



DUT GÉNIE BIOLOGIQUE

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

IAB

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

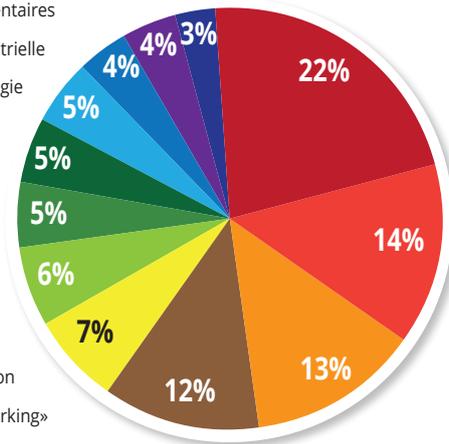
Option Industries Alimentaires et Biologiques



- Biochimie et microbiologie • Génie industriel alimentaire
- Cosmétologie • Qualité

MATIÈRES ÉTUDIÉES

- Technologie alimentaire et filières agro-alimentaire
- Biochimie et physico chimie alimentaires
- Microbiologie alimentaire & industrielle
- Opérations unitaires & cosmétologie
- Qualité, hygiène et sécurité
- Anglais
- Physique industrielle
- Electrotechnique, automatisme
- Outils de communication, projets
- Analyse de données et outils bioinformatiques
- Développement durable, législation
- Management de projet «Team working»



Intégration professionnelle à l'issue du DUT :

Sur les diplômés, 10% exercent une activité salariée, la plupart poursuivent leurs études principalement en écoles d'ingénieurs : Agro (préparation au concours C2), Polytech, ISARA, UTC...

Exemples de stages :

- Etude de la durée de vie des recettes de popcorn micro-ondable
- Optimisation de formule de barre hyperprotéinée
- Mise à jour de la méthode HACCP et renouvellement de la certification Bio et ou Global G.A.P.
- Déglutinisant de bière et contrôle de l'absence de gluten pour la mise en place du label «sans gluten»

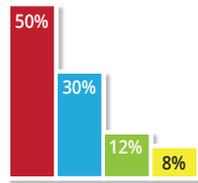
Exemples de projets :

- Projet tuteuré : production de Bière en microbrasserie dans le département génie biologique
- Projet mutualisé entre plusieurs départements de l'IUT (TC, Chimie, GEII, GEA, Info ...)
- Participation à des concours nationaux

POURSUITES D'ÉTUDES

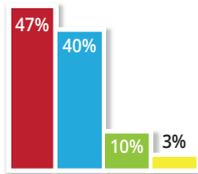
Promotion IAB 2017-2018

- Écoles d'ingénieurs
- Licence 3/Master
- Autres
- Alternance Bac+4



Promotion IAB 2018-2019

- Écoles d'ingénieurs
- Licence 3/Master
- Autres
- Alternance Bac+4



LES ATOUTS DE LA FORMATION

- Stage gratifié d'au moins 10 mois.
- Travail en équipe et en autonomie.
- Association d'anciens étudiants active.
- Halle de technologie alimentaire.
- Salles de travaux pratiques de chimie, microbiologie et cosmétologie.
- Salles informatique en libre accès, laboratoire de langues.
- Projet Voltaire (service d'entraînement à l'orthographe).
- Journée des anciens avec présentation des écoles possibles dans le cadre d'une poursuite d'études

COMPÉTENCES

Que ce soit dans les secteurs agroalimentaire, pharmaceutique, cosmétique et biotechnologique ou de la restauration collective, le titulaire du diplôme est capable de :

- Suivre l'évolution professionnelle dans les secteurs concernés et prendre en compte les nouvelles contraintes réglementaires, environnementales et organisationnelles.
- Prendre en charge des missions en Recherche et Développement (sécurité alimentaire, conception de produits innovants), d'analyse et contrôle (techniques d'évaluation de la qualité des produits), de production (fabrication de produits finis en gérant matières premières, déchets, équipements et moyens humains), de gestion de la qualité (GBPH, HACCP, traçabilité, PMS, Hygiène), et de la réalisation d'audits.

