

---

# BUT

BACHELOR  
UNIVERSITAIRE  
DE TECHNOLOGIE

---

## Génie biologique

Parcours  
Sciences de l'aliment  
et biotechnologie



AVIGNON  
UNIVERSITÉ



### IUT

DÉPARTEMENT

GÉNIE BIOLOGIQUE

Campus Jean-Henri Fabre

[IUT.UNIV-AVIGNON.FR](http://IUT.UNIV-AVIGNON.FR)



## La formation

Le BUT Génie biologique - parcours Sciences de l'aliment et biotechnologie est un diplôme national, de grade licence dont le programme est conçu en partenariat avec les entreprises. L'enseignement vise à acquérir un savoir et un savoir-faire fondamental (intégration des concepts théoriques appliqués aux sciences et technologies du génie biologique), technique (apprentissage d'une grande diversité de techniques d'analyses et de procédés industriels en phase avec le progrès technologique) et méthodologique (organisation du travail, gestion de la qualité au laboratoire ou en fabrication).

Des rencontres avec des professionnels sont organisées durant les 3 années pour découvrir des métiers et des entreprises. L'enseignement d'adaptation locale a été choisi dans les thématiques du pôle de compétitivité de la région Sud PACA Innovalliance : cosmétologie, extraction d'huiles essentielles et formulation de parfums. Des projets de création des aliments de demain et de mise en oeuvre de procédés biotechnologiques innovants permettent d'ancrer les apprentissages dans la réalité des entreprises.

La formation peut être complétée par une expérience à l'étranger en effectuant un stage ou un semestre en immersion au Canada (partenariat avec le Collège d'enseignement général et professionnel du Québec par exemple).

## Poursuites d'études

Le DUT étant toujours délivré en fin de 2<sup>e</sup> année, les étudiants peuvent postuler en L3 et passer les concours spécifiques pour rentrer en écoles d'ingénieurs agroalimentaires.

À l'issue des 3 années de BUT, ils s'insèrent dans le monde du travail, présentent les concours d'écoles d'ingénieurs ou postulent en master.



### COMPÉTENCES VISÉES

- Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie
- Expérimenter dans 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 biotechnologie

## Le recrutement

- Candidatures sur [www.parcoursup.fr](http://www.parcoursup.fr)
- MOOC « entrer à l'IUT » (pour vous aider à construire votre dossier [www.fun-mooc.fr](http://www.fun-mooc.fr))

Les étudiants qui intègrent la formation sont issus de bacs généraux avec deux spécialités scientifiques obligatoires en première et terminale (SVT, Physique-Chimie, Biologie-écologie, mathématiques, science de l'ingénieur) et de bacs technologiques (STL et STAV uniquement). L'admission peut également se faire directement en S2 ou S3 après validation des semestres précédents en biologie.

## Les métiers visés

La diversité des enseignements permet d'envisager une grande variété de poursuites d'études et de débouchés professionnels dans les secteurs de l'agroalimentaire, pharmaceutique, cosmétique, biotechnologique ou de la recherche. Exemples de postes :

- Coordinateur / coordinatrice qualité et laboratoire
- Technicien / technicienne de laboratoire
- Responsable qualité
- Ingénieur / ingénieure process et conditionnement
- Chef / cheffe de projet R&D
- Chargé / chargée de projets marketing



## AXES DÉVELOPPÉS

### AXE 1

#### Laboratoire

Microbiologie  
Chimie-biochimie  
Biologie moléculaire  
Bio-informatique

### AXE 2

#### Génie des procédés

Technologie agroalimentaire  
Physique industrielle  
Cosmétologie  
Génie fermentaire

### AXE 3

#### Outils professionnels

Qualité  
Gestion de projet  
Analyse sensorielle  
Économie

### AXE 4

#### Formation générale

Statistiques  
Sciences physiques  
Expression  
Anglais

## CARTE D'IDENTITÉ



6

semestres de formation



2 000

heures sur 3 ans



cours magistraux



travaux dirigés



travaux pratiques

## Les stages en entreprise

### Première année

Stage de 3 semaines de découverte du milieu professionnel.

### Deuxième année

Stage technique de 8 semaines minimum.  
Possibilité de faire le stage à l'étranger.

### Troisième année

Alternance ou 14 à 16 semaines de stage.

Les stages effectués s'intéresseront à l'analyse de la qualité des produits en laboratoire et à la gestion de la qualité en entreprise avec la réalisation d'audit et de formation à l'hygiène. Ils porteront également sur la recherche et le développement pour la conception de produits innovants et sur la participation à des programmes de sécurité alimentaire.



Développement du PPP<sup>1</sup> sur les 5 premiers semestres



Situations d'apprentissage et d'évaluation



26

semaines de stages en entreprise



Participation à des concours professionnels

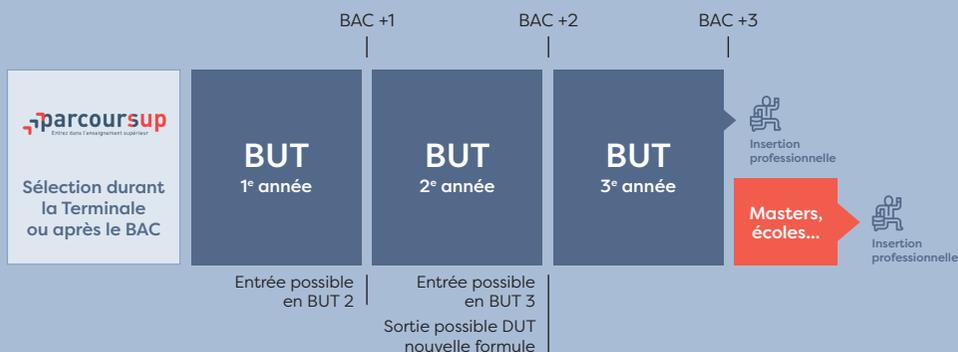
## SITUATIONS D'APPRENTISSAGE ET D'ÉVALUATION

Les situations d'apprentissage et d'évaluation (SAÉ) sont des mises en situation professionnelle menées par les étudiants et encadrées par les enseignants au cours de la formation du BUT. Elles sont réalisées en petits groupes, chacun travaillant sur des sujets variés au plus près d'un contexte professionnel. L'objectif est de développer les aptitudes relationnelles et professionnelles des étudiants avec la mise en pratique des ressources étudiées en cours. Les SAÉ mobilisent les étudiants durant 600h au total sur l'ensemble de leur formation.

<sup>1</sup> Projet personnel et professionnel

## Schéma d'études BUT

Depuis septembre 2021



### Institut universitaire de technologie d'Avignon (IUT)

Situé sur le campus Jean-Henri Fabre, au cœur du technopôle Agroparc, l'Institut universitaire d'Avignon délivre des bachelors universitaires de technologie (BUT), des licences professionnelles (LP) et des diplômes universitaires (DU) et se compose de quatre départements :

- Génie biologique (GB)
- Packaging, emballage et conditionnement (PEC)
- Statistique et informatique décisionnelle (STID)
- Techniques de commercialisation (TC)

#### TAXE D'APPRENTISSAGE

[IUT.UNIV-AVIGNON.FR](http://IUT.UNIV-AVIGNON.FR)

/ Présentation / Taxe d'apprentissage

#### CONTACT

##### Accueil IUT

+33 4 90 84 14 00

##### Secrétariat pédagogique

Isabelle Davila

+33 4 80 84 38 07

[info-gb-iut@univ-avignon.fr](mailto:info-gb-iut@univ-avignon.fr)

##### Lieu de la formation

Campus Jean-Henri Fabre

Institut universitaire de technologie

337 chemin des Meinajaries

BP 61207 - 84911 Avignon

[IUT.UNIV-AVIGNON.FR](http://IUT.UNIV-AVIGNON.FR)



#### LE RELAIS HANDICAP



Un accompagnement personnalisé pour la réussite de votre cursus.

+33 4 90 16 25 62

[relais-handicap@univ-avignon.fr](mailto:relais-handicap@univ-avignon.fr)