

BUT Génie Biologique parcours Science de l'Aliment et Biotechnologie (SAB) - Limoges (87)

Cette formation est destinée aux...

Le **BUT Génie Biologique - parcours Sciences de l'Aliment et Biotechnologie** s'adresse aux titulaires d'un **BAC+2 scientifique ou technique** souhaitant évoluer dans les de l'**agroalimentaire**, des **biotechnologies**, des **industries pharmaceutiques** et **cosmétiques**. La formation développe des compétences en **analyses, qualité/QHSE, process de fabrication** et **innovation**.

La formation est accessible en 2ème & 3ème année en apprentissage !

Organisation de la formation

Le métier

Le Bachelor Universitaire de Technologie (BUT) Génie Biologique, parcours « Sciences de l'aliment et biotechnologie » permet d'exercer des activités dans les domaines de l'agroalimentaire, des biotechnologies, des industries pharmaceutiques et cosmétiques. Le titulaire du BUT Génie Biologique, parcours sciences de l'aliment et biotechnologie (SAB) peut assurer de nombreuses missions parmi lesquelles :

- la mise en place et la réalisation d'analyses sur des matières premières, produits intermédiaires et finis dans une démarche de contrôle
- la réalisation et la mise au point de techniques d'analyses dans le domaine des biotechnologies
- la mise en place d'un système qualité ou l'animation d'une démarche qualité, hygiène, sécurité, environnement dans les industries alimentaires ou biotechnologiques
- la conduite d'un processus de fabrication de produits alimentaires, cosmétiques, pharmaceutiques ou biotechnologiques depuis la conception jusqu'au conditionnement des produits finis
- La réalisation de missions ou la participation à un projet de recherche et développement : conception de nouveaux produits, modification de process de fabrication, développement de process innovants...

Activités visées :

Réalisation d'analyses dans le domaine de la biologie :

En laboratoires ou structures d'analyses biologiques

Expérimentation dans le génie biologique :

En structure de recherche fondamentale ou appliquée ou clinique ou industrielle (structures de soins, santé, alimentaire, environnement, agronomie ...)

Animation du management de la Qualité, de l'Hygiène, de la Sécurité, et de l'Environnement en Industries Alimentaires et Biotechnologiques :

Diplôme : BAC +3 (Licence, Licence Pro & diplôme de niveau 6)

Secteur : Production, Qualité, Recherche & développement

Durée : 24 mois

En bref

Niveau prérequis :

BAC +2 (diplôme de niveau 5)

Niveau du diplôme visé :

BAC +3 (Licence, Licence Pro & diplôme de niveau 6)

Public : Avoir validé sa 1ère ou 2ème année de BUT ou un BTS

Modalités d'admission :

Étude des dossiers de candidature puis entretien.

Accessible aux demandeurs d'emploi et salariés
Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Code RNCP :

35368

Le campus



IUT du Limousin - Site de Limoges

12 Allée André-Maurois
87065 LIMOGES

Téléphone : 05 55 43 43 55

Site :

<https://www.iut.unilim.fr/liut/site-de-limoges/>

Au laboratoire de contrôle-qualité ou en service qualité ou production en industries alimentaires, cosmétiques ou de biotechnologies

Organisation de la production des aliments et des biomolécules :

Dans la mise en œuvre des principaux équipements de production des aliments, des biomolécules ou des produits cosmétiques, en industries alimentaires, cosmétiques, pharmaceutiques ou de biotechnologies.

Innovation en science de l'aliment et biotechnologie :

Au laboratoire de formulation alimentaire, cosmétique, pharmaceutique ou de biotechnologie, en industries alimentaires, cosmétiques, pharmaceutiques ou de biotechnologies.

La formation est complétée avec l'IFRIA par la prise en compte de l'univers agro-alimentaire et de ses exigences spécifiques.

Objectifs de la formation

Le titulaire du BUT Génie Biologique, parcours sciences de l'aliment et biotechnologie (SAB) doit être capable de :

- **Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie :** En respectant les bonnes pratiques de laboratoire, en respectant la réglementation, en assurant la traçabilité, en adoptant une démarche de validation de résultats et en respectant les procédures opératoires dans un contexte de démarche qualité et de développement durable.
- **Expérimenter dans le génie Biologique :** En adoptant une démarche éthique, en prenant en compte les enjeux sociétaux, en communiquant de manière adaptée dans le domaine de l'expérimentation.
- **Animer le management de la Qualité, de l'Hygiène, de la Sécurité, et de l'Environnement en Industries Alimentaires et Biotechnologiques :** En respectant la réglementation, en prenant en compte les moyens (organisationnels, humains, techniques, économiques et environnementaux), en adoptant une communication appropriée.
- **Organiser la production des aliments et des biomolécules :** En appliquant les consignes de sécurité, en respectant un cahier des charges, en contrôlant qualitativement ou quantitativement la production.
- **Innover en science de l'aliment et biotechnologie :** En répondant de façon pertinente à un cahier des charges, en prenant en compte les enjeux sociétaux (éco-conception, santé humaine,...), en mettant en œuvre une démarche scientifique, en adoptant une communication appropriée.
- **Compétences transversales : Se servir du numérique :** En utilisant les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe.
- **Exploiter les données à des fins d'analyse :** En identifiant, sélectionnant et analysant avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation, en analysant et synthétisant des données en vue de leur exploitation, en développant une argumentation avec esprit critique.
- **S'exprimer et communiquer à l'écrit et à l'oral :** En se servant aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française, en communiquant par oral et par écrit, de façon claire et non ambiguë, en français et dans au moins une langue étrangère.
- **Agir en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle :** En situant son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives, en respectant les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale, en travaillant en équipe et en réseau ainsi qu'en

Une question ?

Contactez-nous

05 56 38 38 08

autonomie et responsabilité au service d'un projet, en analysant ses actions en situation professionnelle, s'auto-évaluer pour améliorer sa pratique, en prenant en compte des problématiques liées aux situations de handicap, à l'accessibilité et à la conception universelle.

- **Se Positionner vis à vis d'un champ professionnel :** En identifiant et situant les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis et la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder, en caractérisant et valorisant son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte, en identifiant le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs.

Code RNCP : [RNCP35368](#)

Date d'enregistrement de la certification : 12-03-2021

Certificateur : UNIVERSITE DE PAU ET DES PAYS DE L'ADOUR (UPPA)

Lieu, durée & coût de la formation

Formation basée à Limoges, en partenariat avec l'IUT du Limousin

1125 h de formation réparties sur 2 ans:

- 40% en formation
- 60% en entreprise au sein du service Production, Qualité, ou Recherche et Développement d'une entreprise.

Pour l'apprenti-e :

Formation rémunérée, aucun coût pédagogique à payer

Pour l'entreprise :

Prise en charge de la formation selon les modalités de l'OPCO

[PLANNING DE LA FORMATION](#)

[Téléchargez notre fiche rémunération](#)

Modalités d'évaluations

Le passage des examens est défini selon le référentiel.

Validation des compétences par évaluation orale, écrite et pratique lors de mises en situation professionnelle (rédaction et réalisation de rapports, plans, schémas, études techniques - exposé oral de présentation d'équipement ou de procédé - mise en situation sur des pilotes et en stage et projet, études de cas, évaluation du travail réalisé en stage et projet).

[Le référentiel](#) ne prévoit pas de validation par blocs de compétences.

Contenu de la formation

Ce dispositif de formation en 2 ans s'inscrit dans la poursuite de la 1ère année de BUT et dans la perspective de poursuite d'études supérieures.

PROGRAMME DE FORMATION :

Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie : Préparer les réactifs, consommables, échantillons, matériels et installations pour l'analyse, Appliquer un protocole opératoire individuellement ou collectivement, Identifier

les étapes critiques dans un protocole opératoire, Communiquer les résultats sous la forme la plus appropriée, Mettre en œuvre une technique normée d'analyse, Adapter les protocoles dans un contexte défini, Gérer les stocks, les achats et les déchets d'un laboratoire, Effectuer des opérations de maintenance de 1er niveau, Exploiter les résultats, Valider une méthode d'analyse.

Génie Alimentaire : Électrotechnique, Automatismes, Régulation, Technologies alimentaires, Procédés de fabrication.

Bioprocédés : Biochimie et Physico-chimie appliquées, Microbiologie industrielle et génétique.

Biotechnologies : Biochimie et Physico-chimie alimentaires, Microbiologie alimentaire.

Formation générale pour entreprise : Qualité, Hygiène alimentaire, Sécurité, Analyse de données, Outils de bio informatique, Renforcement compétences professionnelles.

Enseignants et formateurs experts dans leur domaine.

Pédagogie axée sur une alternance entre cours théoriques, travaux pratiques, travaux collaboratifs en petits groupes.

Comment rejoindre le BUT Génie Biologique parcours Science de l'Aliment et Biotechnologie (SAB) - Limoges (87)

1. Tu souhaites intégrer le BUT GB SAB

Tu dois avoir validé une 1^{ère} année de BUT SAB ou un parcours te permettant d'intégrer directement la seconde année de BUT Génie Biologique option SAB (Classes Préparatoires BCPST, LICENCE 1 à dominante biologie validée, BTS agroalimentaire validé...).

2. Candidature

Remplir un dossier de candidature en ligne

3. Examen du dossier & entretien

Nos équipes étudient ton dossier et te proposent un entretien afin d'échanger sur ton parcours et déterminer tes motivations.

Cet entretien est également l'occasion de définir tes souhaits en terme de secteur d'activité et de missions à exercer dans ta future entreprise.

Si tu remplis les conditions d'admission, nous t'informerons de ton admission à la formation.

4. Recherche d'entreprise

L'IFRIA Nouvelle-Aquitaine facilite la recherche de contrat et met en relation candidats admissibles et entreprises intéressées par l'accueil d'un apprenti.

Nous t'encourageons tout de même à contacter des entreprises et adresser des candidatures spontanées.

5. Accompagnement RQTH

Si tu as besoin d'une adaptation pour suivre ta formation, tu peux contacter notre Référente handicap en cliquant ici

Les chiffres clés de la formation BUT GB SAB

118

apprentis à la rentrée 2025

100 %

de réussite aux examens
2025

19 %

en emploi dont 83% dans les métiers
visés

22 %

en poursuite d'étude

10 %

en recherche d'emploi

Annotations : Enquête des apprentis sortants en 2025. 31 réponses obtenues sur 75 personnes interrogées soit un retour de 41%

Débouchés

Poursuite d'étude

Ingénieur ou master dans les domaines de la production, technologie alimentaire, qualité, amélioration continue....

Emploi

Insertion directe sur le marché du travail :

Assistant ingénieur, Chef d'équipe, Chef d'atelier, Technicien qualité, Technicien R&D, Technicien laboratoire ...

Les + du campus

L'IUT du Limousin est situé à 10 minutes de la Gare de Limoges Bénédictins, à 15 minutes de l'Aéroport Limoges-Bellegarde. L'IUT est directement accessible en voiture par l'autoroute A20 (Sortie 30, Limoges Nord dans le sens Paris - Toulouse et Sortie 32, Limoges Nord dans le sens Toulouse - Paris). Plusieurs services proches du Campus Maurois : 1 bibliothèque, 1 cafétéria, 1 restaurant universitaire à 10 min à pied, des équipements sportifs et des logements CROUS ou résidences étudiantes.

Le Département Génie Biologique de l'IUT du Limousin dispose de locaux équipés pour la formation des étudiants en microbiologie, chimie, biologie cellulaire et moléculaire, appliquées notamment aux contrôles et aux analyses, ainsi qu'en génie des procédés ou biotechnologie. Le Département Génie Biologique collabore depuis de nombreuses années avec le Lycée Agricole des

Vaseix (Limoges) dans le cadre de l'utilisation de l'Atelier Technologique Agro-Alimentaire. Cette halle de technologie alimentaire permet de traiter les principales opérations unitaires en Agroalimentaire (pasteurisation, filtration, atomisation...). De plus, une partie des travaux pratiques de microbiologie se déroule au sein du CFA Moulin Rabaud (Limoges), permettant l'apprentissage de notions en hygiène alimentaire en conditions réelles.

Depuis quelques années, les étudiants participent à différents concours d'innovation alimentaire (produit alimentaire innovant, fabrication de bière originale, ...) dans le cadre des projets tutorés et ont remporté divers prix.

De plus, des liens étroits sont noués avec des structures de recherche fondamentale et appliquée, avec une équipe de recherche présente au sein du département et un centre de ressources technologiques spécialisé dans la valorisation de coproduits végétaux.

Accès au Département Génie Biologique de l'IUT du Limousin

- Depuis la Gare : 10 minutes de la Gare de Limoges Bénédictins
- Depuis l'aéroport : 15 minutes de l'Aéroport de Limoges Bellegarde
- Depuis l'Autoroute A20 en 15 minutes : sortie 30, Limoges Nord dans le sens Paris - Toulouse et sortie 32, Limoges Nord dans le sens Toulouse - Paris

Réseau de Bus (STCL, Société des Transports en Commun de Limoges)

- Les lignes 6, 8, 14, 16, 23 du réseau STCL desservent l'IUT

Logements

- Plusieurs résidences CROUS entre 2 et 10 minutes à pied
- Plusieurs résidences étudiantes à proximité du Campus Maurois

Restauration

- Une cafétéria sur le Campus Maurois
- Un restaurant universitaire à 10 minutes à pied