
BUT

BACHELOR
UNIVERSITAIRE
DE TECHNOLOGIE

Génie biologique

Parcours
Sciences de l'aliment
et biotechnologie



IUT

DÉPARTEMENT

GÉNIE BIOLOGIQUE



La formation

Le BUT Génie biologique - parcours Sciences de l'aliment et biotechnologie est un diplôme national en 3 ans, de grade licence, qui forme des assistants ingénieurs polyvalents et autonomes capables de s'insérer et d'évoluer dans toutes les entreprises agroalimentaires et biotechnologiques.

La formation est à la fois :

- **Scientifique** (acquisition des connaissances fondamentales en biologie, microbiologie, biochimie et chimie)
- **Technologique** (apprentissage des techniques d'analyse et de bioproduction)
- **Professionnelle** (gestion de la qualité, optimisation de la production, conduite de projet d'innovation, etc.)

L'enseignement d'adaptation locale a été choisi dans les thématiques du pôle de compétitivité de la région Sud Innovalliance : cosmétologie, extraction d'huiles essentielles, formulation de parfums, de nouveaux aliments, biotechnologies des algues, etc.

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).

La 3^e année peut être effectuée en alternance. Un accompagnement de l'étudiant est réalisé par l'IUT pour la recherche de l'entreprise d'accueil.

Poursuites d'études

La 3^e année peut être effectuée en alternance. Un accompagnement de l'étudiant est réalisé par l'IUT pour la recherche de l'entreprise d'accueil.

À l'issue des 3 années de BUT, les étudiants 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
- MOOC « entrer à l'IUT » (pour vous aider à construire votre dossier 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, S3 et S5 après validation des semestres précédents en biologie.

Les métiers visés

- Coordinateur / coordinatrice qualité et laboratoire
- Technicien / technicienne de laboratoire
- Responsable qualité
- Ingénieur / ingénieure process et conditionnement
- Chef / cheffe de projet R&D
- Assistant ingénieur / assistante ingénieure de laboratoire de recherche

Domaines d'activité

Agroalimentaire - Biotechnologie - Cosmétique.



AXES DÉVELOPPÉS

AXE 1

Laboratoire

Microbiologie
Chimie-biochimie
Biologie moléculaire
Bio-informatique

AXE 2

Bioprocédés

Technologie agroalimentaire
Biotechnologies
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



42

étudiants
par promotion



30%

de cours en commun
avec le parcours
Agronomie



Possibilité d'alternance
en 3^e année



Intervention
de professionnels



20%

cours
magistraux



40%

travaux
dirigés



40%

travaux
pratiques



Développement
du PPP¹
sur les 5 premiers semestres



Situations
d'apprentissage
et d'évaluation



26

semaines de stages
en entreprise



Participation
à des concours
professionnels

Une formation axée sur la professionnalisation

Première année

Stage de 2 semaines de découverte du milieu professionnel.

Deuxième année

Stage technique de 8 à 12 semaines.
Possibilité de faire le stage à l'étranger.

Troisième année

Alternance ou 14 à 16 semaines de stage.

Ces immersions en entreprises ou en laboratoires permettent aux étudiants de réaliser des missions d'envergure dans les entreprises, les laboratoires ou les équipes de recherche. Ces expériences viennent renforcer les compétences scientifiques, techniques et relationnelles apprises pendant les 3 ans du BUT.

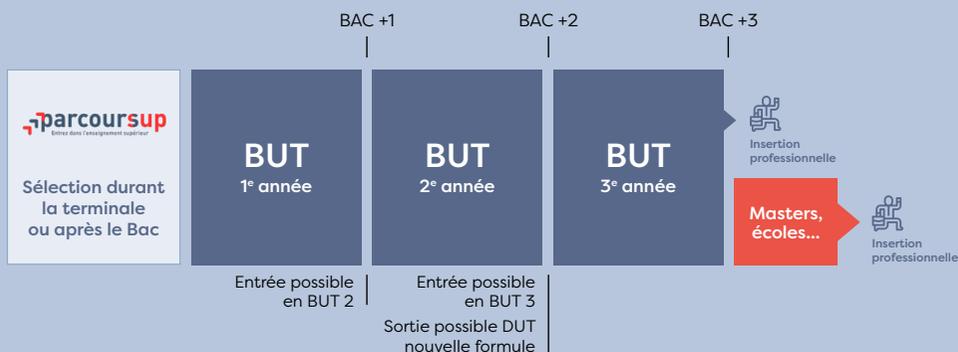
Situation d'apprentissage et d'évaluation (SAÉ)

Les situations d'apprentissage et d'évaluation (SAÉ) sont des mises en situation professionnelles 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.

¹ 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 de technologie d'Avignon Université délivre des bachelors universitaires de technologie (BUT) et des diplômes universitaires (DU) et se compose de quatre départements :

- Génie biologique (GB)
- Packaging, emballage et conditionnement (PEC)
- Science des données (SD)
- Techniques de commercialisation (TC)

TAXE D'APPRENTISSAGE

IUT.UNIV-AVIGNON.FR

/ Entreprises / Verser la 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

Lieu de la formation

Campus Jean-Henri Fabre

Institut universitaire de technologie

337 chemin des Meinajaries

BP 61207 - 84911 Avignon

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