

Le Département Génie Biologique

MONTPELLIER-SETE

Le Génie biologique regroupe l'ensemble des techniques et des procédés intervenant dans la production, le développement et l'analyse du vivant (végétaux, animaux, bactéries, levures, nutriments, etc.)



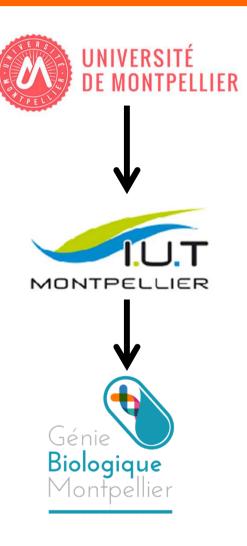
La culture de l'IUT Montpellier-Sète et du département GB

Des formations techniques professionnelles en lien avec le monde de l'entreprise





Le département GB dans l'Université de Montpellier



47 000 Etudiants 4800 Personnels 16 Composantes

2221 Etudiants7 Départements

300 Etudiants

- 3 Parcours de BUT
- 3 Licences Pro







Les 3 parcours du B.U.T GB à Montpellier

BMB (Biologie Médicale et Biotechnologie):

Technicien supérieur ou assistant ingénieur dans les domaines de la santé humaine, de la santé animale et des biotechnologies.

SAB (Sciences de l'Aliment et Biotechnologie):

Technicien supérieur ou assistant ingénieur, dans les secteurs agroalimentaire, pharmaceutique, cosmétique et biotechnologique.

DN (Diététique et Nutrition) :

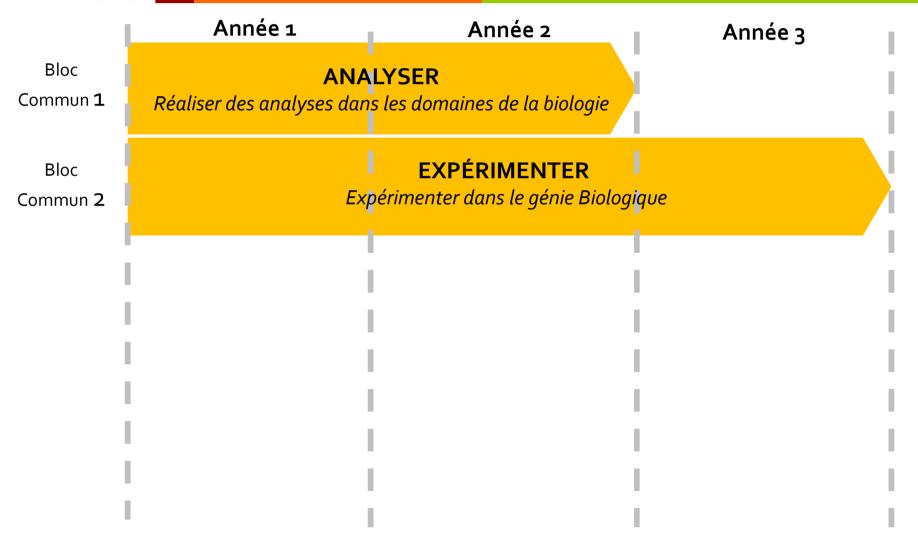
Le DUT Génie Biologique - Option Diététique permet d'exercer la profession de diététicien au titre de l'article L4371-6 du code de la santé publique.







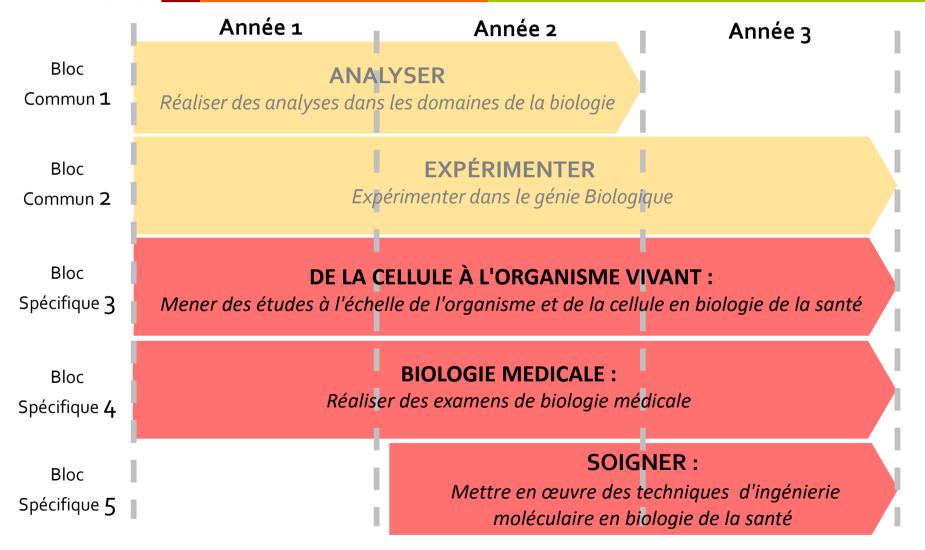
5 Blocs de compétences→ 2 communs aux 3 parcours







Biologie Médicale et Biotechnologie







Biologie Médicale et Biotechnologie

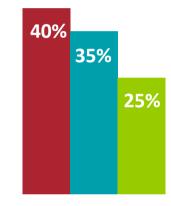
MATIÈRES ÉTUDIÉES

- ✓ Biochimie et physiologie humaine
- ✓ Pharmacologie, expérimentation animale et Toxicologie
- Microbiologie
- ✓ Immunologie et hématologie
- Biologie moléculaire et génie génétique,
 Génomique fonctionnelle et protéomique
- **✓ Expression Communication**
- ✓ Anglais
- ✓ Techniques analytiques
- Culture cellulaire et méthodes alternatives à l'expérimentation animale
- ✓ Anatomopathologie
- ✓ Automatisme
- Statistiques et analyse de données

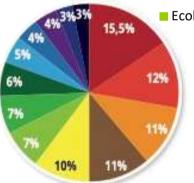
Qualité, hygiène et sécurité

POURSUITE D'ÉTUDE

- Cursus universitaire en biologie,
 Master et Master Pro, classes
 préparatoires aux grandes écoles
- Licences Professionnelles en Biologie



■ Ecoles d'Ingénieurs en Biologie



Intégration professionnelle à l'issue du B.U.T

Les diplômés peuvent exercer dans :

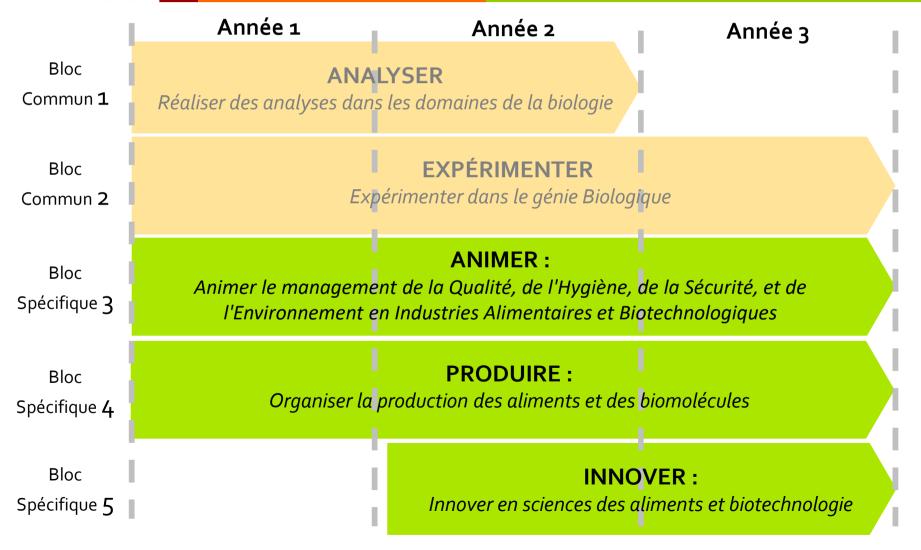
- Laboratoires et plateformes d'analyses médicales
- Laboratoires de recherche fondamentale (CNRS, INSERM, INRA...)
- Laboratoires de recherche & développement
- Industrie pharmaceutique ou cosmétique
- Entreprise de Biotechnologies
- Laboratoires de contrôle qualité (laboratoires vétérinaires, ANSM...)







Sciences de l'Aliment et Biotechnologie







5%

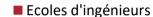
12%

Sciences de l'Aliment et Biotechnologie

MATIÈRES ÉTUDIÉES

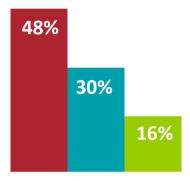
- ✓ Technologie alimentaire et filières agroalimentaire
- ✓ Biochimie et physico chimie alimentaires
- ✓ Microbiologie alimentaire & industrielle
- ✓ Opération unitaires & cosmétologie
- ✓ Qualité, hygiène et sécurité
- ✓ Anglais
- ✓ Physique industrielle
- ✓ Electrotechnique, automatisme
- ✓ Outils de communication, projets
- Analyse de données et outils bioinformatiques
- ✓ Développement durable, législation
- √ Management de projet en « Team Working »

POURSUITE D'ÉTUDE



Licence générale

■ Licence professionnelle



Exemples de stages:

- Optimisation des procédés dans la recherche et le dénombrement des légionnelles
- 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 réalisés en entreprise :

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









Diététique et Nutrition

	Année 1	Année 2	Année 3
Bloc Commun 1		LYSER s les domaines de la biologie	
Bloc Commun 2	Expé	EXPÉRIMENTER rimenter dans le génie Biolo	ogique
Bloc Spécifique 3	Conduire une démarche	SOIGNER : de soin diététique de manière	e individuelle ou collective
Bloc Spécifique 4	Concevoir u	NOURRIR : ine alimentation adaptée, sair	ne et durable
Bloc Spécifique 5		Eduquer dans les char	QUER: mps de la nutrition et de entation

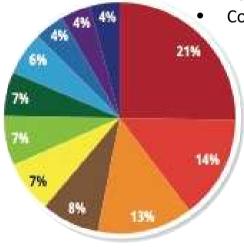




Diététique et Nutrition

MATIÈRES ÉTUDIÉES

- √ Régimes thérapeutiques
- ✓ Sciences des aliments
- ✓ Pathologies de l'adulte et de l'enfant
- ✓ Technologies culinaires
- **✓ Expression et Communication**
- ✓ Anglais
- ✓ Physiologie et biochimie
- ✓ Gestion et qualité
- ✓ Microbiologie et hygiène
- √ Éducation thérapeutique
- ✓ Psychologie, santé publique



Poursuite d'étude :

- Licences professionnelles
- Écoles d'ingénieurs
- L2 ou L3 (Domaine de la Biologie)

COMPÉTENCES

Ce diplôme permet d'exercer la profession de Diététicien au titre de l'article L4371-6 du code de la santé publique. Le diététicien :

- Réalise des soins diététiques
- Assure la sécurité alimentaire
- Communique et informe

Intégration professionnelle :

Le diététicien peut exercer dans :

- Libéral, autoentrepreneur
- Mairies
- Cliniques, hôpitaux
- Industries alimentaires
- Centres sportifs
- Thalassothérapies
- Service de restauration collective







Le Département Génie Biologique et ses partenaires

Plateformes BioCampus

Animalerie Expérimentale (Réseau RAM – UM)

> PIAA Sud@lternance Biologie moléculaire

Le département GB

300 Etudiants
30 enseignants
200 vacataires professionnels
6 personnels techniques
2 secrétaires

Halle de Technologies Agroalimentaires

> Halle Technologique Obi.Lab

Micro-Brasserie

Equipements et installations du Bâtiment E

Biochimie, Biologie cellulaire, Biologie moléculaire, Microbiologie, Histologie, Cuisines professionnelles, Chimie alimentaire ...







Stages, projets tutorés, PPP, Accompagnement...

Accompagnement:

- Remises à niveau en début de 1ère année (S & STL)
- 40% TD et 40% TP (petits groupes)
- SHN / cellule Handiversité

Projet Professionnel Personnalisé:

- Réfléchir à son avenir, préparer un CV et des lettres de motivation (intervenants professionnels, alumni), visites et stages d'observation..
- Tout au long du BUT, ainsi qu'en LP

Projet tutorés:

- Spécifiques à chaque option, intervention de professionnels

Stages:

- 22 à 26 semaines

Apprentissage et contrats Pro en 3ème année





La réussite de nos étudiants...

Travail

Une formation exigeante

Charge horaire (5j/semaine), contrôle continu, projets, CR, etc...

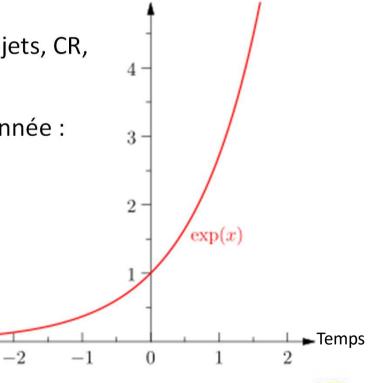
Matières communes aux 3 parcours dès la 1ère année :

Math, Physique et Chimie

=> se mettre au travail de suite

Réussite au DUT

85% en 2 ans 90% en 3 ans

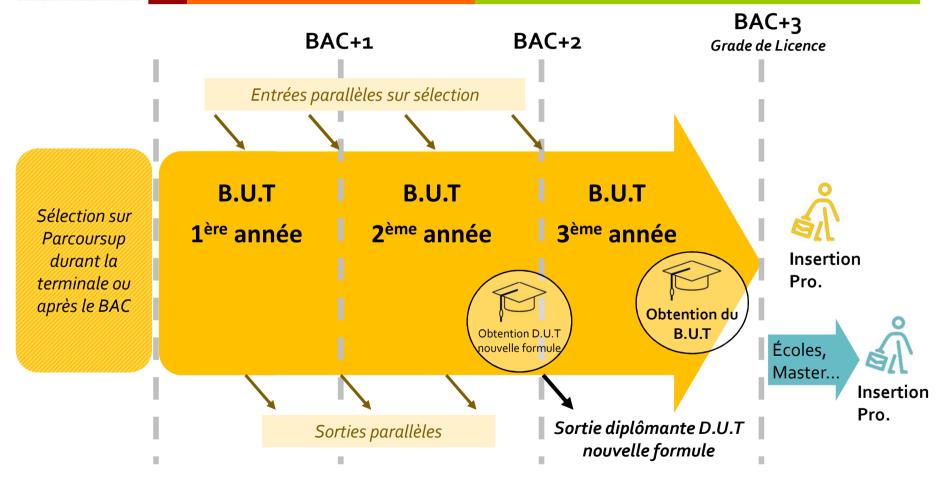








Un cursus Bac+3 Insertion Pro. & poursuites d'études



aucune sélection entre la 2^{ème} et la 3^{ème} année avec toujours la possibilité de sortir à BAC+2 avec un D.U.T



Devenir des diplômés

















































Le recrutement

B.U.T

Sur dossier (Demande d'inscription sur ParcourSup)

Bacs Généraux

Série **S** (toutes dominantes)

Bacs Technologiques

Séries STL



Une très forte pression de sélection à l'entrée

Nombre de demandes en 2020 : 6200



117 places (52 ABB - 39 IAB - 26 Diet)

- Dossier scolaire (et éventuellement universitaire)
- Niveau de 1ère et Terminale dans les disciplines scientifiques (math / physique / chimie / bio) et de communication (français et anglais)
- Avis des enseignants (attitude et motivation au lycée)
- Connaissance de la formation Génie Biologique, du parcours choisi (BMB, SAB, DN) et des débouchés
- Attrait pour la formation et les métiers associés







Le recrutement Compétences nécessaires

COMPETENCES TECHNIQUES ET SCIENTIFIQUES

- Maîtriser les connaissances scientifiques étudiées au lycée
- Être apte aux manipulations de laboratoire.
- Posséder des capacités d'observation, d'analyse et de synthèse

COMPETENCES GENERALES

- Manifester de l'intérêt pour les sciences
- Maîtriser l'expression française écrite et orale
- Posséder un niveau usuel en anglais
- Être capable de mémoriser

CAPACITES DE TRAVAIL

- Aptitude au travail en groupe
- Curiosité et ouverture d'esprit
- Rigueur et persévérance
- Sens critique et discernement
- Savoir être (respect des règles et des personnes)



