

Sciences de l'aliment et biotechnologie

Bachelor Universitaire de Technologie Génie Biologique



Durée
3 ans



Composante
Institut
Universitaire de
Technologie de
Lille



**Langue(s)
d'enseignement**
Français

Présentation

Le **Bachelor Universitaire de Technologie mention Génie Biologique parcours Sciences de l'Aliment et Biotechnologie** est une filière scientifique professionnalisante de 3 ans rattachée à l'université. Elle forme des techniciens supérieurs dotés d'importantes compétences technologiques qui leur permettent d'assurer de nombreuses missions dans les domaines de la production alimentaire et de l'ingénierie du vivant, parmi lesquelles :

- la mise en œuvre des analyses des produits alimentaires ou cosmétiques (microbiologie, biochimie, analyse sensorielle ...)
- la maîtrise de la qualité des produits et le respect des normes
- la recherche et l'innovation dans les domaines de la biologie et de l'alimentaire
- la supervision et l'optimisation des lignes de production (hygiène, sécurité alimentaire, process de fabrication)

Objectifs

Le BUT Génie Biologique « Sciences de l'Aliment et Biotechnologie » forme des **techniciens supérieurs**, futurs **cadres intermédiaires** ou **assistant ingénieurs** polyvalents et autonomes dans les domaines de l'agro-alimentaire, la biotechnologie, la cosmétique ou l'environnement.

Savoir-faire et compétences

- **Réaliser des analyses et des expérimentations** en microbiologie, biochimie et technologie alimentaire ou en ingénierie du vivant.
- **Mener des études** à l'échelle de la cellule ou de l'organisme en microbiologie, biologie végétale ou animale.
- **Superviser la qualité et la sécurité** des produits et optimiser la production.
- **Assister les projets** d'innovation et de recherche alimentaires et biotechnologiques

Les + de la formation

- La formation s'appuie sur un programme national basé sur l'acquisition de compétences reconnues et recherchées par le milieu professionnel.
- Une part importante de l'enseignement (40% de travaux pratiques) est donnée à la pratique.
- Des mises en situation d'apprentissage sont élaborées pour les étudiants en s'appuyant sur les salles d'analyses, la halle de technologie (pilotes de production) et une cuisine professionnelle.

Organisation

Organisation

- 3 ans de formation organisés sur 6 semestres
- 2000 heures de face à face pédagogique
- Une validation de 60 crédits ECTS par année
- 8 semaines de stages en deuxième année et 16 semaines en troisième année
- Évaluations par compétences et en contrôle continu
- Assiduité obligatoire
- 600 heures de projets et construction d'un portfolio de compétences
- Ouverture à l'alternance en troisième année
- Enseignement de l'anglais obligatoire
- Enseignement d'une seconde langue étrangère possible
- Stages à l'international, programme de financement Erasmus

Ouvert en alternance

Type de contrat : Contrat d'apprentissage.

Ouverture en alternance en troisième année.

Stages

Stage : Obligatoire

Stages obligatoires : 8 semaines en 2ème année et 16 semaines en 3ème année.

Admission

Conditions d'admission

En BUT 1

Vous êtes élève de terminale ou étudiant désireux de changer de filière, titulaire du baccalauréat, d'un diplôme d'accès aux études universitaires (DAEU) ou équivalent.

Vous êtes de nationalité française titulaire de diplômes étrangers de fin d'études secondaires ou ressortissant de l'union européenne et pays assimilés :

- Vous devez constituer une demande d'admission sur la plateforme nationale « Parcoursup » : <https://www.parcoursup.fr/>

Cette formation est sélective : Vous retrouvez sur cette plateforme les caractéristiques, attendus, critères pris en compte, pièces à fournir et modalités de sélection.

Vous recevrez une proposition d'admission si votre candidature est retenue et dans la limite de la capacité d'accueil.

Vous êtes de nationalité étrangère (hors UE et assimilés) et titulaire de diplômes étrangers :

vous devez constituer une demande d'admission préalable (DAP) : <https://international.univ-lille.fr/venir-a-luniversite/etudiantes/hors-programme-dechange/>

(Français : Niveau B2 minimum requis)

En BUT 2 et 3

Vous avez validé un BUT 1 ou un BUT 2 et vous souhaitez poursuivre en année supérieure dans la même mention et dans le même parcours (sans réorientation) :

- Vous êtes de l'université de Lille : Procédure de réinscription sur votre ENT Ulille.
- Vous venez d'une autre université : A partir du mi-juin, demandez la validation de vos semestres acquis en BUT dans une autre université française via [la plateforme de transfert arrivée](#).

Vous n'avez pas ces titres requis pour un accès de droit mais vous faites valoir un autre diplôme, une autre formation et/ou des expériences personnelles et professionnelles équivalant à un Bac+1 et/ou Bac + 2 et/ou Bac + 3 dans le domaine visé par le BUT :

- Vous êtes de nationalité française ou ressortissant de l'Union européenne et pays assimilés : vous devez faire acte de candidature sur la plateforme <https://ecandidat.univ-lille.fr>
- Vous êtes de nationalité étrangère (hors UE et assimilés) : veuillez prendre connaissance des modalités d'admission sur <https://international.univ-lille.fr/venir-a-luniversite/etudiantes/horsprogramme-dechange/> (nouvelle fenêtre)

Public cible

Pour intégrer le parcours SAB, nous accueillons des profils variés d'élèves venant de Terminale en lycée général et technologique.

Pour le Bac technologique : la filière recommandée est la **section STL** quelle que soit la spécialité et éventuellement d'autres séries (ST2S).

Pour le Bac général : il est conseillé aux élèves d'avoir suivi les enseignements de spécialités : **Mathématiques, SVT, Physique-Chimie**.

Et après

Poursuite d'études

Vous pouvez continuer vos études vers des professions de cadre en intégrant sur titre ou sur concours des **écoles d'ingénieurs** ou des formations de **Master**.

Insertion professionnelle

Technicien supérieur en agro-alimentaire, en biotechnologie, en cosmétique ou en environnement. Technicien de laboratoire, assistant ingénieur production, assistant qualité.

Référentiel ROME : H2502 - Management et ingénierie de production, H1503 - Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle, H1206 - Management et ingénierie études, recherche et développement industriel, H1502 - Management et ingénierie qualité industrielle, H1303 - Intervention technique en Hygiène Sécurité Environnement - HSE- industriel

Infos pratiques

Autres contacts

Secrétariat pédagogique

Mail [✉ :iut-biologie@univ-lille.fr](mailto:iut-biologie@univ-lille.fr)

Contacts pédagogiques :

Responsable Parcours, Didier Lecouturier Mail : [✉ didier.lecouturier@univ-lille.fr](mailto:didier.lecouturier@univ-lille.fr)

Responsable Parcours, François Krier: [✉ francois.krier@univ-lille.fr](mailto:francois.krier@univ-lille.fr)

Lieu(x)

 Villeneuve d'Ascq

Campus

 Campus Cité scientifique

En savoir plus

Site de l'IUT de Lille

[✉ https://iut.univ-lille.fr/](https://iut.univ-lille.fr/)

Référentiel RNCP

RNCP35368.