



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, Iréseau Polytech, UTC, ISARA etc.) : environ 12%,
- 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 DUET) dans une Université partenaire : environ 6%.



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 principalement pour le secteur professionnel agroalimentaire. Mais la formation permet aussi l'accès à certaines branches des secteurs biotechnologique, pharmaceutique et cosmétique. Ils pourront exercer leur activité en entreprise ou en laboratoire, dans les domaines de la production, du contrôle et de la qualité ou encore en recherche et développement.

• Publics visés

Titulaires 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, etc).
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

• Coursus et enseignements

Les enseignements, répartis en Unités d'Enseignement ou U.E. sur en 4 semestres, s'organisent en : cours magistraux (20 %) : 78 étudiants, travaux dirigés (35 %) : 26 étudiants, travaux pratiques (45 %) : 13 étudiants.

Résolument tournée vers le milieu professionnel, la formation est complétée par du travail en groupe de 4 à 6 étudiants autour d'un projet tuteuré, et par des stages en entreprise : stage ouvrier en fin de première année, stage obligatoire de 10 semaines en fin de deuxième année. Ces stages sont réalisables en France ou à l'étranger (10% des étudiants chaque année).

Contenu des Unités d'enseignement (U.E.) :

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

• Chef de département :

M. Joël MOREL

• Secrétariat :

Mme Bernadette LAMBERET

• 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, etc),
- Technicien Recherche & Développement : participe à l'optimisation des procédés et matériels, à l'élaboration de nouveaux produits alimentaires ou biologiques.

• Possibilité de présenter des concours de la fonction publique :

- Technicien de laboratoire, assistant ingénieur dans l'Éducation 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

| Ressources | Eau | Énergies | Nutrition | Agroalimentaire | Agronomie | Environnement |

Géologie

Alimentation et Santé

Agriculture

1 campus
1100 chambres
Restauration
1700 élèves
Plus de 70 associations
sportives, culturelles
et à but humanitaire

85%
des élèves en poste
4 mois après la fin
de leurs études

24%
d'élèves
boursiers

Entre 12 et 18 mois
de stages sur 5 ans.
Apprentissage

À l'international,
72
universités
LaSalle

**LES JOURNÉES
PORTES OUVERTES**

Mercredi 19 décembre* 2012
Samedi 26 janvier | 2013
Samedi 16 mars | 2013

* après-midi

Scannez ce code

www.lasalle-beauvais.fr