

Génie Biologique

Site de Bourg-en-Bresse

Poursuites d'études

Les étudiants ayant obtenu leur Diplôme Universitaire de Technologie (DUT) ont la possibilité de poursuivre des études :

- en écoles d'ingénieurs (INSA, AgroSup, ISIM, UTC, ISARA etc.) : environ 15%
- en licences professionnelles (2 LP proposées sur le site) : environ 35-40%
- en L3 à l'Université, puis éventuellement en Master : environ 30%
- à l'étranger (préparation d'un DUETI) dans une Université partenaire : environ 5%
- Autres formations (écoles de commerces, 5% (préparation d'un DUETI) dans une Université partenaire : environ 5%



Photo : Eric Le Roux Service Communication UCBL

■ Objectifs de la formation

La formation prépare au DUT Génie Biologique option Industries Alimentaires et Biologiques. L'objectif est de former en 2 ans des techniciens supérieurs polyvalents pour des secteurs professionnels variés : agroalimentaire mais aussi pharmaceutique, cosmétique et biotechnologique. Ils pourront exercer leur activité en entreprise ou en laboratoire, dans les domaines de la production, du contrôle ou en recherche et développement.

■ Publics visés

Titulaire d'un baccalauréat S (quelque soit la spécialité), d'un baccalauréat technologique spécialisé de préférence en biologie (STL, STAV). Les candidatures d'étudiants en réorientation sont également prises en compte (CPGE, L1, médecine, ...). Pression de sélection en 2011 : 453 candidatures dont 349 bacheliers S (312 admissibles et 62 places) ; 66 bacheliers technologiques (50 admissibles et 12 places) ; 38 autres étrangers (3 admissibles et 1 place).



Photo : Eric Le Roux Service Communication UCBL

■ Cursus et enseignements

La formation, en 4 semestres, s'organise en : cours magistraux (20 %), travaux dirigés (35 %), travaux pratiques (45 %), projet tuteuré par groupe de 4 à 6 étudiants et stage obligatoire de 10 semaines en fin de deuxième année, réalisable en France ou à l'étranger (stage optionnel en première année). L'enseignement se répartit en Unités d'enseignement ou U.E. (4 par semestre).

SEMESTRE 1 - 30 ECTS

UE 1.1 - Maths / Physique / Informatique - 8 ECTS

UE 1.2 - Chimie / Optique - 8 ECTS

UE 1.3 - Biologie / Microbiologie - 9 ECTS

UE 1.4 - Expression / Anglais / Projet Tuteuré - 5 ECTS

SEMESTRE 2 - 30 ECTS

UE 2.1 - Génie Industriel Alimentaire / Microbiologie et biochimie alimentaire - 8 ECTS

UE 2.2 - Chimie / Biochimie / Biologie Moléculaire - 8 ECTS

UE 2.3 - Microbiologie / Biologie / Physique appliquée - 8 ECTS

UE 2.4 - Maths / Expression / Anglais / PT - 6 ECTS

SEMESTRE 3 - 30 ECTS

UE 3.1 - Physique industrielle / Technologie Alimentaire / Complément de formation scientifique - 10 ECTS

UE 3.2 - Biochimie, Physico-chimie et Microbiologie alimentaire - 12 ECTS

UE 3.3 - Statistiques / Expression / Anglais / Qualité, Métrologie / Projet Professionnel Personnalisé - 7 ECTS

UE 3.4 - Projet Tutoré - 1 ECTS

SEMESTRE 4 - 30 ECTS

UE 4.1 - Régulation/Automatisme/ Technologie Alimentaire - 6 ECTS

UE 4.2 - Biochimie / Microbiologie / Biologie moléculaire / Module complémentaire : approfondissements technologiques - 5 ECTS

UE 4.3 - Gestion / Législation / Expression / Anglais / Module complémentaire : renforcement des compétences professionnelles - 4 ECTS

UE 4.4 - Projet Tutoré / Stage - 15 ECTS



Photo : Eric Le Roux Service Communication UCBL

■ Insertion professionnelle



Photo : Eric Le Roux Service Communication UCBL

■ Types d'emploi dans les industries agro-alimentaires ou biologiques :

- conducteur de ligne et responsable d'équipe en production : met en œuvre et contrôle les opérations de transformation des produits alimentaires ou biologiques.
- technicien de contrôle : contrôle la qualité microbiologique et biochimique des matières premières et des produits tout au long des transformations.
- Assistant technique en qualité : fait respecter la démarche qualité dans l'entreprise (animation certification ISO, formation, audit...).
- Technicien R&D : participe à l'optimisation des procédés et matériels, à l'élaboration de nouveaux produits alimentaires ou biologiques.

■ Types d'emploi dans les laboratoires publics ou privés :

- technicien de contrôle des produits alimentaires : effectue les contrôles microbiologiques et physicochimiques et ainsi vérifie la conformité des produits dans un contexte normatif (accréditation...).
- technicien de recherche : participe à la mise au point de nouveaux procédés ou produits.

■ Possibilité de présenter des concours de la fonction publique :

- Technicien de laboratoire, assistant ingénieur dans l'Education Nationale
- Répression des Fraudes
- Direction des Services Vétérinaires.

■ Spécificités

La formation se déroule sur un technopôle agro-alimentaire "Alimentec", comprenant des laboratoires de recherche universitaires (Laboratoire de Recherche BIODYMIA, CNRS - Ressources des terroirs) le Laboratoire d'Analyse Départementale de l'Ain et des centres techniques d'analyse sensorielle et du conditionnement des aliments.

Les travaux pratiques de technologie alimentaire se déroulent dans une halle de 700 m² semi-industrielle, où les étudiants travaillent en équipe dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité.

LaSalle Beauvais - Institut Polytechnique
Sciences de la Terre, du Vivant et de l'Environnement

Grande école d'ingénieurs
au cœur des enjeux planétaires...

Apprenez la Terre en grand

Agriculture Agroalimentaire
Nutrition Environnement Ressources Eau Energies

85%
des élèves ENI (BTS)

24%
d'étudiants à l'international

1 campus
1600 élèves et 50 associations

À l'international,
72 universités LaSalle

LES JOURNÉES PORTES OUVERTES

Mercredi 14 décembre* 2011
Samedi 28 janvier
Samedi 11 février
Mercredi 7 mars* **2012**

* après-midi

www.lasalle-beauvais.fr

Scannez ce code

