

BUT Génie Biologique



Admission

Public visé :

- ✓ Baccalauréat général spécialité scientifique
- ✓ Baccalauréat technologique STL
- ✓ Diplôme d'Accès aux Etudes Universitaires (DAEU) et reprise d'études

Procédure :

Les candidats déposent leurs vœux sur le site internet :

www.parcoursup.fr

Informations auprès de la scolarité :

☎ 02 98 90 85 05/85 87 @ scolarite.iutquimper@univ-brest.fr

Objectifs de la formation

Former des techniciens supérieurs dans les domaines de la **biologie et des biotechnologies**, avec de solides compétences scientifiques théoriques et pratiques, pour répondre aux enjeux sociétaux et économiques d'un monde en transformation.

- **En BMB** (Biologie Médicale et Biotechnologie) : les débouchés se situent dans le domaine de la biologie médicale mais également les biotechnologies formant ainsi des techniciens capables de travailler en **laboratoire d'analyses médicales ou en laboratoire de recherche**.
- **En SAB** (Sciences de l'Aliment et Biotechnologie) : les débouchés se trouvent dans le secteur de la **Recherche et Développement**, le contrôle de la **qualité microbiologique et physico-chimique**, ainsi que la **fabrication dans les domaines liés à l'alimentaire, la cosmétique et les biotechnologies**.

La formation vise le développement de ces compétences via :

- ✓ L'acquisition de connaissances scientifiques et techniques grâce à un enseignement théorique facilitant l'évolution des carrières et/ou la poursuite d'études.
- ✓ La préparation à l'environnement professionnel par un enseignement pratique et appliqué.

Compétences et parcours

Parcours BMB

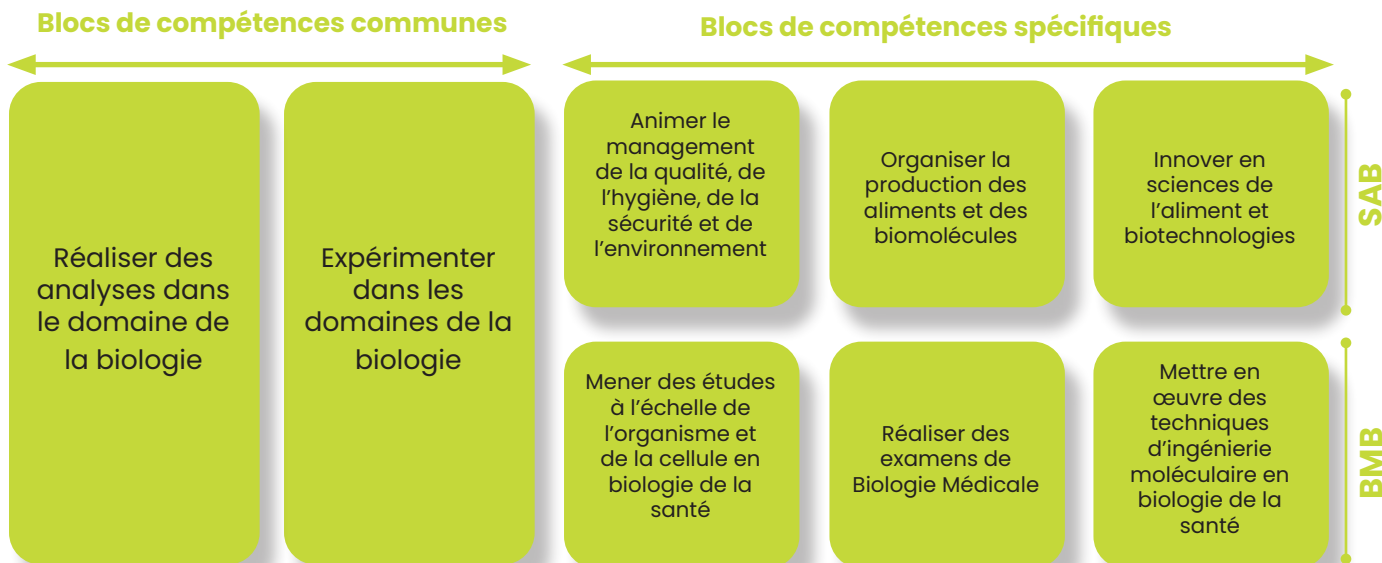
La formation est pluridisciplinaire : microbiologie médicale, biochimie, physiologie (et expérimentation animale), biologie moléculaire, culture cellulaire, pharmacologie, hématologie et toxicologie. Des enseignements généraux sont également dispensés en mathématiques, physique et informatique.

En 3^{ème} année, une adaptation locale des programmes permet de se former à l'anatomie et cytologie pathologique ou bien d'approfondir les techniques de biologie médicale.

Parcours SAB

La formation est multidisciplinaire : chimie et microbiologie alimentaire pour la connaissance et l'analyse des aliments, physique industrielle, sciences de l'ingénieur et management pour la production des aliments. Les techniques de bioproduction étudiées dans ce cursus s'appliqueront également aux secteurs pharmaceutiques, cosmétiques et à la valorisation des co-produits de l'industrie alimentaire et la cosmétique. Les étudiants sont aussi formés à la gestion de la production et de la qualité.

En 3^{ème} année, une adaptation locale des programmes permet de renforcer les compétences en gestion de production ou les notions liées à l'innovation.



L'Alternance

Choisir l'apprentissage permet de mettre en application ses connaissances au service d'une entreprise, sur des projets concrets et encadrés par des professionnels. Choisir l'apprentissage présente également un avantage financier, les alternants étant rémunérés. Pour les étudiants du parcours SAB, à partir de la 2^{ème} année, vous aurez la possibilité d'intégrer le service de l'entreprise qui vous correspond le mieux que ce soit en laboratoire d'analyse des produits (analyse chimique, microbiologique ou médicale), en production, en R&D ou service qualité-sécurité-environnement. Pour ceux qui suivent le parcours BMB, en 3^{ème} année, des postes sont proposés dans des laboratoires d'analyse médicale ou vétérinaire privés ou des hôpitaux publics. Cette expérience peut permettre un recrutement dans l'entreprise à la fin du BUT mais elle offre aussi la possibilité de poursuivre vos études en apprentissage, dans des écoles d'ingénieurs notamment.

Pédagogie

Les enseignements sont organisés de la façon suivante :

- Les Travaux Dirigés se font par groupes de **28 étudiants maximum**.
- Les Travaux Pratiques qui représentent environ 45% du volume horaire de la formation, sont réalisés **en présence de 14 étudiants** et permettent d'appliquer les notions vues en Travaux Dirigés et en Cours Magistraux.
- L'évaluation se fait par contrôle continu.
- Les enseignements sont menés par **des enseignants, enseignant-chercheurs et professionnels**.

La pédagogie en IUT laisse également une part importante à des projets encadrés ou en autonomie, en lien avec le monde professionnel. La formation comprend **22 à 26 semaines de stage en milieu professionnel, réparties sur les 3 années**, en France ou à l'international grâce à de nombreuses universités et industriels partenaires. Le parcours SAB bénéficie de l'encrage fort de l'alimentaire en Cornouaille. Cela se traduit également par la présence d'une école d'ingénieurs sur le campus quimpérois.

Le développement d'un **apprentissage par compétences**, associé à la mise en place d'outils portfolio, permettra aux étudiants d'évaluer leur progression et compétences tout au long du BUT.



**INITIATIVE
AUTONOMIE
RIGUEUR
COMPETENCES**

Contacts

Responsable de la formation

François INGREMEAU

Secrétariat :

☎ 02 98 90 85 28

@ gb.iutquimper@univ-brest.fr

🌐 univ-brest.fr/iut-quimper

📍 2 rue de l'Université
29334 Quimper cedex

Équipements

- Laboratoires de physique–physique industrielle, chimie–biochimie–toxicologie, microbiologie, hématologie–parasitologie, culture cellulaire, physiologie animale ou végétale.
- Halle dédiée aux technologies alimentaires avec matériel semi-industriel (autoclave, pasteurisateur, brasserie, etc.)
- Équipements spécifiques : bioréacteurs, spectromètre de masse, techniques de chromatographies, thermocycleur PCR en temps réel...



Débouchés

L'insertion professionnelle :

- ✓ Laboratoires de recherche ou de contrôle.
- ✓ Services publics et instituts de recherche (CNRS, INSERM, INRA, DSV, IFREMER).
- ✓ Secteur des biotechnologies et bio-industries.
- ✓ Laboratoires d'analyses médicales et vétérinaires (hôpitaux, cliniques, laboratoires privés) et secteur santé et diagnostic.
- ✓ Laboratoires de recherche et développement du secteur alimentaires et cosmétique.
- ✓ Gestion et management de la production pour les industries alimentaires, cosmétiques et biotechnologiques.
- ✓ Secteur de l'environnement et qualité (traitement des eaux et déchets).
- ✓ Cabinets de conseil.

Poursuites d'études

- ✓ Licences générales et Masters en biologie.
- ✓ Ecoles d'ingénieurs (une école est présente à Quimper).



Vaccins :

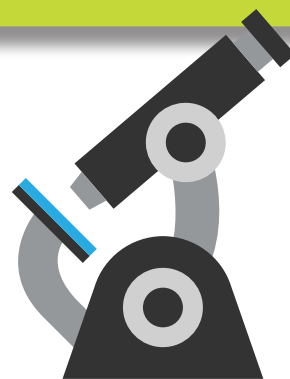
Les étudiants du **parcours BMB** doivent impérativement se conformer à l'obligation vaccinale des professionnels de santé.

Les + de la formation

- Les étudiants peuvent suivre une option : PEI (Préparation aux Ecoles d'Ingénieur).
- Préparation du TOEIC (qualification en anglais).
- Sport ou LV2 (Espagnol, Allemand).
- Formation pour obtenir l'Attestation de Formation aux Gestes et Soins d'Urgences (AFGSU).
- Possibilité de suivre un semestre au Québec ou une année à l'étranger.

L'IUT de Quimper propose dans son **parcours BMB**, une année de spécialisation en ACP (**A**natomie, et **C**ytologie **P**athologiques) pendant la **3^e année**.

➤ **En alternance uniquement**



Témoignages

Marie

Parcours SAB

Technicienne conseil en sécurité alimentaire

Le diplôme offre un enseignement personnalisé et un accompagnement des élèves par des enseignants à l'écoute. Le lien entre la théorie et la pratique est facilement réalisé par le passage en laboratoire très régulier. Les possibilités de stage à l'étranger sont très intéressantes puisque j'ai pu réaliser mon stage de 2^{ème} année en Espagne.

Après l'IUT, j'ai effectué une licence en alternance en management des risques industriels et j'occupe maintenant un poste de technicienne conseil en sécurité alimentaire. Je ne regrette pas d'avoir fait cet IUT, je le recommande autour de moi car j'y ai appris beaucoup de choses.

Mathieu

Parcours BMB

Technicien laboratoire d'analyse

La formation m'a appris la rigueur des manipulations. Les stages sont très formateurs et permettent de se faire une expérience du métier de technicien. Grâce à ces stages, j'ai trouvé mon emploi actuel de technicien de laboratoire en spectrométrie de masse.



