



# BACHELOR UNIVERSITAIRE DE TECHNOLOGIE GÉNIE BILOGIQUE



## 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<sup>ère</sup> 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.

### CANDIDATURE

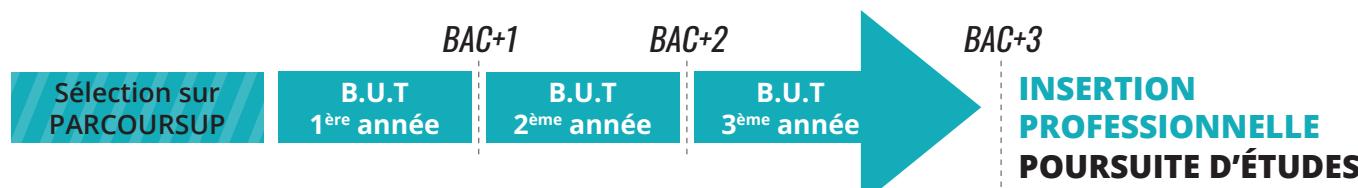
via la plateforme ParcourSup du 19 janvier au 12 mars 2026

### 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<sup>ème</sup> année (alternance 18 ou 24 mois).

La 3<sup>ème</sup> 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.

## 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

## 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



UNIVERSITÉ DE  
MONTPELLIER

I.U.T.  
MONTPELLIER - SETE

2026/2027