



# Génie Biologique

## 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

## Contacts

### Lieu de formation :

IUT Lyon 1  
Site de Bourg-en-Bresse  
Rue Henri de Boissieu  
01000 Bourg-en-Bresse  
Tél : 04 74 45 52 52  
Fax : 04 74 45 52 53

mail : [iutbourg.bio@univ-lyon1.fr](mailto:iutbourg.bio@univ-lyon1.fr)

■ **Chef de département :**  
M. Joël MOREL

■ **Secrétariat :**  
Mme Christine KOUIDRI

## ■ 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.

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

**Apprenez la Terre en grand**

**85%**  
des élèves ont un stage

**24%**  
d'élèves étrangers

**1 campus**  
1600 élèves  
et 50 associations

A 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

Scannez ce code

[www.lasalle-beauvais.fr](http://www.lasalle-beauvais.fr)