

BUT Génie Biologique parcours Sciences de l'aliment et biotechnologie - Auch



Diplôme
BUT



Domaine(s)
d'étude

Agronomie,
Biosciences
végétales,
œnologie,
Sciences et
industries
agroalimentaires,
Ingénierie
agronomique,
Microbiologie,
Bioingénierie -
Biotechnologies,
Bioingénierie -
Biotechnologies,
Biologie -
Biochimie



Accessible en
Formation
initiale,
Formation en
apprentissage,
Formation
continue



Établissements
Université
Toulouse III -
Paul Sabatier

Présentation

Les formations BUT se déroulent sur 3 ans (6 semestres) et correspondent à 180 crédits européens (ECTS).

Le Bachelor Universitaire de Technologie Génie Biologique parcours Sciences de l'aliment et biotechnologie permet d'acquérir les connaissances et les compétences en techniques d'analyses et de contrôles microbiologiques, physico-chimiques et biochimiques ; en conception de produits innovants ; en gestion de la production et en management de la qualité. Il forme des techniciennes supérieures et des techniciens supérieurs qui exercent dans les secteurs de l'agroalimentaire, de la pharmaceutique, de la cosmétique, de la biotechnologie et de la restauration collective.

Le bachelor universitaire de technologie (B.U.T.) Génie Biologique parcours Sciences de l'Aliment et Biotechnologie

(SAB) forme des techniciens supérieurs, des assistants ingénieurs polyvalents et autonomes, des chefs de projet ou d'équipe, ou des consultants dans les domaines très variés de l'agroalimentaire, la pharmaceutique, la cosmétique, les biotechnologies ou la restauration collective. Par sa polyvalence, le diplômé du B.U.T SAB prend en charge des missions techniques ou réglementaires diverses en production, qualité, analyses ou recherche et développement. Le parcours **Sciences de l'aliment et biotechnologie** est accessible dès la 1^{ère} année.

Admission

Conditions d'admission

L'accès en première année de BUT se fait via Parcoursup.

L'accès en cours de cursus de BUT (semestre 2, 2 et 3 année) est également possible, sur dossier et sous réserve de places disponibles : plus d'informations sur <https://iut.univ-tlse3.fr/passerelle-reorientation>

Pré-requis obligatoires

Le recrutement vise des publics variés :

50% de bacs technologiques (les inscrits sont principalement issus de la filière STAV et STL).

50% de bacs généraux et autres (les inscrits ont majoritairement choisi en Terminale les EDS Sciences de la vie et de la Terre, Physique-Chimie).

Et après...

Insertion professionnelle

Le B.U.T. Génie Biologique parcours SAB conduit les diplômés à exercer leurs activités dans des structures très diverses telles que :

- * Des laboratoires d'analyses et de contrôle publics ou privés,
- * Des industries (agroalimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques, biotechnologiques, restauration collective)
- * Des organismes de recherche et de développement publics ou privés,
- * Des sociétés de prestation de service (analyses sensorielles, consultant qualité...)

Le B.U.T. Génie Biologique parcours SAB permet d'accéder à de nombreux métiers tels que :

- * Technicien supérieur de laboratoire d'analyses et de contrôle, capable de mettre en œuvre des analyses complexes en biologie, microbiologie, biochimie, chimie et physique pour évaluer la qualité des produits dans le respect de la réglementation et des règles d'hygiène et sécurité.
- * Assistant ingénieur de recherche, compétent pour assurer la mise en œuvre d'expérimentation dans le cadre

d'activités de recherche en biotechnologies, en sciences des aliments, en génie des procédés, ou par la participation à des programmes en sécurité alimentaire, en santé animale

- * Animateur QHSE dont la mission est de faire vivre au quotidien les démarches d'amélioration continue relatives à la qualité, l'hygiène, la sécurité et l'environnement par le déploiement d'outils adaptés (mise en place d'audits internes, de formations, d'actions de communication ou de sensibilisation...)
- * Assistant ou Responsable qualité (en fonction de la taille de l'entreprise), garant de l'application de la réglementation et de la politique qualité dans une entreprise
- * Responsable d'atelier de production ou chef d'équipe, responsable de la conduite d'un processus de fabrication de produits alimentaires, cosmétiques, pharmaceutiques ou biotechnologiques depuis la conception jusqu'au conditionnement des produits finis, en gérant les matières premières, les déchets, les équipements, les moyens humains dans le respect des objectifs de délais et de coûts
- * Assistant chef de projet en recherche et développement ou innovation : participation à des projets de conception de nouveaux produits, de modification des procédés de fabrication, de développement de procédés respectueux de l'environnement

Infos pratiques

Lieu(x)

 Auch

En savoir plus

Lien vers le site du diplôme

<https://www.univ-tlse3.fr/decouvrir-nos-diplomes/but-genie-biologique-parcours-science-de-laliment-et-biotechnologie-auch>