risques alimentaires •

- Dépenses énergétiques et besoins nutritionnels

Volume horaire 16h 30min (15h cours magistraux - 1h 30min travaux dirigés)
---

2 crédits ECTS
----------------

Code de l'EC 280-3-61
--------------------------

- Equilibres alimentaires

Volume horaire 16h 30min (12h cours magistraux - 4h 30min travaux dirigés)
---

2 crédits ECTS
----------------

Code de l'EC 280-3-62
--------------------------

- Risques chimiques en alimentaire

Volume horaire 16h 30min (15h cours magistraux - 1h 30min travaux dirigés)
---

2 crédits ECTS
----------------

Code de l'EC 280-3-63
--------------------------

### > Gérer l'entreprise en agro-alimentaire •

- Distribution

Volume horaire 19h 30min (15h cours magistraux - 4h 30min travaux dirigés)
---

2 crédits ECTS
----------------

Code de l'EC 280-3-52
--------------------------

- Gestion de la performance industrielle

Volume horaire 19h 30min (15h cours magistraux - 4h 30min travaux dirigés)
---

2 crédits ECTS
----------------

Code de l'EC 280-3-53
--------------------------

- Vision globale des secteurs d'activités

Langue d'enseignement français - anglais
---

Volume horaire 19h 30min (15h cours magistraux - 4h 30min travaux dirigés)
---

2 crédits ECTS
----------------

Code de l'EC 280-3-51
--------------------------

## > Maitriser l'hygiène et la sécurité sanitaire •

- Risques biologiques alimentaires

Volume horaire	19h 30min (6h cours magistraux - 13h 30min travaux dirigés)
2 crédits ECTS	
Code de l'EC	280-3-42

- Sécurité des personnels et protection de l'environnement en industries agroalimentaires

Volume horaire	13h 30min (12h cours magistraux - 1h 30min travaux dirigés)
2 crédits ECTS	
Code de l'EC	280-3-43

- Sécurité sanitaire et moyens de maitrise

Volume horaire	18h (18h cours magistraux)
2 crédits ECTS	
Code de l'EC	280-3-41

## > Mineure : Mettre en oeuvre la qualité en agro-alimentaire •

- HACCP et gestion de la qualité

Volume horaire	37h 30min (30h cours magistraux - 7h 30min travaux dirigés)
5 crédits ECTS	
Code de l'EC	280-3-81

- Qualité nutritionnelle

Volume horaire	13h 30min (9h cours magistraux - 4h 30min travaux dirigés)
1 crédit ECTS	
Code de l'EC	280-3-82

## > Unités transversales •

- Biotech day

Volume horaire	18h (18h travaux dirigés)
2 crédits ECTS	
Code de l'EC	280-3-03

- LV1 Anglais

Langue d'enseignement	anglais - français
Volume horaire	24h (24h travaux dirigés)
2 crédits ECTS	
Code de l'EC	280-3-01

- PI et innovation / financement de l'innovation

Volume horaire	13h 30min (13h 30min cours magistraux)
2 crédits ECTS	
Code de l'EC	280-3-02

## > Semestre 4

### > Stage fin d'études GBMAI •

- Stage GBMAI (24 semaines)

30 crédits ECTS

Code de l'EC

280-4-02-STAG

## > Règlements et programmes

↓ RÈGLEMENT DES ÉTUDES MASTER Biotechnologies [https://formations.univ-larochelle.fr/IMG/pdf/re\\_master\\_biotechnologies\\_24-25.pdf](https://formations.univ-larochelle.fr/IMG/pdf/re_master_biotechnologies_24-25.pdf)

↓ Règlement des examens et des certifications professionnelles  
[https://formations.univ-larochelle.fr/IMG/pdf/2024\\_reglement\\_des\\_examens.pdf](https://formations.univ-larochelle.fr/IMG/pdf/2024_reglement_des_examens.pdf)



### INTERNATIONAL

VOUS POURREZ EFFECTUER UN STAGE À L'ÉTRANGER OU UN SÉJOUR D'ÉTUDES DANS LE CADRE DE PARTENARIATS D'ÉCHANGE :

- LE PROGRAMME ERASMUS+ POUR LES PAYS DE L'UNION EUROPÉENNE
- LES CONVENTIONS INTERNATIONALES DE COOPÉRATION DE LA ROCHELLE UNIVERSITÉ AVEC DES UNIVERSITÉS ÉTRANGÈRES DANS D'AUTRES PARTIES DU MONDE.

EN SAVOIR PLUS : [HTTPS://WWW.UNIV-LAROCHELLE.FR/INTERNATIONAL/DEPART-INTERNATIONAL](https://www.univ-larochelle.fr/international/depart-international)

## ET APRÈS

### > Poursuite d'études

- [Doctorat](#)

### > Secteurs d'activité

- Agroalimentaire, agriculture
- Biologie, biotechnologies
- Santé, paramédical

### > Métiers

- Assureur qualité, certification, audit
- Chercheur, ingénieur R&D
- Commercial
- Responsable achats
- Responsable de production

Informations présentées sous réserve de modifications

fichier généré le 23 juin 2025 09h41min