



# BACHELOR UNIVERSITAIRE DE TECHNOLOGIE

## BUT Génie Biologique

### I Parcours Sciences des Aliments et Biotechnologies I



Un nouveau diplôme construit sur 3 ans (180 crédits) 2 000 heures d'enseignement et 600 heures de projets tutorés (180 ECTS) réparties en 6 semestres et comportant minimum 50 % de travaux pratiques et de mises en situation professionnelle.



Plus professionnalisant, car élaboré autour des compétences attendues par les entreprises



Une équipe pédagogique mixte et expérimentée composée d'enseignants, d'enseignant-chercheurs et d'intervenants professionnels extérieurs



Facilitant une montée en qualification et une meilleure répartition de la charge de travail pour un meilleur ancrage des savoirs



Favorisant une meilleure insertion professionnelle, et la mobilité, grâce à une reconnaissance européenne et internationale



Des périodes en structure d'accueil sous forme de stage (26 semaines de stages sur les 3 ans)



Obtention automatique du DUT GB parcours Agronomie (validation de 120 ECTS) au bout de la seconde année

**A l'issue des 3 ans, obtention d'un diplôme d'État national, le Bachelor Universitaire de Technologie, de grade Licence (BAC+3)**

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le **B.U.T. Génie Biologique parcours Sciences des Aliments et Biotechnologies** forme des techniciens supérieurs ayant un large spectre de connaissances et de compétences en biologie, biochimie et physico-chimie alimentaire, technologie alimentaire, microbiologie alimentaire, techniques analytiques, analyses de données, analyse sensorielle, qualité...

Le diplômé B.U.T SAB peut exercer dans la production, le contrôle et la recherche et le développement des secteurs de l'agro-alimentaire, biotechnologique, et certaines branches des secteurs pharmaceutique et cosmétique.

### La formation s'articule autour de 5 compétences techniques et scientifiques :

- ▶ Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie.
- ▶ Expérimenter pour le Génie Biologique.
- ▶ Animer le management de la Qualité, de l'Hygiène, de la Sécurité et de l'Environnement en Industries Alimentaires et Biotechnologiques.
- ▶ Organiser la production des aliments et des biomolécules.
- ▶ Innover en Sciences des Aliments et Biotechnologies.



# BACHELOR UNIVERSITAIRE DE TECHNOLOGIE

## BUT Génie Biologique I Parcours Sciences des Aliments et Biotechnologies I

### SECTEURS VISÉS

Les secteurs visés sont ceux de la production alimentaire, cosmétique, pharmaceutique, des biotechnologies, de la qualité et des industries.

Conception, recherche, études et développement ; Hygiène, sécurité environnement-HSE-industriels ; Méthodes et gestion industrielles ; Direction, encadrement et pilotage de fabrication et production industrielles ; Conduite d'équipement et de production alimentaire ; Conduite d'équipement de production chimique et pharmaceutique.

### MÉTIERS CIBLÉS

Assistant ingénieur ou technicienne de laboratoire de recherche, en instrumentation et en techniques expérimentales, Technicien biologiste, technicien biochimiste, Qualiticien management de la qualité en industrie, Responsable d'analyse et de contrôle qualité en industrie, Animateur en Hygiène Sécurité Environnement, Analyste/ technicien biologiste-physicochimie- biologie-microbiologie en industrie, Technicien R&D, Technicien formulation, Technicien de pro, Technicien /Responsable de ligne de production, Technicien responsable de fabrication en industrie alimentaire, en industrie de transformation

### COMPÉTENCES TECHNIQUES ET SCIENTIFIQUES

- Avoir des bases scientifiques en biologie, chimie, physique et mathématiques.
- Avoir un intérêt pour les manipulations pratiques en particulier en biologie et chimie /biochimie.
- Savoir mobiliser ses connaissances pour répondre à une résolution de problème.
- Savoir élaborer un raisonnement structuré et adapté à une situation scientifique.

### DÉBOUCHÉS

#### Insertion professionnelle

- Dans le domaine de la production alimentaire, cosmétique ou dans la production de biomolécules.
- Dans les laboratoires de contrôle qualité ou dans les services qualité des bio-industries.
- Dans la mise en œuvre des principaux équipements des industries alimentaires ou biotechnologiques.
- En laboratoire de recherche et développement pour l'amélioration ou la conception de produits innovants.
- En laboratoire de biotechnologies.

### POURSUITE D'ÉTUDES :

- En école d'ingénieurs (sur titre ou sur concours)
- En master
- En spécialisation technique ou technico-commercial

#### Conditions d'admission

Le recrutement s'effectue sur dossier via la procédure Parcoursup.

Peuvent postuler :

- **Les étudiants titulaires d'un baccalauréat général :**  
Pour réussir pleinement dans cette formation, il est conseillé aux élèves du lycée général, d'avoir suivi les enseignements de spécialité ou options suivants : « mathématiques » ; « physique - chimie » ; « sciences de la vie et de la Terre ».
- **Les étudiants titulaires d'un baccalauréat Technologique STAV STL et ST2S**
- **Les étudiants en réorientation :**
  - après une ou deux années de licence (L1 ou L2),
  - après une ou deux années en classe préparatoire aux grandes écoles (CPGE ou « Prépa »),
  - après une ou deux années en premier cycle d'école d'ingénieur « Prépa intégrée »).