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

(2e et 3e année en apprentissage) .

Certifiante | Contrat appr.

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

Organisme responsable : **Université de Rennes**

Présentation de la formation

Objectifs

Le BUT Génie Biologique, option Industries Alimentaires et Biologiques a pour objectif de former des techniciens supérieurs et agents de maitrise 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
1839895S	Présentiel	Saint-Brieuc	02/02/2026	31/08/2027

Source : GREF Bretagne #2104511F