



DUT GÉNIE BIOLOGIQUE

Options : Analyses Biologiques et Biochimiques Diététique • Industries Alimentaires et Biologiques

DIET

Former des Techniciens Supérieurs pour tous les domaines de la biologie des secteurs publics et privés (laboratoires de recherches, de contrôle qualité, de recherche et développement, production industrielle). De solides compétences professionnelles, une bonne culture générale permettent l'insertion et l'adaptabilité des diplômés au monde du travail.

Formation initiale

Formation continue

Contrat de professionnalisation

Présentation et Objectifs :

Analyses Biologiques et Biochimiques :

Les Techniciens Supérieurs (ABB) utilisent des appareils de laboratoire de haute technologie et maîtrisent les techniques analytiques les plus modernes applicables à tous types d'échantillons biologiques. Ils travaillent en laboratoire d'analyses médicales (hospitalier, privé), laboratoire de recherche, entreprise (biotechnologie, pharmaceutique, ...).

Diététique :

Confère le titre de diététicien, professionnel de santé. Il dispense des conseils nutritionnels, participe à l'éducation et à la rééducation nutritionnelle des patients atteints de troubles du métabolisme ou de l'alimentation. Il contribue à la définition, à l'évaluation et au contrôle de la qualité de l'alimentation servie en collectivité, ainsi qu'aux activités de prévention en santé publique. Son activité professionnelle peut relever d'un exercice salarié ou libéral.

Industries Alimentaires et Biologiques :

Forme des techniciens supérieurs polyvalents possédant un large spectre de connaissances en biologie, mais également en chimie et en physique. Ils sont capables d'apporter rapidement leurs compétences dans la production et le contrôle qualité à toutes les industries alimentaires et biologiques modernes.

Organisation de la formation :

Une formation adaptée à l'évolution des concepts et des techniques en biologie.

Une équipe enseignante dynamique : des enseignants du second degré, des enseignants chercheurs de l'Université, des intervenants extérieurs (professionnels de l'industrie, de laboratoires de recherche...).

Un enseignement qui privilégie les méthodes actives à travers des travaux dirigés et des travaux pratiques en effectifs restreints.

Une formation directement ouverte sur l'emploi.

Formation continue et contrat de professionnalisation possible en 2^{ème} année, alternance sur 2 ans.

La validation du diplôme permet d'obtenir 120 crédits européens (ECTS).

Candidature :

Procédure sur la plateforme Parcoursup (plus d'informations sur le site internet de l'IUT)

Profils adaptés : BAC S ou STL.

Spécialités très adaptées : SVT, Mathématiques, Physique-Chimie.

L'admission est prononcée par un jury après examen des dossiers.

Poursuite d'études :

Après un DUT Génie Biologique et selon les résultats obtenus, il est possible de poursuivre en :

Ecoles d'ingénieurs.

Licence de biochimie, physiologie, biologie.

Filières spécialisées (licences professionnelles).

Débouchés et métiers :

Tous les domaines de la biologie des secteurs publics et privés (en fonction de l'option choisie), laboratoires de recherches, de contrôle qualité, de recherche et développement, production industrielle, établissements de soins.

Contact :

Secrétariat du département Génie Biologique

Tél. : 04 99 58 50 80 • Courriel : iutms-gb@umontpellier.fr

Service Formation Continue de l'Université de Montpellier. - Contrat de professionnalisation, reprise d'études, VAE.

Tél. : 04 34 43 21 21 • Courriel : sfc@umontpellier.fr

+ d'INFOS SUR :

www.iut-montpellier-sete.fr

www.iut.fr

Retrouvez tout le programme sur www.enseignementsup-recherche.gouv.fr



SERVICE FORMATION CONTINUE
UNIVERSITÉ DE MONTPELLIER



2020/2021



DUT GÉNIE BIOLOGIQUE

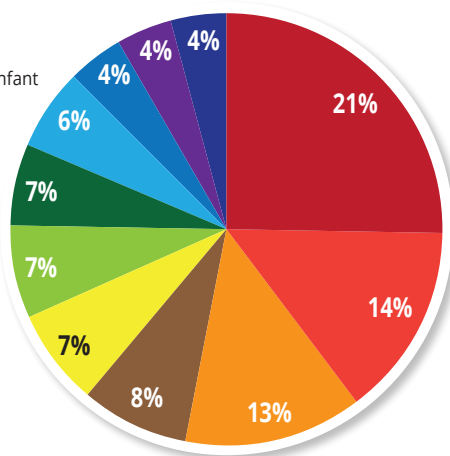
Option : Diététique

DIET

- Diététique • Rations alimentaires • Biochimie
- Physiologie • Sciences des aliments • Physiopathologie et Nutrition
- Régimes thérapeutiques • Hygiène et sécurité alimentaire
- Restauration collective • Menus • Microbiologie

MATIÈRES ÉTUDIÉES

- Régimes thérapeutiques
- Sciences des aliments
- Pathologies de l'adulte et de l'enfant
- Technologies culinaires
- Expression et communication
- Anglais
- Physiologie et biochimie
- Gestion et qualité
- Microbiologie et hygiène
- Education thérapeutique
- Psychologie, santé publique



Intégration professionnelle à l'issue du DUT :

Le diététicien peut exercer dans :

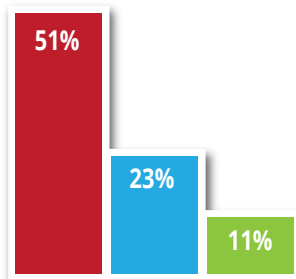
- Libéral, auto-entrepreneur.
- Mairies.
- Cliniques, hôpitaux.
- Industrie alimentaire.
- Centres sportifs.
- Thalassothérapies.
- Service de restauration collective
- Entreprise d'Hospitalisation À Domicile (HAD)

Exemples de stages, projets et missions réalisés pour les entreprises :

- Stage en restauration collective : inspection des conditions sanitaires dans une cuisine collective, analyse de l'équilibre alimentaire des menus.
- Mission en milieu hospitalier : établissement de rations/régimes, éducation nutritionnelle, déclinaison de menus.
- Projets tuteurés : élaboration d'un site internet, d'un livret ou de fiches d'information nutritionnelle à destination de patients ou du grand public, conception de jeux sur l'alimentation, animation d'ateliers ou d'interventions grand public.

POURSUITES D'ÉTUDES

- Licences professionnelles
- Cursus universitaire en biologie, Licence, Master
- Écoles d'Ingénieurs en Agroalimentaire, Nutrition, Biotechnologies



COMPÉTENCES

Ce diplôme permet d'exercer la profession de Diététicien au titre de l'article L4371-6 du code de la santé publique. Le diététicien :

• Réalise des soins diététiques

Il évalue l'état nutritionnel d'une personne et établit un diagnostic diététique, pour des individus bien portant ou des patients atteints de troubles du métabolisme ou de l'alimentation. Il sait concevoir et appliquer un plan de soin diététique.

• Assure la sécurité alimentaire

Il sait participer à la conception et la mise en œuvre d'une démarche qualité dans le domaine de l'hygiène alimentaire et de la qualité nutritionnelle.

• Communique et informe

Il collabore avec l'ensemble des professionnels de santé. Il sait concevoir et conduire une démarche d'éducation thérapeutique nutritionnelle, être à l'écoute des patients. Il conduit des actions de promotion, de prévention et d'éducation en santé dans le domaine de l'éducation nutritionnelle.

LES ATOUTS DE LA FORMATION

- Formation pluridisciplinaire pratique et théorique.
- Travaux pratiques et diplôme permettant d'entrer immédiatement dans la vie active en tant que diététicien.
- 18 semaines de stage réparties en 4 stages couvrant différents débouchés de la formation (stage en restauration collective, stage thérapeutique, stage en d'autres secteurs professionnels).
- Nombreux intervenants professionnels, correspondant à tous les débouchés de la formation. Forte implication des professionnels du CHU (diététiciens, médecins, cadres de santé, psychologues).
- Unité de production culinaire professionnelle, pour l'apprentissage des techniques culinaires et de la restauration collective.
- Salles informatiques en libre accès, laboratoire de langues.
- Projet Voltaire (service d'entraînement à l'orthographe).

