



PARCOURS PROPOSÉ À PARTIR DE LA 1^{ère} ANNEE :

■ SCIENCES DE L'ALIMENT ET BIOTECHNOLOGIE

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le B.U.T. Génie Biologique parcours Sciences de l'Aliment et Biotechnologie forme en trois ans des cadres intermédiaires polyvalents ayant acquis des connaissances notamment en biologie et en procédés, leur permettant de travailler en analyse et contrôle, en qualité ou en production, dans des secteurs variés : agroalimentaire, cosmétique, pharmaceutique, biotechnologies et environnement.

ORGANISATION DE LA FORMATION

Le B.U.T. est un diplôme construit sur **une approche par compétences**. Grâce à ce processus d'apprentissage, l'étudiant sera formé à la fois par une **pédagogie par projets, des mises en situation professionnelle** pour l'aider à cerner la diversité des métiers, et par un ensemble de cours magistraux, travaux dirigés et travaux pratiques pour lui offrir les supports théoriques et pratiques indispensables à son épanouissement futur.

Le volume horaire de la formation est de **2000h** réparties sur 6 semestres. Les enseignements sont dispensés sous la forme de : **cours magistraux** (promotion complète), **travaux dirigés** (groupe de 26 étudiants) et **travaux pratiques** (groupe de 13 étudiants).

Le programme est complété par des mises en situation professionnelle et de l'immersion en entreprise :



600 h de projets



24 à 26 semaines de stage
en France ou à l'étranger
 2^e année : 8 à 11 semaines
 3^e année : 14 à 16 semaines

ou



Alternance
 possible à partir de la
 2^e année

L'obtention du B.U.T. se fait selon les exigences de certification. L'évaluation est basée sur le contrôle continu des connaissances. Celui-ci repose sur plusieurs épreuves pendant la formation.

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Cadres intermédiaires, assistants ingénieurs, techniciens dans :

- Les industries alimentaires, cosmétiques, pharmaceutiques ou biologiques, en laboratoire de contrôle, dans un service qualité, en production ou en R&D.
- Les laboratoires ou entreprises privés ou publics d'analyses ou de Recherche et Développement, dans les secteurs de l'alimentaire, cosmétiques ou des biotechnologies.

PUBLIC

- Être détenteur d'un **bac général** ou **technologique** (STL, STAV) ou d'un titre admis en dispense (DAEU...)
- **Bac ST2S, VAE, VAPP, reprise d'études, réorientation**

MODALITÉS DE CANDIDATURE

- Candidature sur **Parcoursup** pour une intégration en 1^{ère} année de B.U.T.
- Candidature sur **Ecandidat** pour une intégration en 2^e ou 3^e année de B.U.T.
- Autres publics : contactez le service scolarité (iut-scolarité@unilim.fr)
- Sélection sur dossier

INDICATEURS

Taux de satisfaction des étudiants : 94%

Taux de réussite : 100%

Taux d'insertion professionnelle : à venir

Taux de poursuite d'études : à venir

CONTACT

DÉPARTEMENT GÉNIE BIOLOGIQUE

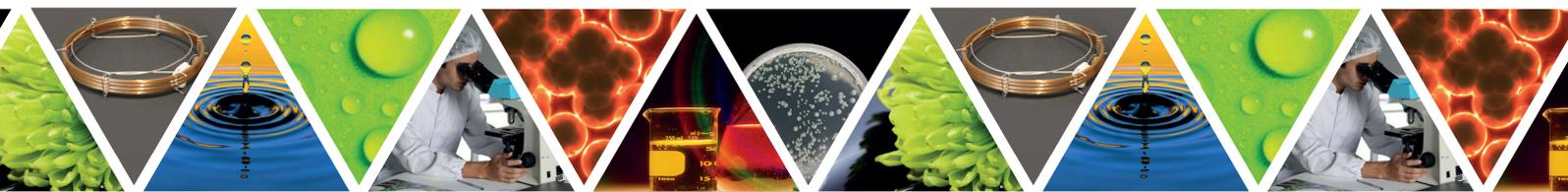
Campus Maurois
 12, allée André-Maurois
 87065 LIMOGES Cedex

Tél : 05 55 43 43 90

Courriel : iut-gblimoges@unilim.fr



+ d'informations sur
www.iut.unilim.fr



COMPÉTENCES

Le titulaire du B.U.T. GB avec le parcours Sciences de l'Aliment et Biotechnologie devra acquérir les compétences suivantes :

- Analyser 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

ENSEIGNEMENTS

- **Enseignements scientifiques et appliqués au contrôle et à la production** : chimie, biochimie, biologies (végétale, cellulaire, moléculaire), microbiologie (générale, alimentaire et industrielle), génie des procédés (physique, biochimique et chimique), physique, mathématiques et statistiques.
- **Compétences transversales** : communication, anglais, qualité (management, référentiels, certifications, normes...).

STAGES

Stages au sein de services R&D, Contrôle-Qualité, Qualité, Production, ... d'entreprises (Grandes Entreprises, PME/PMI, TPE, ...) des secteurs agroalimentaire, cosmétique, pharmaceutique, biotechnologique (Andros, Madrange, Sanofi, L'Oréal, Fruinov, Seqens, Catalentbiologics, SILAB, ...).

Les stages peuvent être également réalisés au sein de laboratoires départementaux d'analyses vétérinaires ou de laboratoires de recherche privés ou publics.

Exemples de missions :

- Agroalimentaire : formulation d'un nouveau produit, contrôle-qualité, mise en place ou révision d'un Plan de Maîtrise Sanitaire, ...
- Qualité : établissement de fiches qualité, HACCP, ...

- Cosmétologie : optimisation de la production, contrôles physico-chimiques, contrôles microbiologiques, ...
- Environnement : en station d'épuration ou cabinets d'étude, ...

PROJETS (exemples)

Mise en pratique, par un ou plusieurs étudiants, des concepts enseignés, approfondissement d'un sujet et développement d'aptitudes en travail collaboratif autour d'une problématique professionnelle à résoudre.

- Participation à des concours d'innovations en agroalimentaire : boissons, aliments, sucreries compléments ou à base de matières premières originales.

POURSUITE D'ÉTUDES

La poursuite d'études après le B.U.T. n'est pas de droit. Les établissements d'accueil opèrent donc une sélection des candidats.

Poursuites d'études possibles dès le B.U.T. 2 ou B.U.T. 3 en France ou à l'étranger :

- **Licences professionnelles hors IUT** : cosmétique et santé, eau, environnement, commerce...
- **Accès aux Ecoles Nationales Vétérinaires et aux Grandes Ecoles Nationales Supérieures des sciences agronomiques** (AgroParis Tech, Bordeaux Sciences Agro, ...) par le concours BUT
- **Écoles d'ingénieurs hors concours BUT** : INSA, UTC, réseau Polytech, ENSMAC, ...
- **Masters** : biotechnologie, agroalimentaire, chimie, eau, qualité, environnement...
- **Licences généralistes** (biologie, biochimie...) afin de poursuivre en master

LA VIE DU DÉPARTEMENT

- » Association des Etudiants Génie Biologique du Limousin regroupant les étudiants du département Génie Biologique de Limoges
- » Le département GB dispose de matériels adaptés à la mise en oeuvre de techniques d'analyses physico-chimiques et biologiques de bioproduits retrouvés en milieu professionnel.

