



Bachelor GÉNIE BIOLOGIQUE

>>> *parcours « Sciences de l'aliment et biotechnologie »*



Niveau d'études visé : Bac + 3



ECTS : 180 crédits



Durée : 3 ans



Formation initiale



Formation en alternance



Personnes en reprise d'études financées et demandeurs d'emploi



Accessible en VAE



Présentation et objectifs

Le Bachelor Universitaire de Technologie Génie Biologique, parcours « Sciences de l'aliment et biotechnologie » (SAB) permet d'exercer des activités dans les domaines de l'agroalimentaire, des biotechnologies, des industries pharmaceutiques et cosmétiques. Le titulaire du BUT Génie Biologique, parcours SAB peut assurer de nombreuses missions parmi lesquelles :

- la mise en place et la réalisation d'analyses sur des matières premières, produits intermédiaires et finis dans une démarche de contrôle
- la réalisation et la mise au point de techniques d'analyses dans le domaine des biotechnologies
- la mise en place d'un système qualité ou l'animation d'une démarche qualité, hygiène, sécurité, environnement dans les industries alimentaires ou biotechnologiques
- la conduite d'un processus de fabrication de produits alimentaires, cosmétiques, pharmaceutiques ou biotechnologiques depuis la conception jusqu'au conditionnement des produits finis
- La réalisation de missions ou la participation à un projet de recherche et développement : conception de nouveaux produits, modification de process de fabrication, développement de process innovants...



Enseignements dispensés

La formation se construit progressivement sur les trois années par l'acquisition de compétences basée sur des pédagogies variées (mise en situation professionnelle, stages, projets, sorties terrain, visites...). Les enseignements s'organisent en modules « Ressources » et en « Situations d'Apprentissage et d'Evaluation » (SAE). Les ressources regroupent des disciplines fondamentales (Biologie, Biochimie, Chimie, Physique, etc.) et des disciplines de spécialité (Technologie alimentaire, microbiologie alimentaire, physique industrielle, etc.). Les SAE consistent en des mises en situations professionnelles et permettent l'évaluation de la compétence. Cette évaluation s'appuie sur la démarche portfolio, qui permet à l'étudiant, placé dans une position d'analyse de ses pratiques, de construire son portefeuille de compétences.

S1 - S2 : Chimie générale et organique, Biochimie structurale et métabolique, Techniques analytiques, Microbiologie, Biologie cellulaire, Physiologie, Physique, Statistiques, Qualité et sécurité des aliments, Microbiologie alimentaire, Biochimie et Physico-chimie Alimentaires, Technologie alimentaire et cosmétique, Physique industrielle, Bureautique, Mathématiques, Communication, Anglais, Corse

S3-S4 : Microbiologie, Chimie, Enzymologie, Biochimie métabolique et analytique, Génétique et biologie moléculaire, outils statistiques, hygiène et microbiologie alimentaires, Biotechnologies, Génie des procédés alimentaires, Physique industrielle, Management de la production et de la Qualité, Chimie et biochimie appliquées aux bioproduits, Biologie appliquée aux produits innovants, Communication, Anglais, Corse

S5-S6 : Management de la qualité, Qualité et sécurité sanitaire des aliments et produits biotechnologiques, Sécurité au travail, ergonomie, environnement, Gestion de la production des aliments et bioproduits, Outils statistiques et informatiques, Gestion et optimisation de la production, Management de l'innovation, Technologies innovantes de bio-production, Communication, Anglais, Corse



Conditions d'accès

La plupart des étudiants qui choisissent de préparer un BUT « Génie Biologique » sont titulaires d'un bac général avec, de préférence une spécialité SVT, physique-chimie ou mathématiques, ou d'un bac technologique STL (BGB), STAE, STAV, ST2S.



Contacts

Directeur des études



LORENZI Vanina

0495468345 | lorenzi_v@univ-corse.fr

Secrétariat pédagogique



RISTORI Anne-Marie

04 95 46 83 45 | depgb@univ-corse.fr

Compétences visées

Le parcours s'organise en 5 compétences qui se développent sur 2 ou 3 années, avec des niveaux de complexité croissants au cours de la formation :

- Analyser dans les domaines de la biologie
- Expérimenter dans le génie biologique
- Animer le management de la Qualité, de l'Hygiène, de la Sécurité, et de l'Environnement en Industries Alimentaires et Biotechnologiques
- Organiser la production des aliments et des biomolécules
- Innover en sciences des aliments et biotechnologie

Mais aussi... Utiliser l'outil numérique, exploiter les données à des fins d'analyse, s'exprimer et communiquer à l'écrit et à l'oral, agir en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle, se positionner vis à vis d'un champ professionnel

Modalités de contrôle des connaissances

Le contrôle des connaissances et l'évaluation des compétences, au sein de chaque ressource et SAE, s'effectuent par le biais d'évaluations régulières (épreuves de contrôle continu, production de travaux ou « livrables » dans le cadre des SAE) pouvant inclure des évaluations de fin de semestre (examens finaux).

Attendus nationaux ou spécifiques

- Avoir des bases scientifiques en biologie, chimie, physique et mathématiques
- Avoir un intérêt pour les manipulations pratiques en particulier en biologie et chimie/biochimie
- Savoir mobiliser ses connaissances pour répondre à une résolution de problème
- Savoir élaborer un raisonnement structuré et adapté à une situation scientifique

Poursuites d'études

Diplôme favorisant l'insertion professionnelle mais possibilité de poursuite d'études en écoles d'ingénieurs, en écoles vétérinaires, en master.

Pour en savoir plus, contactez le directeur des études.

Stages

Le stage doit contribuer à la professionnalisation de l'étudiant.

Il convient de répartir les stages selon le calendrier suivant :

- 8 semaines minimum au semestre 3.
- 14 semaines minimum au semestre 6.

Vous pouvez bénéficier d'aides financières à la mobilité pour les stages en Corse et sur le continent. Pour en savoir plus, contactez le service aux étudiants : stages@univ-corse.fr

Insertion professionnelle

Secteurs visés :

Le titulaire d'un BUT Génie Biologique, sciences de l'aliment et biotechnologie exerce son activité dans les secteurs publics ou privés de l'agroalimentaire, de la pharmacie, de la cosmétologie ou des biotechnologies.

Métiers visés :

- Technicien supérieur ou assistant ingénieur en laboratoire
- Technicien supérieur ou assistant ingénieur en analyse industrielle
- Technicien supérieur ou assistant ingénieur en unité de production
- Technicien supérieur ou assistant ingénieur en contrôle qualité
- Technicien supérieur ou assistant ingénieur en recherche développement

Consultez les chiffres clés sur <https://enquetes.universita.corsica>

International

Les étudiants dans cette formation sont éligibles aux dispositifs internationaux.

Vous avez la possibilité d'effectuer une partie de votre cursus à l'international (séjours d'études et/ou de stage). Vous pouvez bénéficier d'aides financières à la mobilité internationale. Pour en savoir plus, contactez le Service des Relations Internationales : bureau-mobilite@univ-corse.fr

Plus d'informations sur :

- La préinscription
- L'inscription
- La vie étudiante : engagement étudiant, activités culturelles et sportives...

>>> studia.universita.corsica



Version détaillée de la fiche