

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

Certifiante

Formation continue.

Réf. : 2200569F — Mise à jour : 11 juin 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
1312696	Présentiel	Saint-Brieuc	03/09/2023	29/06/2026

Source : GREF Bretagne #2200569F