

# BUT Génie Biologique

Parcours Sciences  
de l'Aliment  
et Biotechnologie  
(SAB)



EN SAVOIR +

## Présentation

Le BUT Génie Biologique parcours Sciences de l'Aliment et Biotechnologie (SAB) prépare à la mise en œuvre et à l'innovation, au suivi et au contrôle d'une production alimentaire ou d'un procédé biotechnologique.

Cette formation apporte également des compétences dans les domaines des analyses biochimiques et microbiologiques et dans la mise en œuvre d'une politique qualité et de traçabilité.

Ce diplôme mène au grade de licence (180 ECTS), reconnu au niveau national et européen.

## Déroulement de la formation

### 6 semestres

Formation théorique et pratique

Cours magistraux (CM)  
Travaux Pratiques (TP)  
Travaux Dirigés (TD)  
Séances en autonomie

### Stages (1 par an)

BUT1 : 1 mois  
BUT2 : 2 mois  
BUT3 : 3 mois

### Projets tuteurés

600h de projets en groupe sur 3 ans

## Compétences

- **Réaliser des analyses** dans les domaines de la biologie ;
- **Expérimenter** dans le génie biologique ;
- **Animer le management** de la Qualité, l'Hygiène, la Sécurité, et l'Environnement ;
- **Organiser la production** des aliments et des biomolécules ;
- **Innover** en sciences des aliments et biotechnologie.

## Pour qui ?

- **Bac général** à dominante scientifique ;
- **Bac technologique** (STL, STAV, ST2S) ;
- **DAEU** à dominante scientifique ;
- **Étudiants en réorientation** après une année en CPGE, PASS, L1, BTS, etc. ;
- **Salariés ou demandeurs d'emploi** en formation continue.

Candidature sur [www.parcoursup.fr](http://www.parcoursup.fr) en 1<sup>re</sup> année

Candidature sur <https://ecandidat.univ-lorraine.fr> pour des niveaux supérieurs de formation

## Les +



Travail en petits groupes



Stages sur les 3 années



Contrôle continu



## Pourquoi choisir notre BUT ?



Rencontres avec des professionnels du métier



Nombreuses visites (entreprises, laboratoires, etc.)



Projets de mise en situation professionnelle

**L'alternance offre bien plus qu'un diplôme, elle prépare au monde professionnel.**



Cette formation peut être suivie en **alternance dès la 2<sup>e</sup> année**: contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation.

## Ressources

Un ensemble d'enseignements appelés **ressources** correspond à l'**acquisition de connaissances** et comprend des matières telles que biologie, microbiologie, biochimie, qualité, biotechnologie, mathématiques, physique, anglais, communication, projet personnel et professionnel, portfolio, management, innovation...

## Les SAÉ

Les **Situations d'Apprentissage et d'Évaluation (SAÉ)** permettent une mise en situation pour l'évaluation de compétences en répondant à une problématique spécifique au milieu professionnel. Elles nécessitent de la part de l'étudiant le choix, la mobilisation et la combinaison de ressources pertinentes et cohérentes avec les objectifs ciblés.

Exemples :

- Préparer, réaliser et analyser la production de yaourts, bières, charcuteries en respectant les bonnes pratiques d'hygiène ;
- Mettre en œuvre des produits innovants.



## Compétence internationale

Le BUT intègre une dimension résolument internationale, mettant l'accent sur le développement de la **compétence internationale**.

Il est possible de réaliser un **stage à l'étranger**.

## Et après ?



### Insertion professionnelle immédiate

Les métiers accessibles à l'issue du BUT sont :

Responsable d'atelier de production, chef d'équipe, assistant ingénieur analyste biochimique et micro-biologique, assistant ingénieur de recherche, assistant chef de projet en innovation en biotechnologie, assistant chef de projet en R&D agro-alimentaire, animateur ou responsable Qualité Hygiène Sécurité Environnement (QHSE).



### Ou poursuite d'études

Cette formation peut permettre des poursuites d'études :

**Écoles d'ingénieurs** (ENSAIA, AgroParisTech, AgroSup...),

**Licences Générales, Masters.**



Découvrez ce que  
disent nos étudiants !

### Pour plus d'infos

Venez nous rencontrer lors de notre **Journée Portes Ouvertes** ou participez à l'une de nos journées d'immersion dans notre département !



### Contact - Département GBAA

Rue du Doyen Urion, 54600 Villers-lès-Nancy

**Responsable du département : Sylvain MILLA**

Tél : 03 72 74 70 01

Mail : iutnb-resp-but-sab@univ-lorraine.fr



Retrouvez-nous sur



Site web IUT