

# BUT Génie Biologique - parcours Sciences de l'Aliment et Biotechnologie



Niveau d'étude visé  
BAC +3



Diplôme  
BUT



Domaine(s) d'étude  
Agroalimentaire, Sciences et industries agroalimentaires, Bioingénierie - Biotechnologies, Bioingénierie - Biotechnologies



Accessible en Formation continue, Formation initiale, Formation en alternance



Établissements IUT de Montpellier - Sète

## Présentation

### Les 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.

## 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.

## Savoir-faire et 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.

## Admission

### Conditions d'admission

### Profil :

**BAC général obtenu à partir de 2021** avec au moins deux des spécialités suivantes : Mathématiques, Physiquechimie, 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.

## Et après...

### Insertion professionnelle

#### Secteurs d'activité :

Ce BUT 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...).

#### 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, Environnement
- Assistant ou responsable qualité Sécurité
- 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

## Contact(s)

---

## Autres contacts

### Secrétariat du département Génie Biologique

Tél. : 04 99 58 50 80

Courriel : [✉ iutms-gb@umontpellier.fr](mailto:iutms-gb@umontpellier.fr)

### Pôle Relations Entreprises & Alternance

Tél. : 04 99 58 52 37

Courriel : [✉ iutms-prea@umontpellier.fr](mailto:iutms-prea@umontpellier.fr)

## Métiers de demain

**Thématiques** : Biotechnologie en santé

**Projets porteurs** : Bio'Occ

## Infos pratiques

---

### En savoir plus

Lien vers le site du diplôme

[✉ https://geniebio-iutms.edu.umontpellier.fr/but/sciences-de-laliment-et-biotechnologie-sab/](https://geniebio-iutms.edu.umontpellier.fr/but/sciences-de-laliment-et-biotechnologie-sab/)

# Programme

---

## Organisation

### 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