



UNIVERSITÉ DE
RENNES 1

**INSTITUT
UNIVERSITAIRE
DE TECHNOLOGIE**

iut-stbrieuc.univ-rennes1.fr

**INDUSTRIE ALIMENTAIRE
INDUSTRIE BIOLOGIQUE
MANAGEMENT DE L'INNOVATION
MANAGEMENT DE LA PRODUCTION
MANAGEMENT DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE**

Secrétariat GB : **02 96 60 96 31**
iut-stbrieuc-gb@univ-rennes1.fr

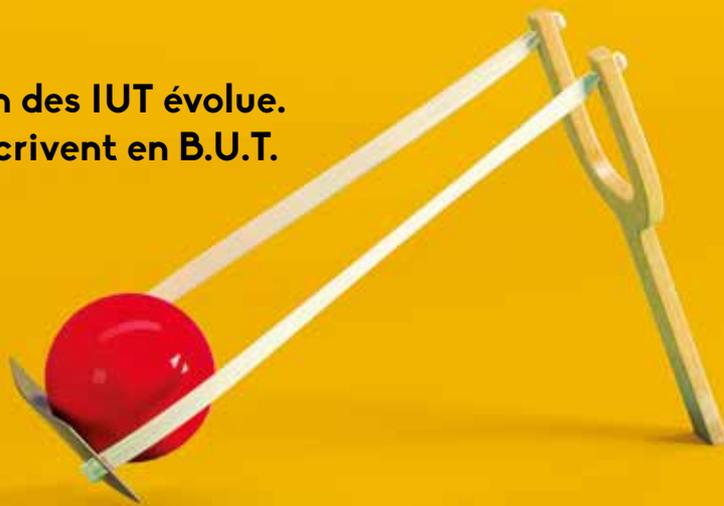
**GÉNIE
BIOLOGIQUE**

IUT

Saint-Brieuc

gb

Dès 2021,
l'offre de formation des IUT évolue.
Les étudiants s'inscrivent en B.U.T.
à la place du DUT.



**BACHELOR
UNIVERSITAIRE
DE TECHNOLOGIE**

En intégrant un B.U.T., les étudiants bénéficient d'un parcours intégré en 3 ans, sans sélection supplémentaire pour atteindre le grade licence. Le diplôme est aligné sur les standards internationaux et facilite les échanges avec les universités étrangères.

Un DUT est délivré au bout des deux premières années.

Avec le B.U.T., les IUT renforcent leurs atouts : les étudiants continuent à profiter d'un enseignement universitaire et technologique encadré par des équipes pédagogiques expérimentées.

Le cursus s'articule toujours autour de mises en situation professionnelles, de périodes en entreprise sous forme de stages ou en alternance (parfois dès la 1^{ère} année ou plus généralement sur les deux dernières années, voire uniquement la 3^{ème} année du cursus)

UN B.U.T. UN OBJECTIF

2021, À L'IUT...

L'IUT C'EST TOUJOURS...



Le même choix de spécialités reconnues (Génie Biologique, Science et Génie des Matériaux, Techniques de Commercialisation).



Une pédagogie adaptée avec une large place aux travaux dirigés et pratiques en petits groupes.



Des équipes pédagogiques investies et proches des étudiants.



Une formation sélective et accessible aux bacs généraux et technologiques.



Une formation reconnue et des compétences recherchées par les entreprises.



Un cursus universitaire et professionnel répondant à un programme national.



Durant ma terminale, je présente ma candidature sur Parcoursup en Bachelor Universitaire de Technologie.



Je peux suivre un cursus intégré de 3 ans, sans devoir représenter ma candidature au bout de 2 ans.



La formation est fortement structurée autour de situations professionnelles (600 heures de projets, de 22 à 26 semaines de stage).



Je peux bénéficier d'une mobilité internationale.



Je peux aussi intégrer l'IUT à différentes étapes grâce à des passerelles.



J'obtiens un DUT nouvelle formule à l'issue des deux premières années.

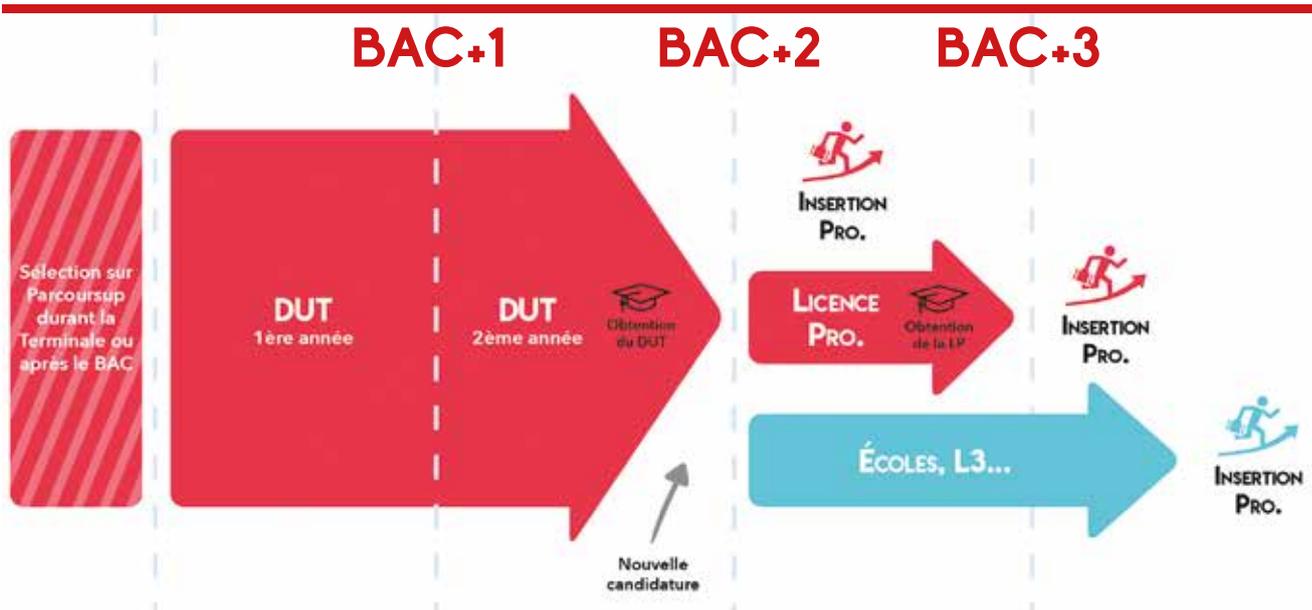


Je peux suivre la formation en alternance sur tout ou une partie du cursus.

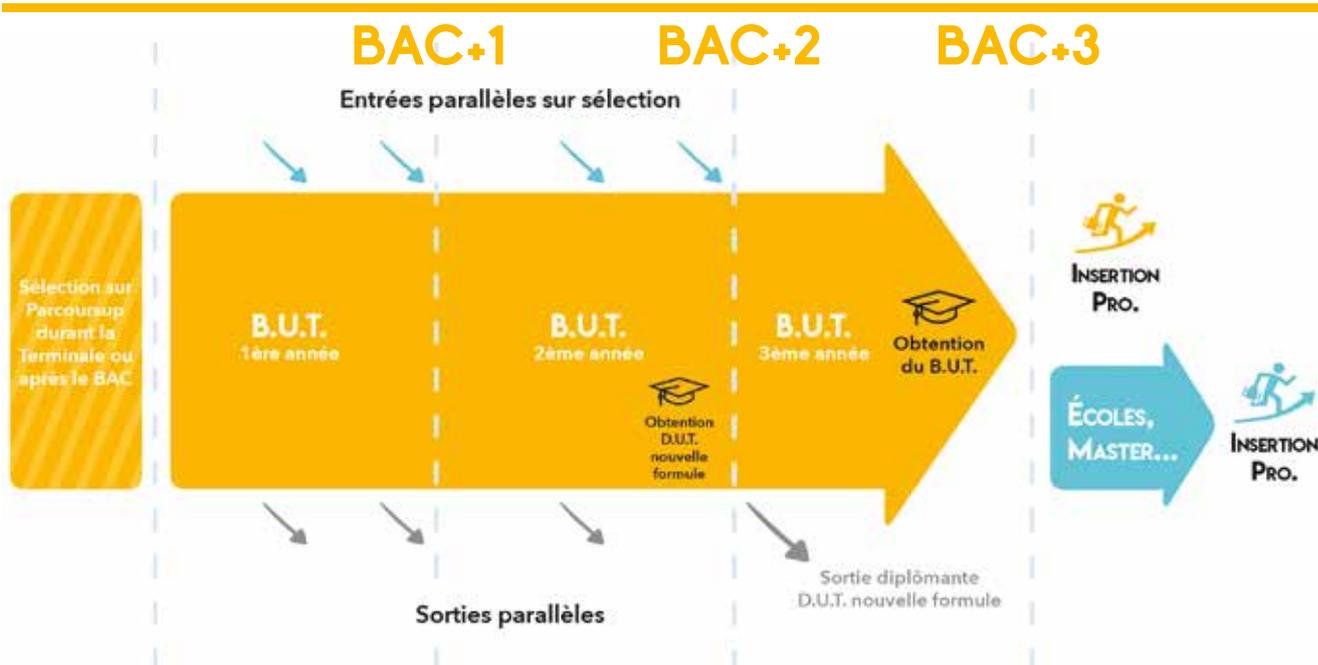


Je bénéficie des frais d'inscription universitaires ou de l'exonération si je suis boursier.

AVANT



A PARTIR DE 2021



MISE EN PLACE DU B.U.T. DANS LE TEMPS

Il sera toujours possible aux étudiants de L2 et de BTS d'intégrer les Licences Professionnelles mais aussi le B.U.T. (2^{ème} ou 3^{ème} année) par une sélection sur dossier et un entretien.

	2020/2021	2021/2022	2022/2023	2023/2024
	DUT 1	B.U.T. 1	B.U.T. 1	B.U.T. 1
	DUT 2	DUT 2	B.U.T. 2	B.U.T. 2
	LP	LP	LP	B.U.T. 3
				LP SUSPENDUES

DEVENIR DES LICENCES PROFESSIONNELLES

- Toutes nos Licences Professionnelles, sauf 3 seront intégrées dans des parcours de B.U.T. 3, avec un programme aménagé
- 3 LP (Métiers de l'Immobilier, Assurances, Banque, Finances - Animateur, Qualité, Sécurité, Environnement) continueront à exister en tant que telles.

GÉNIE BIOLOGIQUE

Au sein de l'IUT de Saint-Brieuc, le département Génie Biologique vous propose une nouvelle formation le B.U.T. Génie Biologique parcours Sciences de l'Aliment et Biotechnologies (SAB) et la Licence Professionnelle Management de l'Innovation de la Production et de la Sécurité Alimentaire (MIPSA).

Le B.U.T. Génie Biologique parcours SAB vous offrira une formation scientifique complète. Notre objectif est de vous faire acquérir des compétences dans 5 grands domaines.

En tronc commun du B.U.T. : l'analyse et l'expérimentation en Génie Biologique et pour le parcours SAB : l'Innovation, la Production, le Management de la Qualité de l'Hygiène et de la Sécurité et de l'environnement (QHSE), dans les industries des biotechnologies et alimentaires. Ce B.U.T. peut être réalisé en alternance (B.U.T. 2 à l'étude, B.U.T. 3).

Vous pouvez intégrer ce B.U.T. après un Baccalauréat des filières technologiques (STL, ST2S, STAV) ou générales (en ayant suivi une ou plusieurs spécialités scientifiques en terminale).

Pour le B.U.T. Génie Biologique le choix du parcours SAB se fait sur Parcoursup car le parcours débute dès la première année.

La LP MIPSA est une formation en alternance accessible avec un bac + 2 (DUT, BTS, L2) pour devenir managers de proximité dans les secteurs des industries Agro Alimentaires, de la restauration collective (hospitalière, entreprise, scolaire...), de la Grande Distribution, de la Cosmétique et de la Pharmaceutique.

Vous bénéficierez au sein du département Génie biologique d'un cadre agréable et très convivial dans un environnement technologique de pointe et adapté aux besoins de vos futurs employeurs, nos formations permettent ainsi une insertion facile dans l'emploi ou de nombreuses poursuites d'études.

Aymeric Menard,
Chef du Département
Génie Biologique



CONTACTS

Angélique
JACOB
Secrétaire
de Département
02 96 60 96 31

UNE PRÉPARATION CONCRÈTE À L'AVENIR PROFESSIONNEL :

- Simulation de recrutement : rédaction d'un CV et d'une lettre de motivation en réponse à une annonce et entretien avec un jury de professionnels.
- Stage professionnel de 22 à 26 semaines (B.U.T.), 35 semaines (LP MIPSA en alternance).

Exemples de sujets de stages :

- Mise en place d'outils qualité en restauration collective
- Traçabilité génétique des produits de la mer
- Étude de la mise en place du contrôle nettoyage en atelier fromagerie
- Sélection de souches de levures pour les fermentations cidricoles
- Analyse nutritionnelle et sensorielle de tomates et d'artichauts

UN CADRE DE TRAVAIL OPTIMAL :

- Promotion en petits effectifs.
- Locaux récents et équipés de matériels scientifiques performants (12 salles de travaux pratiques, halle technologique, salles informatiques en libre accès...).
- Information et orientation personnalisées des étudiants.
- Intervention de professionnels pour 30% de la formation (50% en LP).



Promo 2012
Responsable
fabrication
chez Shiseido

Marianne RIOU

Après l'IUT GB, j'ai pu intégrer une école d'ingénieur : École de Biologie Industrielle EBI à Cergy Pontoise directement en 3^{ème} année. L'IUT m'a donné de très solides bases pour les cours mais aussi pour les TP.

En plus d'être une formation complète, les professeurs sont vraiment spécialistes et passionnés !

Après mon diplôme d'ingénieur, je travaille dans le secteur de la production pharmaceutique et cosmétique. La production est un milieu captivant et jamais monotone. J'ai travaillé en tant que responsable d'équipe très rapidement, sur des projets de transformation d'atelier de fabrication et je suis maintenant responsable de l'atelier.



B.U.T. GÉNIE BIOLOGIQUE

Parcours Sciences de l'Aliment et Biotechnologie

LE B.U.T. EN QUELQUES MOTS

La formation B.U.T. GB a pour objectif de former en 3 années des techniciens supérieurs et agents de maîtrise dans les secteurs de l'agroalimentaire, des cosmétiques, pharmaceutiques et de l'environnement.

POUR QUI ? J'ai...

- La volonté de devenir acteur dans la protection de l'environnement
- Un intérêt fort pour les sciences
- Un Bac général avec des spécialités scientifiques ou un bac technologique STL, ST2S ou STAV.

AVEC LE B.U.T. GB, Je...

- Suis capable d'intervenir dans de nombreux domaines (analyse, qualité, production...);
- Maîtrise les techniques d'analyse;
- Suis apte à travailler en équipe et en projet;
- Fais preuve de polyvalence (terrain, laboratoire, études,...).

APRÈS LE B.U.T. GB, Je peux...

- Intégrer une école d'ingénieur (Polytech, AGROSUP, ESIAB...) ou de commerce
- Poursuivre en Licence puis Master (Biotechnologie, nutraceutique, biochimie alimentaire, environnement).



AVEC UN B.U.T.
je peux aussi
accéder au poste de
TECHNICIEN SUPÉRIEUR

Programme

OBJECTIFS

Acquérir des connaissances scientifiques et technologiques approfondies, de solides bases de compréhension de l'entreprise, une bonne maîtrise des outils d'information et de communication.

ORGANISATION DES ÉTUDES

Le B.U.T. se décompose en 6 semestres alliant enseignements théoriques (Cours et TD) et enseignements pratiques (TP) en petits groupes.

DISCIPLINES & ACTIVITÉS

Biologie, Biochimie, Génétique Moléculaire, Microbiologie, Immunologie.
Chimie, Physique, Mathématiques appliquées et Statistiques
Technologie alimentaire, Évaluation sensorielle, Qualité, Gestion, Législation.

PROJETS & STAGES

Projets tuteurés et accompagnement dans le Projet Personnel et Professionnel.

Stage professionnel de 22 à 26 semaines sur les 3 années (en France ou à l'étranger)



RESPONSABLE DE LA FORMATION

Roland Talibert
IUT de Saint-Brieuc



DEPUIS 2009,
LE TAUX DE REUSSITE
MOYEN AU
DIPLOME EST DE
98%

LP Management de l'Innovation, de la Production et de la Sécurité Alimentaire

Depuis 2004, la LP MIPSAs forme des cadres intermédiaires polyvalents dans les secteurs des IAA, de la restauration collective (hospitalière, entreprise, scolaire...), de la Grande Distribution, de la Cosmétique et de la Pharmaceutique.

À QUEL PUBLIC S'ADRESSE LA LICENCE PROFESSIONNELLE ?

Titulaires d'un Bac+2 Technologique :
DUT Génie Biologique IAB (voire ABB), HSE, Génie des Procédés, Génie Chimique, BTS QIABI, BTSA ou formations analogues, L2 mention sciences biologiques.

Accès dans le cadre de la formation continue, après Validation des Acquis. Professionnels (VAP-VAE)

DES ENTREPRISES PARTENAIRES

Lancelot, Coreff, L'Hirondelle... Laïta, Marie Morin, Lactalis, Armor Protéines, Ker Ronan... Biscuiterie Briec, Le monde des crêpes, St-Michel, Crêperie de Guerlédan, Mademoiselle Dessert... Farmor, Sobreval, Sveltic, La Toque Angevine, Ilou, Tipiak, Stalaven, Brocéliandes, Cobral, Primel Gastronomie, Cité Marine, Marine Harvest... Cooperl, Kermené, SVA, Guyader, Stéphan... Ansamble, Sodexo, Pizza Del Arte, Casino restauration

VERS QUELS MÉTIERS ?

Innovation : Assistant(e) Chef de Projet ou Technicien(ne) Recherche et Développement (R&D)...
Production : Responsable d'équipe, Technicien(e) planification/ordonnancement,
Technicien Méthodes Amélioration Continue...
Animateur(rice) ou assistant(e) Qualité...

QUEL PROGRAMME POUR QUELS OBJECTIFS ET COMPÉTENCES ?

Cette formation privilégie l'interactivité et le travail collaboratif au travers d'études de cas, de mises en situations pratiques et de projets tuteurs dans l'objectif de développer la polyvalence des compétences.

3 Unités d'enseignements (UE) pour 3 cœurs de métiers :
INNOVER : Méthodologie de l'innovation et formation générale.

PRODUIRE : Outils du Management, de la Gestion de Projet et de la Gestion de Production.

GÉRER LA SÉCURITÉ GLOBALE : sécurité alimentaire, nutritionnelle, sécurité des personnes et de l'environnement

Le projet tuteuré : Le Challenge Trial Poursuite
Concevoir le meilleur produit innovant (Veille technologique et bench marking, concepts produits, éco-conception, brief marketing, analyse de coûts, élaboration, caractérisation et validation des prototypes, préséries, industrialisation...).

Parcours entreprise : missions ou postes autour de :

- L'innovation : Création d'une gamme de plats cuisinés pour le catering aérien (plateaux repas dans les avions)
- La Production : Missions d'amélioration continue sur des lignes de production de pâtisseries salées.
- La Qualité : Qualification d'une nouvelle ligne de production de viennoiseries.

CONTACTS :

Angélique JACOB secrétaire de Département
02 96 60 96 31 - iut-stbrieuc-gb@univ-rennes1.fr

QUEL RYTHME DE FORMATION ?

17 semaines en formation (4 Séquences de 4 à 5 semaines)
35 semaines en entreprise (5 séquences de durée croissante)