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

(3e année en apprentissage)

Certifiante | Contrat appr. | Contrat pro. | Formation continue

Réf. : 25180018F — Mise à jour : 7 octobre 2026

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 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

Aucun prérequis

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 : 41567

Métiers associés

H1206 — Management et ingénierie études, recherche et développement industriel

H1303 — Intervention technique en Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriel

H1502 — Management et ingénierie qualité industrielle

H1503 — Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle

H2502 — Management et ingénierie de production

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2090677S	Présentiel	Saint-Brieuc	01/09/2026	31/08/2027
2107669S	Présentiel	Saint-Brieuc	01/09/2026	31/08/2027

Source : GREF Bretagne #25180018F