



BACHELOR UNIVERSITAIRE DE TECHNOLOGIE GÉNIE BIOLOGIQUE

Parcours Sciences de l'Aliment et Biotechnologie

Les parcours se choisissent dès la 1^{ère} année. Aucun changement de parcours n'est possible en cours de cursus.

OBJECTIFS

Le parcours Sciences de l'Aliment et Biotechnologie permet d'exercer des activités dans les domaines de l'agroalimentaire, les biotechnologies, les industries pharmaceutiques et cosmétiques.

CANDIDATURE

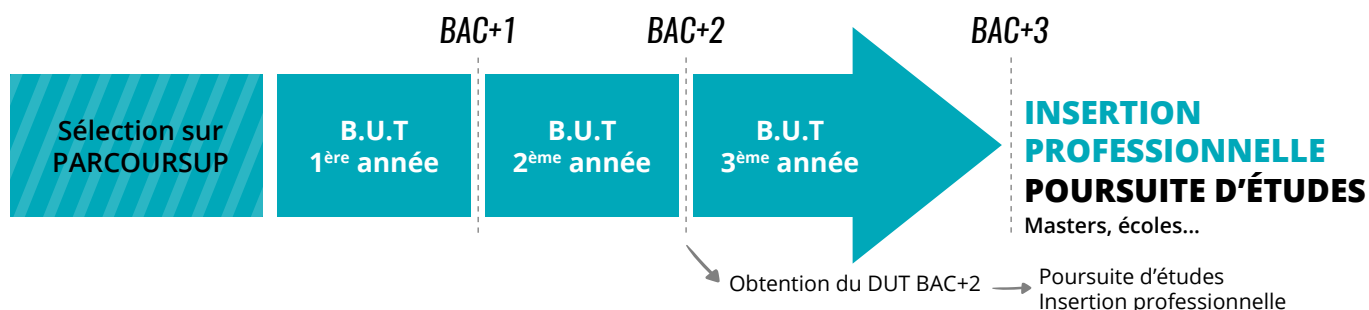
via la plateforme Parcoursup du 20 janvier au 29 mars 2022

PROFIL

BAC général obtenu à partir de 2021 avec au moins deux des spécialités suivantes : Mathématiques, Physique-chimie, SVT.

BAC général obtenu avant 2021 : BAC S.

Bac technologique : STL.



ALTERNANCE

Possible dès la 3^{ème} année du B.U.T pour tous les parcours.

LE B.U.T

BAC+3 <

Niveau 6 : grade licence, 180 ECTS <

Cursus intégré de 3 ans <

Approche par compétences <

Mobilité internationale facilitée <

Situations professionnalisantes <



Formation initiale

Formation continue



ORGANISATION DE LA FORMATION

Date de début : septembre

Durée : 3 ans

Volume horaire : 2000h

Stage : 24 à 26 semaines au cours des 3 années

Projet tutoré : 600h

Contrôle des connaissances : contrôle continu

CONTACTS

Secrétariat du département Génie Biologique

Tél. : 04 99 58 50 80

Courriel : iutms-gb@umontpellier.fr

Pôle Relations Entreprises & Alternance

Tél. : 04 99 58 52 37

Courriel : iutms-prea@umontpellier.fr



EN SAVOIR PLUS



- **Aliments • Cosmétique**
- **Biotechnologie • Qualité**
- **Production • Innovation**



COMPÉTENCES

- > Animer le management de la Qualité, de l'Hygiène et de la Sécurité et de l'Environnement en Industries Alimentaires et Biotechnologiques.
- > Produire des aliments et biomolécules.
- > Innover en science de l'aliment et biotechnologie.

SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Laboratoires d'analyses et de contrôle publics ou privés.
- Industries (agroalimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques, biotechnologiques, restauration collective).
- Organismes de recherche et de développement publics ou privés.
- Sociétés de prestation de service (analyses sensorielles, consultant qualité...).

ATOUTS DE LA FORMATION

- Un enseignement spécialisé autour de la réduction des pertes et gaspillages alimentaires, au cœur des enjeux sociétaux de nos industries agro-alimentaires et bio-industries !
- Des équipements et installations spécifiques : atelier de Technologie Alimentaire, micro-brasserie, plateforme Emballage & Conditionnement, unité de production culinaire professionnelle, salles de TP d'analyse chimique, biochimique et microbiologique, salle informatique, laboratoire de langue...
- Des Travaux Pratiques Intégrés pour une immersion complète dans les différents services d'une entreprise agro-alimentaire ou biotechnologique (atelier de production, service qualité, labo R&D, ...).
- Des projets d'innovation en lien avec des professionnels du secteur alimentaire, cosmétique et de l'emballage.
- Un stage de 14 semaines en 2^{ème} année en immersion dans un secteur professionnel au choix.
- Une 3^{ème} année pouvant être réalisée en alternance.

MATIÈRES

- Communication
- Anglais
- Chimie, Biochimie, Enzymologie
- Techniques d'analyse en biologie physique

SPÉCIFIQUES

- Génie alimentaire et cosmétique
- Biochimie alimentaire
- Physique industrielle
- Qualité et sécurité des aliments
- Microbiologie alimentaire
- Qualité et Sécurité sanitaire des aliments et des produits biotechnologiques
- Gestion de la production des aliments et des bioproduits
- Outils statistiques et informatiques
- Biotechnologie
- Biologie appliquée aux produits innovants
- Environnement, réduction des pertes, aliments /emballages
- Management de la qualité, sécurité au travail, ergonomie
- Biochimie analytique
- Management de la production

