Institut Universitaire de Technologie d'Amiens
Avenue des Facultés Le Bailly
80025 Amiens Cedex 1
https://iut-amiens.u-picardie.fr/

Domaine
Sciences, Technologie, Santé

Modalités de formation
Formation initiale
Formation continue

Effectifs
Capacité d'accueil : 85 étudiants

Lieu(x) de formation
Institut Universitaire de Technologie d'Amiens

Contact
Secrétariat

Candidature
https://www.u-picardie.fr/formation/candidater-s-inscrire/

Formation continue
Volume horaire : 1800

Contact :
Estelle Laurent
03 22 53 40 74
estelle.laurent@u-picardie.fr
Myriam Fathallah
03.22.53.40.32
myriam.fathallah@u-picardie.fr

Demander une étude personnalisée de financement : https://www.u-picardie.fr/formation/formation-professionnelle-continue/financer-son-projet-formation

En savoir plus sur la Formation continue : https://www.u-picardie.fr/sfcu/

BUT
GÉNIE BIOLOGIQUE - SCIENCES DE L'ALIMENT ET BIOTECHNOLOGIE (AMIENS)

Compétences
- 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

Conditions d'accès
Le recrutement s'effectue sur dossier via la procédure ParcourSup.

- Peuvent postuler :

  Les étudiants titulaires d'un baccalauréat général :
- Pour réussir pleinement dans cette formation, il est conseillé aux élèves du lycée général, d'avoir suivi les enseignements de spécialité ou options suivants : « mathématiques » ; « physique - chimie » ; « sciences de la vie et de la Terre ».
- Les étudiants titulaires d'un baccalauréat Technologique STAV STL et ST2S.

  Les étudiants en réorientation :
- après une ou deux années de licence (L1 ou L2),
- après une ou deux années en classe préparatoire aux grandes écoles (CPGE ou « Prépa »).
- après une ou deux années en premier cycle d'école d'ingénieur « Prépa intégrée »).

Après la formation

Poursuite d'études
- En école d'ingénieurs (sur titre ou sur concours).
- En master • En spécialisation technique ou technico-commercial.

Débouchés professionnels
Insertion professionnelle

- Dans les organismes agricoles : chambres d'agriculture, coopératives, groupements de producteurs.
- Dans les organismes de développement local et les organismes de conseil agricole.
- Dans les organismes de recherche publique et privée : INRAE, instituts techniques.
- En laboratoire de recherche et développement pour l'amélioration ou la conception de produits innovants. • Dans les industries de l'agrochimie, des semences, de sélection. • Dans les secteurs technico-commerciaux.

Secteurs d'activités (visés par la formation)
Le titulaire d'un BUT Génie Biologique, **parcours 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 au sein :

• des industries (services production, qualité, analyse)

• des laboratoires de contrôle-qualité, de formulation et d'analyses

• des collectivités territoriales, et organismes institutionnels

• des entreprises de restauration collective

• des organismes de recherche et développement

Organisation
La formation se déroule en 6 semestres pour un volume horaire de 2 600 heures (avec un volume maximum de 33 heures par semaine) et permet d'acquérir 180 ECTS.

Les enseignements sont dispensés sous la forme de :

•Ressources : travaux dirigés et travaux pratiques (entre 13 et 26 étudiants) et de cours magistraux.

•SAÉ (Situation d'Apprentissage et d'Évaluation) : travaux en autonomie, projets en groupe.

Les ressources et les SAÉ permettent d'acquérir des compétences dont l'acquisition est appréciée par contrôle continu pour chaque semestre.

L'enseignement est assuré par des enseignants de l'Université et par des intervenants issus du monde professionnel.

L'assiduité à l'ensemble des activités pédagogiques est obligatoire.

La formation est proposée à temps plein et en alternance.

•En deux ans, les 2ème et 3ème année de B.U.T.

•En un an, la 3ème année de B.U.T.

Période de formation

Septembre 2021 à Juin 2022

Contrôle des connaissances

Le B.U.T. répond aux exigences du contrôle continu. Le contrôle continu implique une assiduité de l'étudiant qui collecte des notes obtenues par différents types de travaux en classe, de travaux personnels ou en groupe, et d'applications professionnelles.

Les compétences seront évaluées à travers des mises en situationpermettant de juger de la capacité de l'étudiant à mobiliser les connaissances acquises dans une mise en situation professionnelle donc un savoir-agir contextualisé.

Responsable(s) pédagogique(s)

Responsable
Nathalie Jullian
nathalie.jullian@u-picardie.fr

Références & certifications

Identifiant RNCP : 35368
Codes ROME :

- H1206 : Management et ingénierie études, recherche et développement industriel
- H1303 : Intervention technique en Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriel
- H1503 : Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle
- H1502 : Management et ingénierie qualité industrielle
- H2502 : Management et ingénierie de production

Codes FORMACODE :

- 12081 : Biotechnologie
- 21543 : Laboratoire analyse agroalimentaire
- 21554 : Agroalimentaire
- 21570 : Qualité sécurité agroalimentaire
- 31654 : Génie industriel

Codes NSF :

- 112 : Chimie-biologie, biochimie
- 200 : Technologies industrielles fondamentales (génie industriel, procédés de transformation, spécialités à dominante fonctionnelle)
- 221 : Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Autres informations

A l'issue des 3 ans, obtention d'un diplôme d'État national, le Bachelor Universitaire de Technologie, de grade Licence (BAC+3).

Programme

VETMIROIR BUT 1 GÉNIE BIO - SCIENCES ALIMENT BIOTECHNOLOGIE	Volume horaire	CM	TD	TP	ECTS
COMPÉTENCE 1 ANALYSER - NIVEAU 1					**21**
- UE 11					11
- Portfolio	8		8		
- R1-10 INFO Outils informatiques	6			6	
- R1-11 COM1 Communication	19.5		15	4.5	
- R1-12 ANG1 Anglais 1	18		9	9	
- R1-13 PPP1 Projet professionnel et personnel 1	9		6	3	
- R1-1 CGO1 Chimie générale et organique 1	34.5	7.5	15	12	

VETMIROIR BUT 1 GÉNIE BIO - SCIENCES ALIMENT BIOTECHNOLOGIE	Volume horaire	CM	TD	TP	ECTS
- R1-2 BIOCS1 Biochimie structurale 1	30	8	12	10	
- R1-3 TA1 Méthodo de laboratoire et techniques analytiques 1	14	2	3	9	
- R1-4 MIC1 Microbiologie 1	19	6	3	10	
- R1-8 MAT1 Mathématiques 1	15		15		
- R1-9 STAT1 Statistiques 1	10.5	1.5	3	6	
- SAE1-1 Analyser une matrice	42	6	15	21	
- UE 21					10
- Portfolio	6		6		
- R2-10 ANG2 Anglais 2	18		9	9	
- R2-11 PPP2 Projet professionnel et personnel 2	7.5		4.5	3	
- R2-1 CGO1 Chimie générale et organique 2	37.5	4.5	15	18	
- R2-2 BIOCS2 Biochimie structurale et techniques analytique 2	18.5	7.5	3	8	
- R2-3 MIC2 Microbiologie 2	28.5	4.5	6	18	
- R2-8 STAT2 Statistiques 2	11.0	1.5	7.5	2	
- R2-9 COM2 Communication 2	18		9	9	
- SAE2-1 Extraire et analyser famille de molécules biologiques	41	10	17	14	
COMPÉTENCE 2 EXPÉRIMENTER - NIVEAU 1					**21**
- UE 12					11
- Portfolio					
- R1-10 INFO Outils informatiques					
- R1-11 COM1 Communication					
- R1-12 ANG1 Anglais 1					
- R1-13 PPP1 Projet professionnel et personnel 1					
- R1-5 BIOCELL1 Biologie cellulaire 1	15	6	6	3	
- R1-6 BIOPHY1 Biologie et Physiologie 1	24	12	6	6	
- R1-7 PHYS1 Physique 1	18.0	4.5	4.5	9	
- R1-8 MAT1 Mathématiques 1					
- R1-9 STAT1 Statistiques 1					
- SAE1-2 Observer différents niveaux d'organisation du vivant	34.5	4.5	12	18	
- UE 22					10
- Portfolio					
- R2-10 ANG2 Anglais 2					
- R2-11 PPP2 Projet professionnel et personnel 2					
- R2-4 BIOCELL2 Biologie cellulaire 2	13	6	3	4	
- R2-5 BIOPHYS2 Biologie et physiologie 2	24	13	3	8	
- R2-6 PHYS2 Physique 2	24.0	4.5	4.5	15	
- R2-7 BIOCM1 Biochimie métabolique 1	7	3	4		
- R2-8 STAT2 Statistiques 2					
- R2-9 COM2 Communication 2					
- SAE2-2 Mesurer un paramètre biologique	40	7	15	18	
COMPÉTENCE 3 ANIMER UNE DÉMARCHE QHSE - NIVEAU 1					**8**

VETMIROIR BUT 1 GÉNIE BIO - SCIENCES ALIMENT BIOTECHNOLOGIE	Volume horaire	CM	TD	TP	ECTS
- UE 13					4
- Portfolio					
- R1-11 COM1 Communication					
- R1-12 ANG1 Anglais 1					
- R1-13 PPP1 Projet professionnel et personnel 1					
- R1-14 QMA1 Qualité et Microbiologie alimentaire	22.5	12	4.5	6	
- R1-15 BIOCAL1 Biochimie et physico-chimie alimentaire 1	22.5	6	4.5	12	
- SAE1-3S Contrôle hygiène lors d'une production des aliments	16.5	1.5	6	9	
- UE 23					4
- Portfolio					
- R2-10 ANG2 Anglais 2					
- R2-11 PPP2 Projet professionnel et personnel 2					
- R2-12 QSA2 Qualité et sécurité des aliments	10	10			
- R2-13 MICAL2 Microbiologie alimentaire 2	18	6		12	
- R2-14 BIOCAL2 Biochimie et physico-chimie alimentaire 2	18	6		12	
- R2-9 COM2 Communication 2					
- SAE2-3S Contrôler les paramètres microbiologiques physico-ch	21	6		15	
COMPÉTENCE 4 PRODUIRE - NIVEAU 1					**10**
- UE 14					4
- Portfolio					
- R1-11 COM1 Communication					
- R1-12 ANG1 Anglais 1					
- R1-13 PPP1 Projet professionnel et personnel 1					
- R1-16 GAC1 Génie alimentaire et Cosmétique 1	16.0	7.5	1.5	7	
- R1-17 PHYSIND1 Physique industrielle 1	16.5	3	4.5	9	
- SAE1-4S Préparer et mettre en oeuvre production alimentaire	9.0		4.5	4.5	
- UE 24					6
- Portfolio					
- R2-10 ANG2 Anglais 2					
- R2-11 PPP2 Projet professionnel et personnel 2					
- R2-15 GAC2 Génie alimentaire et cosmétique 2	28.5	16.5	3	9	
- R2-16 PHYSIND2 Physique industrielle 2	24	6	6	12	
- R2-9 COM2 Communication 2					
- SAE2-4S Présenter un équipement de production alimentaire	26.5	1.5	7	18	