



UNIVERSITÉ DE
MONTPELLIER



BACHELOR UNIVERSITAIRE DE TECHNOLOGIE GÉNIE BIOLOGIQUE



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 <

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.

Formation initiale

Formation continue



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.

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

CANDIDATURE

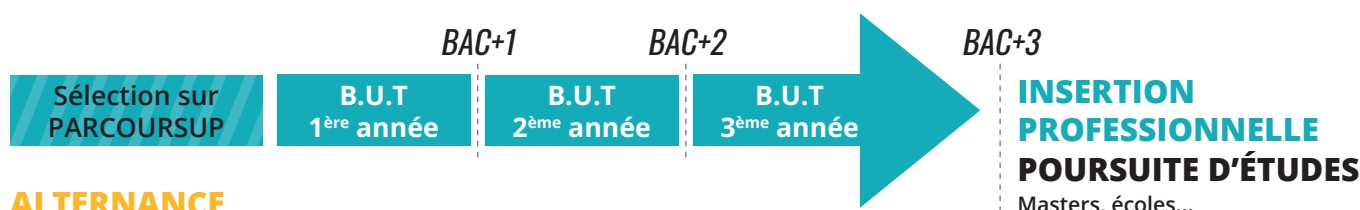
via la plateforme **Parcoursup** du 19 janvier au 12 mars 2026

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 (Enseignements spécifiques Biochimie - Biologie - Biotechnologies ou Sciences Physiques et Chimiques en laboratoire) et STAV.



ALTERNANCE

Possibilité d'alternance dès la 2^{ème} année (alternance 18 ou 24 mois).

La 3^{ème} année en alternance (alternance 12 mois).

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

Ce B.U.T. offre des débouchés professionnels dans les laboratoires d'analyses et de contrôle publics ou privés, les industries (agroalimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques, biotechnologiques, restauration collective), les organismes de Recherche & Développement publics ou privés, les sociétés de prestation de service (analyses sensorielles, consultant qualité...).

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



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.
- Jusqu'à 26 semaines de stage sur les 3 ans de formation en immersion professionnel.
- Les 2 dernières années de formation ouvertes à l'alternance.

LES MÉTIERS

- Technicien supérieur de laboratoire d'analyses et de contrôle de la qualité des produits
- Assistant ingénieur de recherche (expérimentation en biotechnologies, en sciences des aliments, en génie des procédés)
- Animateur Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement
- Assistant ou responsable qualité
- Responsable d'atelier de production ou chef d'équipe, (fabrication de produits alimentaires, cosmétiques, pharmaceutiques ou biotechnologiques)
- Assistant chef de projet en Recherche & Développement ou Innovation

MATIÈRES

BLOCS COMMUNS

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

BLOCS SPÉCIFIQUES

- Génie alimentaire et cosmétique
- Biotechnologie
- Environnement, réduction des pertes, aliments /emballages
- Biochimie alimentaire
- Biochimie analytique
- Physique industrielle
- 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
- Biologie appliquée aux produits innovants
- Management de la qualité, sécurité au travail, ergonomie
- Management de la production



UNIVERSITÉ DE
MONTPELLIER



2026/2027