

50 000 Etudiants
4800 Personnels
16 Composantes



UNIVERSITÉ
DE MONTPELLIER



2200 Etudiants
8 Départements



300 Etudiants
- 3 Parcours de BUT
- 2 Licences Pro



Formation initiale

Formation continue



◆ **Un diplôme à bac+3**

◆ **technicien d'analyse dans le domaine du vivant** (aliments, santé humaine, végétaux, animaux, bactéries, levures, nutriments, etc.)



◆ Une formation **technique professionnalisante** en lien avec le monde de l'entreprise

◆ **Une formation par apprentissage**

◆ **Approche par compétences sur 3 niveaux**

Les 3 parcours du B.U.T GB

BMB (Biologie Médicale et Biotechnologie) :

Santé humaine, santé animale et biotechnologies.

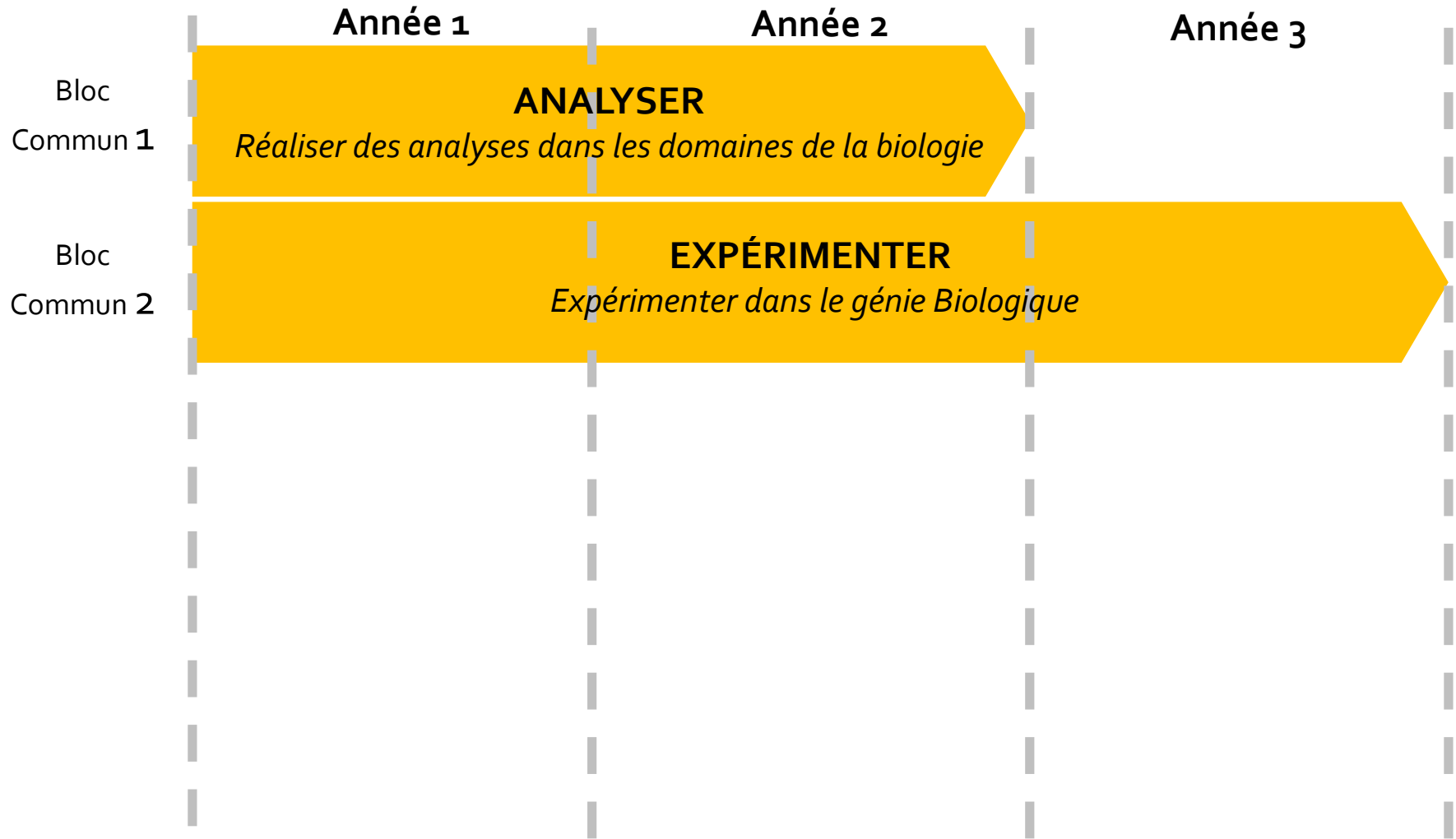
SAB (Sciences de l'Aliment et Biotechnologie) :

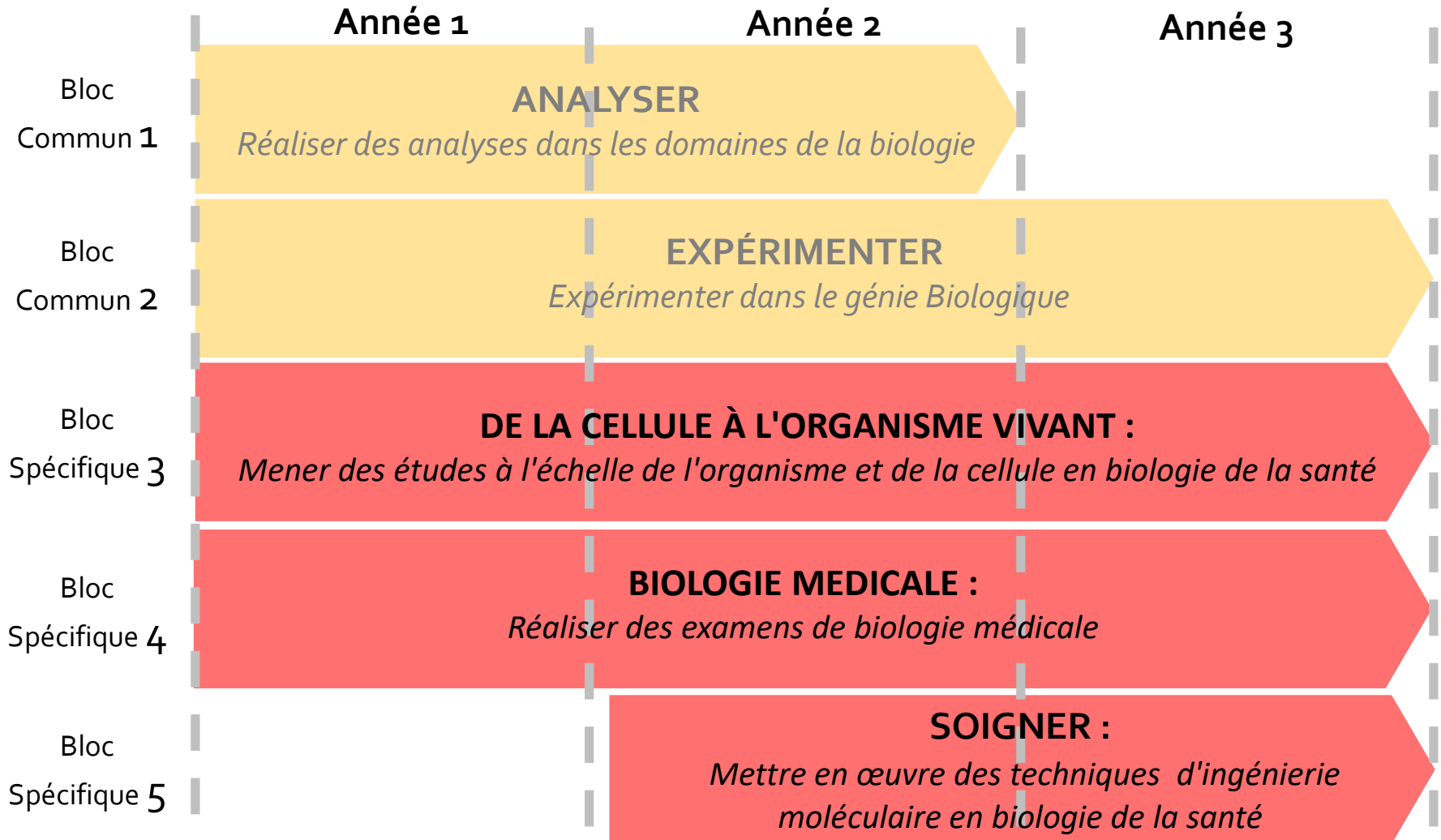
Agroalimentaire, cosmétique et biotechnologies.

DN (Diététique et Nutrition) :

Diététicien.ne.s Nutritionnistes, experts dans les champs de la nutrition et de l'alimentation. .

5 Blocs de compétences → 2 communs aux 3 parcours







MATIÈRES ÉTUDIÉES

- ✓ Biochimie et physiologie humaine
- ✓ Pharmacologie, expérimentation animale et Toxicologie
- ✓ Microbiologie
- ✓ Immunologie et hématologie
- ✓ Biologie moléculaire et génie génétique, Génomique fonctionnelle et protéomique
- ✓ Expression Communication
- ✓ Anglais
- ✓ Techniques analytiques
- ✓ Culture cellulaire et méthodes alternatives à l'expérimentation animale
- ✓ Anatomopathologie
- ✓ Automatisation
- ✓ Statistiques et analyse de données

Qualité, hygiène et sécurité

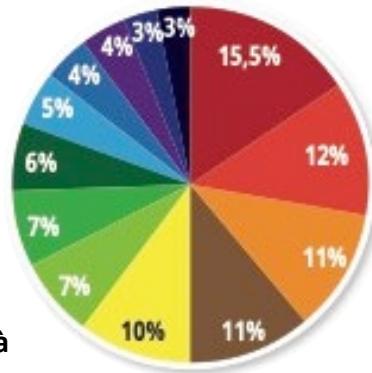
Poursuite d'étude :

- Écoles d'ingénieurs
- L2/L3 ou Master (domaine de la biologie)

DEBOUCHES

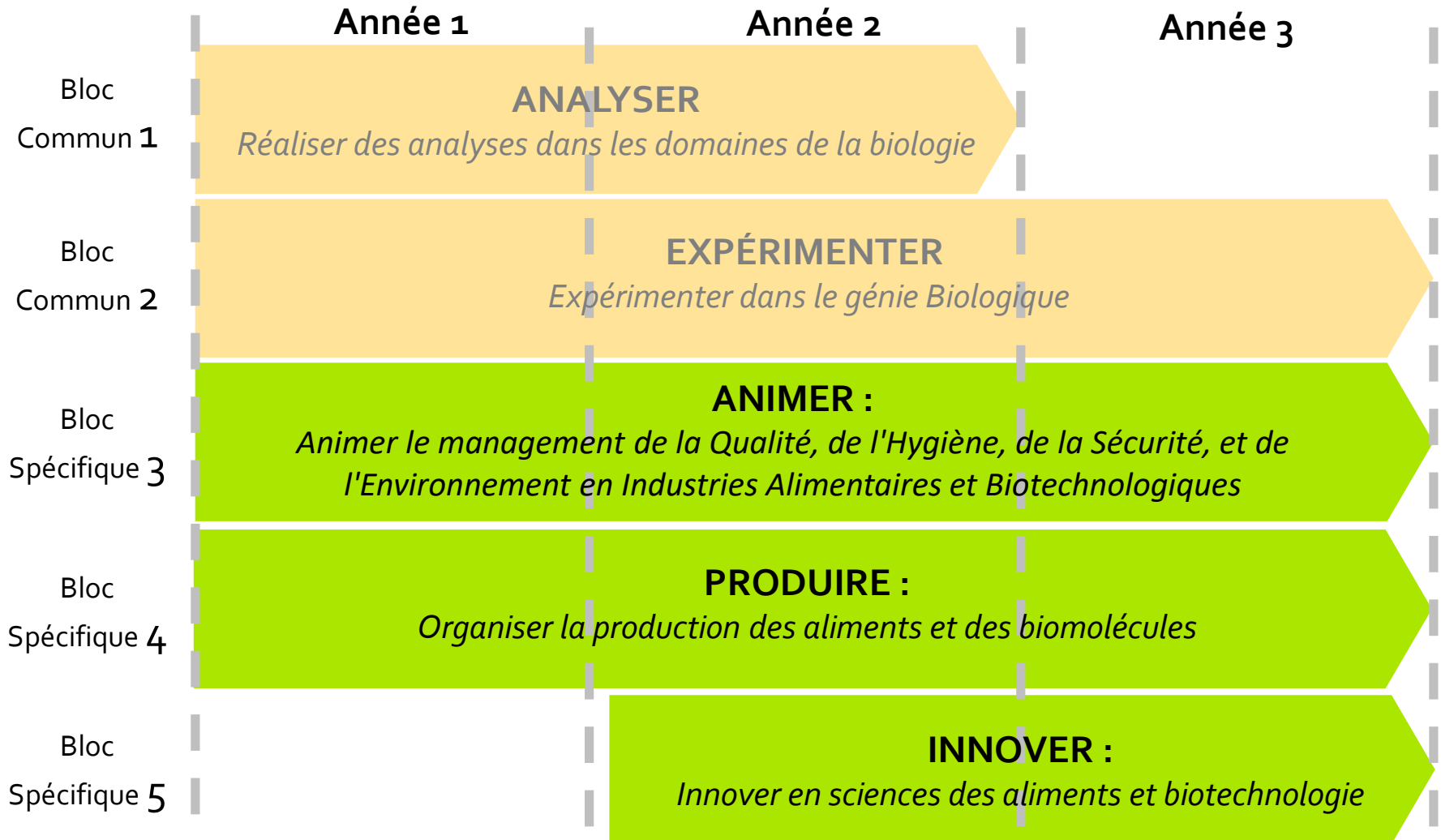
Ce diplôme permet d'exercer les professions de :

- Technicien supérieur de laboratoire de biologie médicale
- Technicien supérieur/Assistant ingénieur en laboratoire de recherche fondamentale
- Technicien supérieur/Assistant ingénieur en laboratoire de contrôle qualité
- Technicien supérieur/Assistant ingénieur en bioproduction



Intégration professionnelle :

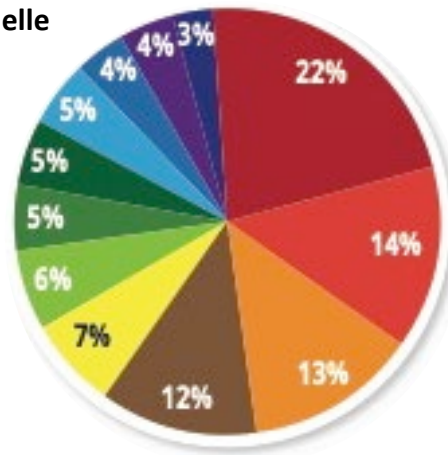
- Organismes et plateformes de recherche & développement publics ou privés
- Laboratoires d'analyses médicales
- Organismes de contrôle qualité
- Industries (pharmaceutiques, cosmétiques, etc...)





MATIÈRES ÉTUDIÉES

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



DEBOUCHES

Ce diplôme permet d'exercer les professions de :

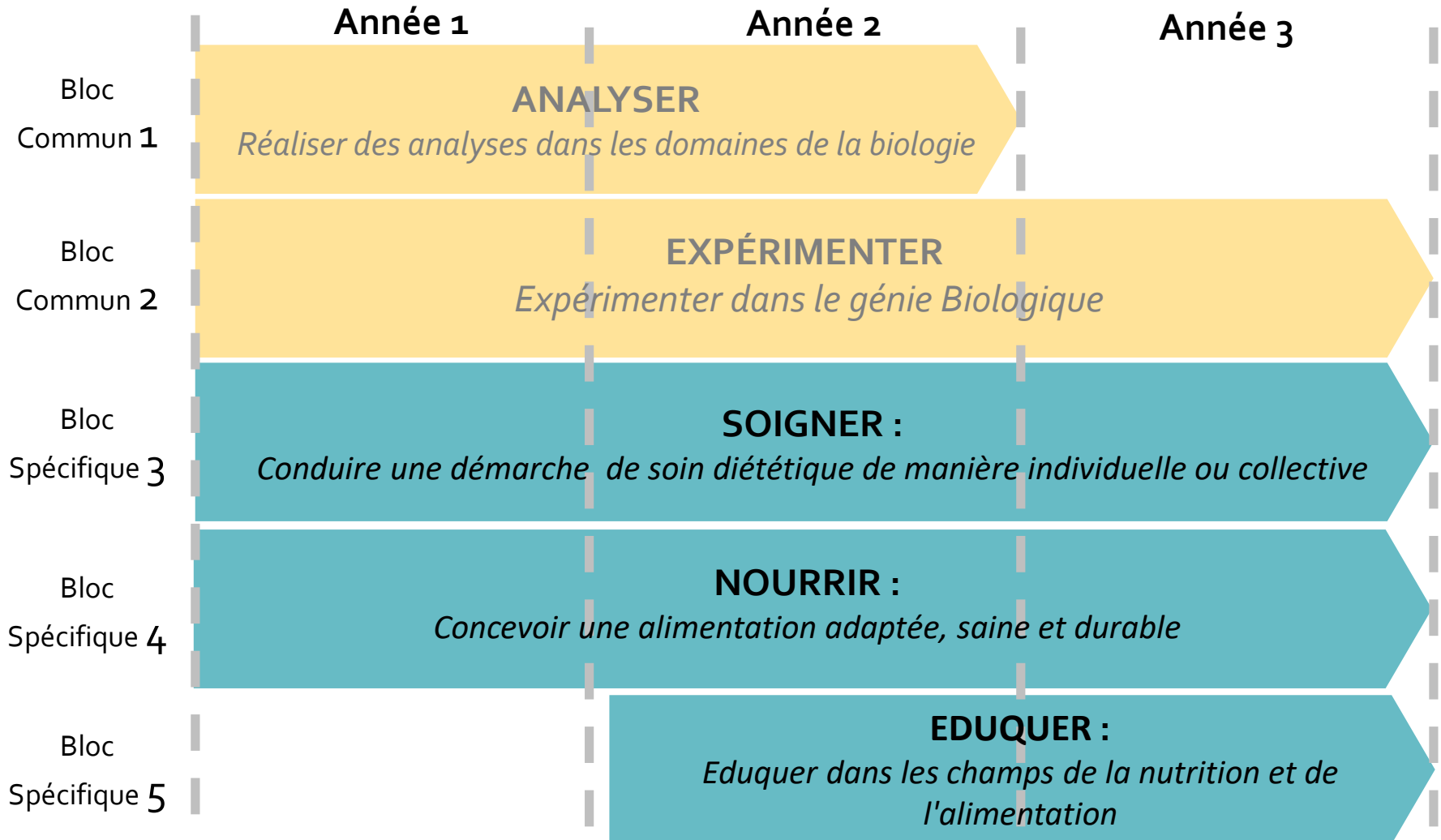
- Technicien supérieur de laboratoire d'analyses et de contrôle de la qualité des produits
- Assistant ingénieur de recherche
- Animateur QHSE pour assurer les démarches d'amélioration continue
- Responsable d'atelier de production ou chef d'équipe
- Assistant chef de projet en recherche et développement ou innovation

Intégration professionnelle :

- Laboratoire d'analyses et de contrôle de la qualité des produits
- Industries agroalimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques, biotechnologiques, restauration collective
- Organismes de recherche et de développement publics ou privés
- Sociétés de prestation de service

Poursuite d'étude :

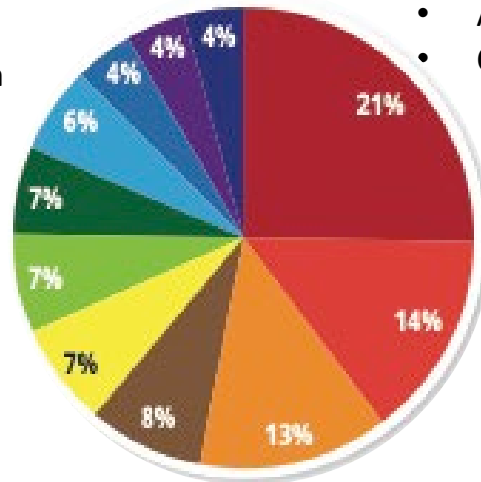
- Écoles d'ingénieurs
- L2/L3 ou Master (domaine de l'agro)





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
- ✓ Éducation thérapeutique
- ✓ Psychologie, santé publique



DEBOUCHES

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
- Assure la sécurité alimentaire
- Communique et informe

Intégration professionnelle :

Le diététicien peut exercer dans :

- Libéral, autoentrepreneur
- Mairies
- Cliniques, hôpitaux
- Industries alimentaires
- Centres sportifs
- Thalassothérapies
- Service de restauration collective

Poursuite d'étude :

- Écoles d'ingénieurs
- L2/L3 ou Master (domaine de la biologie)

Plateformes BioCampus

Atelier de Technologie
Alimentaire

Animalerie Expérimentale
(Réseau RAM – UM)

**Le département
GB**

Halle Technologique
Obi.Lab

Plateau Technologies
Biomoléculaires HD

300 Etudiants
30 enseignants
200 vacataires professionnels
6 personnels techniques
2 secrétaires

Micro-Brasserie

Equipements et installations du Bâtiment E
Biochimie, Biologie cellulaire, Biologie moléculaire,
Microbiologie, Histologie, Cuisines professionnelles,
Chimie alimentaire ...

Accompagnement :

- Journées d'immersion à la rentrée
- 40% TD et 40% TP (petits groupes)
- SHN / cellule Handiversité

Projet Professionnel Personnalisé :

- Réfléchir à son avenir, préparer un CV et des lettres de motivation (intervenants professionnels, alumni), visites et stages d'observation..
- Tout au long du BUT

Projet tutorés :

- 600h de projets tuteurés sur 3 ans. Spécifiques à chaque option, intervention de professionnels

Stages :

- 22 à 26 semaines sur les 3 ans

Apprentissage et contrats Pro en BUT2 et BUT3

- Contrats de 12, 18 ou 24 mois, calendrier d'alternance adapté à la formation



SANOFI Pierre Fabre



Institut Pasteur



DEINOVE

euromins

BIO-RAD

ID.vet

evotec

BAYER Bayer CropScience



EFS
ÉTABLISSEMENT FRANÇAIS DU SANG

LABOSUD



L'ORÉAL



les nouveaux
commerçants



Une formation exigeante

Charge horaire (5j/semaine), contrôle continu, projets, CR,
etc...

Matières communes aux 3 parcours dès la 1^{ère} année :

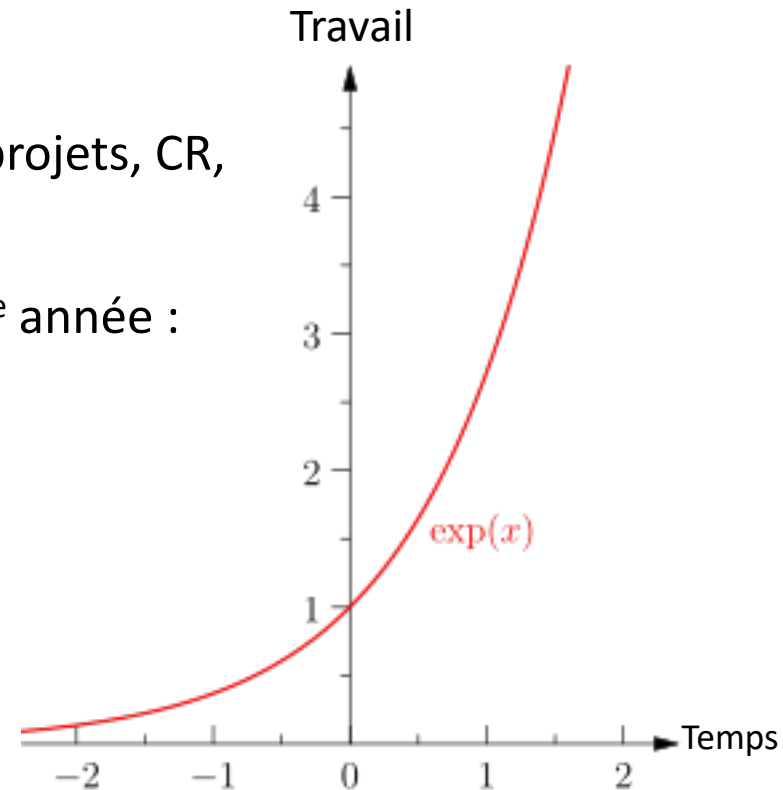
Math, Physique et Chimie

=> se mettre au travail de suite

Réussite au DUT

85% en 2 ans

90% en 3 ans



B.U.T

Sur dossier (Demande d'inscription sur Parcoursup)

Bacs Généraux (à minima 2 spécialités parmi : SVT / Physique-Chimie / Math)

Bacs Technologiques (STL), STS (parcours DN) et STAV (SAB)

Une très forte pression de sélection à l'entrée

Nombre de demandes en 2023 : ~ 5500 → 110 places (54 BMB - 28 SAB - 28 Diet)

- Dossier scolaire (et éventuellement universitaire)
- Niveau de 1ère et Terminale dans les disciplines scientifiques (math / physique / chimie / bio) et de communication (français et anglais)
- Avis des enseignants (attitude et motivation au lycée)
- Connaissance de la formation Génie Biologique, du parcours choisi (BMB, SAB, DN) et des débouchés
- Attrait pour la formation et les métiers associés
- Volonté de s'engager dans la **voie « Apprentissage »**

Un cursus Bac+3 Insertion Pro. & poursuites d'études

