
BUT

BACHELOR
UNIVERSITAIRE
DE TECHNOLOGIE

Génie biologique

Sciences de l'aliment
et biotechnologie



Institut universitaire
de technologie

Département Génie biologique

IUT.UNIV-AVIGNON.FR

La formation

Ce diplôme national de grade licence forme, en 3 ans, des techniciens supérieurs et assistants ingénieurs polyvalents dans des domaines variés comme l'agroalimentaire, les biotechnologies, les expérimentations de laboratoire, etc.

La formation est à la fois scientifique (biologie, microbiologie, biochimie, chimie, etc.) **technologique** (techniques d'analyse, bioproduction, etc.) et **professionnelle** (gestion de la qualité, optimisation de la production, conduite de projet d'innovation, etc.).

Poursuites d'études et insertion professionnelle

- Insertion professionnelle : CDD ou CDI (21%), contrat d'apprentissage (master 14% ou écoles d'ingénieurs 10%)
- Masters (santé, agroalimentaire, biotechnologies, qualité, etc.) 41%
- Écoles d'ingénieurs (biotechnologies, agroalimentaire, etc.) 7%
- Année de césure : 7%

Conditions d'admission

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

Publics concernés

- Bacs généraux avec deux spécialités scientifiques obligatoires en première et terminale (SVT, physique-chimie, biologie-écologie, mathématiques, etc.), bacs technologiques (STL et STAV uniquement)
- Admission possible directement au S2, S3, et S5 après examen du dossier

Les métiers visés

- Technicien / assistant - ingénieur
En laboratoire :
D'analyse, de contrôle, de recherche
En entreprise ou service :
Production, qualité, R&D



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



LES + DE LA FORMATION

- Pédagogie de proximité et en petits groupes
- Nombreux équipements technologiques
- Spécialisations variées à la pointe des technologies : génie fermentaire, cosmétologie, extraction d'huiles essentielles, formulation de parfums, biotechnologies des algues, etc.
- Stages tout au long du cursus
- Opportunité de stage ou de semestre à l'étranger
- Alternance possible en 3^e année (avec aide personnalisée pour la recherche d'une entreprise d'accueil)
- Plus de 50 entreprises partenaires (stage, apprentissage, visites, projet, etc.)

AXES DÉVELOPPÉS	
<p>AXE 1</p> <p>laboratoire</p> <ul style="list-style-type: none"> • Microbiologie • Chimie-biochimie • Biologie moléculaire • Bio-informatique 	<p>AXE 3</p> <p>Outils professionnels</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qualité • Gestion de projet • Analyse sensorielle • Économie
<p>AXE 2</p> <p>Bioprocédés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologie agroalimentaire • Biotechnologies • Cosmétologie • Génie fermentaire 	<p>AXE 4</p> <p>Formation générale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Statistiques • Sciences physiques • Expression • Anglais

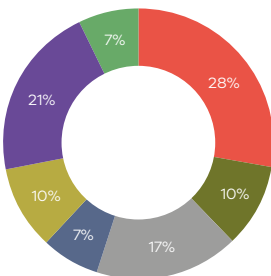
Une formation axée sur la professionnalisation

- **1^{re} année** : stage de découverte (2 semaines)
- **2^e année** : stage technique (8 à 12 semaines) possible à l'étranger
- **3^e année** : alternance ou stage long (14 à 16 semaines)

Les immersions en entreprises ou laboratoires permettent aux étudiants de réaliser des projets de grande envergure. Ces expériences renforcent l'apprentissage des compétences.

Situations d'apprentissage et d'évaluation (SAÉ)

Les situations d'apprentissage et d'évaluation (SAÉ) sont des projets de groupe avec une mise en situation professionnelle permettant aux étudiants de développer leurs compétences par une approche professionnelle.



Devenir des diplômés en 2024

- Master Santé
- Master Agroalimentaire
- Autre master
- École agroalimentaire
- École d'ingénieur en biotechnologies
- Insertion professionnelle
- Césure

¹ Projet, personnel et professionnel

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



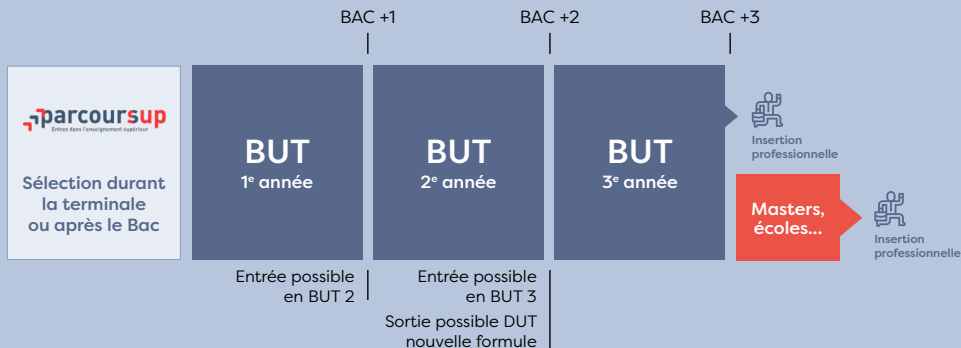
26
semaines de stages
en entreprise



Participation
à des concours
professionnels

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

Pôle des études et de la scolarité

scola.univ-avignon.fr

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