

BUT Génie biologique - parcours sciences de l'aliment et biotechnologie

(2e et 3e année en apprentissage) .

Certifiante

Contrat appr.

Formation continue.

Réf. : 2104511F — Mise à jour : 17 octobre 2025

Organisme responsable : UNIVERSITE DE RENNES

Contenu

Objectifs

Le BUT Génie Biologique, option Industries Alimentaires et Biologiques a pour objectif de former des techniciens supérieurs et agents de maîtrise dans les secteurs de l'alimentaire, de la santé animale, de la pharmaceutique et de la cosmétique

Pour cela, cette formation apporte

- Des connaissances scientifiques et technologiques approfondies
- De solides bases de compréhension du monde de l'entreprise
- Une bonne maîtrise des outils d'information et de communication

Les compétences visées

Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie

Expérimenter dans le génie Biologique

Animer le management de la Qualité, de l'Hygiène, de la Sécurité, et de l'Environnement en Industries Alimentaires et Biotechnologiques

Organiser la production des aliments et des biomolécules

Innover en science de l'aliment et biotechnologie

Programme

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 - 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

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Niveau Bac général, pro ou techno, BP	Niveau de sortie Niveau Licence, Licence pro, BUT - Bac +3 et +4
--	---

Liste des certifications

BUT spécialité génie biologique parcours sciences de l'aliment et biotechnologie Code RNCP : 35368

Métiers associés

- H2502 — Management et ingénierie de production
- H1206 — Management et ingénierie études, recherche et développement industriel
- H1502 — Management et ingénierie qualité industrielle
- H1503 — Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle
- H1303 — Intervention technique en Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriel

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1587147	Présentiel	Saint-Brieuc	01/09/2024	30/08/2026
1839838	Présentiel	Saint-Brieuc	02/02/2025	30/08/2026
1839895	Présentiel	Saint-Brieuc	01/02/2026	30/08/2027

Source : GREF Bretagne #2104511F