



DUT Génie Biologique

● Options :

Analyses Biologiques et Biochimiques
Diététique
Industries Alimentaires et Biologiques

Former des Techniciens Supérieurs pour tous les domaines de la biologie des secteurs publics et privés (laboratoires de recherches, de contrôle qualité, de recherche et développement, production industrielle). De solides compétences professionnelles, une bonne culture générale permettent l'insertion et l'adaptabilité des diplômés au monde du travail.

Formation initiale

Formation continue

Contrat de professionnalisation

● Présentation et Objectifs :

• Analyses Biologiques et Biochimiques :

Les Techniciens Supérieurs (ABB) utilisent des appareils de laboratoire de haute technologie et maîtrisent les techniques analytiques les plus modernes applicables à tous types d'échantillons biologiques. Ils travaillent en : laboratoire d'analyses médicales (hospitalier, privé), laboratoire de recherche, entreprise (biotechnologie, pharmaceutique, ...).

• Diététique :

Confère le titre de diététicien, professionnel de santé. Il dispense des conseils nutritionnels, participe à l'éducation et à la rééducation nutritionnelle des patients atteints de troubles du métabolisme ou de l'alimentation. Il contribue à la définition, à l'évaluation et au contrôle de la qualité de l'alimentation servie en collectivité, ainsi qu'aux activités de prévention en santé publique. Son activité professionnelle peut relever d'un exercice salarié ou libéral.

• Industries Alimentaires et Biologiques :

Forme des Techniciens Supérieurs polyvalents possédant un large spectre de connaissances en biologie, mais également en chimie et en physique. Ils sont capables d'apporter rapidement leurs compétences dans la production et le contrôle qualité à toutes les industries alimentaires et biologiques modernes.

● Organisation de la formation :

Une formation adaptée à l'évolution des concepts et des techniques en biologie.

Une équipe enseignante dynamique : des enseignants du second degré, des enseignants chercheurs de l'Université, des intervenants extérieurs (professionnels de l'industrie, de laboratoires de recherche...).

Un enseignement qui privilégie les méthodes actives à travers des travaux dirigés et des travaux pratiques en effectifs restreints.

Une formation directement ouverte sur l'emploi.

Formation continue et contrat de professionnalisation possible en 2^{ème} année, alternance sur 2 ans.

La validation du diplôme permet d'obtenir 120 crédits européens (ECTS).

● Candidature :

Procédure sur Admission Post Bac du 20 janvier au 20 mars : www.admission-postbac.fr

Profil adapté : BAC S ou STL.

L'admission est prononcée par un jury après examen des dossiers.

● Poursuite d'études :

Après un DUT Génie Biologique et selon les résultats obtenus, il est possible de poursuivre en :

Ecoles d'ingénieurs.

Filières spécialisées (licences professionnelles).

Licence de biochimie, physiologie, biologie.

Poursuite d'études à l'étranger.

● Débouchés et métiers :

Tous les domaines de la biologie des secteurs publics et privés (en fonction de l'option choisie), (laboratoires de recherches, de contrôle qualité, de recherche et développement, production industrielle, établissements de soins).

● Contact : Secrétariat du département Génie Biologique

Tél : 04 99 58 50 80 • Courriel : gb-iut@um2.fr

Service Formation Continue de l'Université de Montpellier • Contrat de professionnalisation, reprise d'études, VAE - Tél : 04 34 43 21 21 • courriel : sfc@umontpellier.fr

Tout le programme : www.enseignementsup-recherche.gouv.fr / Enseignement supérieur / DUT





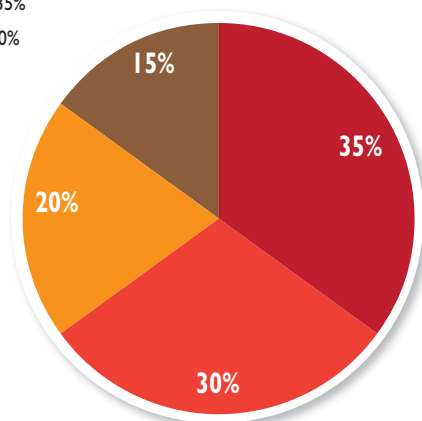
DUT GÉNIE BIOLOGIQUE

Option Industries Alimentaires et Biologiques

- Biochimie et microbiologie • Génie industriel alimentaire
- Cosmétologie • Qualité

Matières étudiées

- Génie industriel alimentaire 35%
- Biochimie et microbiologie 30%
- Qualité 20 %
- Cosmétologie 15 %



Intégration professionnelle à l'issue du DUT :

Sur les diplômés 2012, 10% exercent une activité salariée, la plupart poursuivent leurs études.

Exemples de stages :

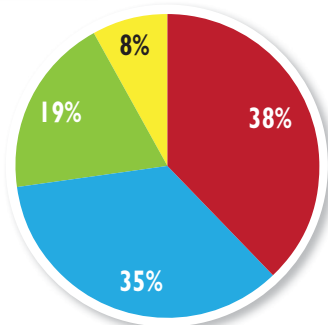
- Optimisation des procédés dans la recherche et le dénombrement des Legionella.
- Mise à jour d'une démarche qualité sur le procédé de vinification.
- Procédés de transformation, suivi de la fermentation lactique et conservation des olives vertes picholines.

Exemples de projets et missions réalisées pour les entreprises :

- Chewing-gums à base de gluten de blé.
- Pop Corns de sorgho.
- Pâte à tartiner à base de noix de coco.
- Glace aux légumes en cube pour l'apéritif.

Organisation

- Travaux pratiques 38 %
- Travaux dirigés 35 %
- Cours 19 %
- Projets 8%



Les atouts du DUT Génie Biologique :

Stage de 10 mois.

Travail en équipe et en autonomie.

Association d'anciens étudiants active.

Halle de technologie alimentaire.

Salles de travaux pratiques de chimie, microbiologie et cosmétologie.

Salles informatiques en libre accès, laboratoire de langues.

Projet Voltaire (service d'entraînement à l'orthographe).

Poursuites d'études

Diplômés 2012

- Ecoles d'ingénieurs
- Licence générale
- Licence professionnelle

