Génie Biologique - Sciences de l'aliment et biotechnologie (BUT 1, Amiens)

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 »).

Autres informations (FI)

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

Organisation

Modalités de formation

FORMATION INITIALE

FORMATION CONTINUE

Informations pratiques

Lieux de la formation
Institut Universitaire de Technologie d'Amiens

Volume horaire (FC)
1800

Capacité d'accueil
85

Contacts Formation Initiale

SECRETARIAT_Scolarite_GB_Sciences_Aliment_Biotechnologie

03.22.53.40.91

secretariat-gb@iut-amiens.fr

Avenue des facultés
80025 Amiens cédex 1
France

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.

Plus d'informations

Institut Universitaire de Technologie d'Amiens

Avenue des Facultés Le Bailly
80025 Amiens Cedex 1
France

https://iut-amiens.u-picardie.fr/

Modalités de l'alternance

Rythme Alternance

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)

Emmanuel Petit

emmanuel.petit@u-picardie.fr

IUT AMIENS - LPMPA - Avenue des Facultés
80025 AMIENS cedex 1
France

Programmes

VETMiroir (pour annexe)	Volume horaire	CM	TD	TP	ECTS
Bonus Optionnel BUT 1 Semestre 1					
Bonus Optionnel BUT 1 Semestre 2					
Compétence 1 Analyser - Niveau 1					21

UE 11					11
Portfolio	8		8		
R1-10 INFO Outils informatiques	9			9	
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	
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	39	6	15	18	
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	14	1,5	10,5	2	
R2-9 COM2 Communication 2	18		9	9	
SAE2-1 Extraire et analyser famille de molécules biologiques	38	10	14	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	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	3	13,5	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	26	13	3	10	
R2-6 PHYS2 Physique 2	24	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	38	7	15	16	
Compétence 3 Animer une démarche QHSE - Niveau 1					8
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	8	7	
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	1	5	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	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		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	3	5,5	18	

A savoir

Niveau d'entrée : Niveau IV (BP, BT, Baccalauréat professionnel ou technologique)
Niveau de sortie : Niveau II (Licence ou maîtrise universitaire)
Prix total TTC : 11€/heure

Conditions d'accès FC

- Personnes en reprise d'études, salariés, demandeurs d'emploi, VAE, ...
- Etre titulaire d'un diplôme de niveau bac + 2 :

Modalités de recrutement (FC)

Sur Dossier E candidat et entretien

Calendrier et période de formation FC

Formation sur l'année universitaire et selon le rythme définit

Références et 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

Contacts Formation Continue

Estelle Laurent

03 22 53 40 74

estelle.laurent@u-picardie.fr

Avenue des Facultés Le Bailly
80025 Amiens Cedex 1
France

Le 22/07/2026