

B.U.T. Génie Biologique - Parcours Sciences de l'Aliment et Biotechnologie - Bourg-en-Bresse

Cette formation est destinée aux...

Le **BUT Génie Biologique - parcours Sciences de l'Aliment et Biotechnologie** s'adresse aux titulaires d'un **BAC+2 scientifique ou technique** souhaitant évoluer dans les secteurs de l'**agroalimentaire**, des **biotechnologies**, de la **pharmacie** ou de la **cosmétique**. La formation développe des compétences en **analyses, qualité/QHSE, process de fabrication et innovation**.
2ème et 3ème année en apprentissage !

Organisation de la formation

Objectifs

Le BUT Génie Biologique, parcours « Sciences de l'Aliment et Biotechnologie » permet d'exercer des activités dans les domaines de l'agroalimentaire, des biotechnologies, des industries pharmaceutiques et cosmétiques.

À l'issue de la formation l'apprenant·e sera en capacité de :

- Réaliser et mettre au point des techniques d'analyses
- Mettre en place un système qualité ou animer une démarche QHSE.
- Conduire un processus de fabrication de produits alimentaires et de biomolécules.
- Réaliser des missions ou participer à un projet d'innovation alimentaire ou biotechnologique.

Durée de la formation

1 an en alternance

Rythme de formation

- 35 semaines en entreprise
- 17 semaines en CFA

Formation de base

- Travaux dirigés et pratiques.
- Acquisition de connaissances et de méthodes.
- Mise en situation semi-professionnelle.
- Développement de l'autonomie et de la capacité à travailler en équipe.
- Projet à mener en entreprise.
- Évaluation en contrôle continu.
- **Date d'enregistrement du RNCP : 12-03-2021**

Diplôme : BUT (diplôme de niveau 6)

Secteur : Recherche & développement, Qualité

Durée : 12 mois

En bref

Niveau prérequis :

BAC +2 (diplôme de niveau 5)

Niveau du diplôme visé :

BUT (diplôme de niveau 6)

Public : Prérequis : Bac+2 scientifique ou technique

Modalités d'admission :
Étude des dossiers de candidature puis entretien

Code RNCP :

35368

Le campus



IUT Lyon 1 Département Génie Biologique

155 Rue Henri de Boissieu Département Génie Biologique - CS 30257
01006 Bourg-en-Bresse

Site : <https://iut.univ-lyon1.fr/>

Une question ?

Contactez-nous

- Diplôme du Ministère de l'Enseignement et de la Recherche délivré si réussite de l'apprenti·e

Formation ouverte aux personnes en situation de [handicap](#) (moyens de compensation à étudier avec le référent handicap du centre)

Délai

En fonction de la date de signature du contrat d'apprentissage.

Rentrée à partir de septembre.

Rémunération et aides

[Découvrez la rémunération et les aides en contrat d'apprentissage et contrat pro !](#)

Le coût de la formation est pris en charge et n'engendre aucun frais pour le/la candidat·e.

Comment rejoindre le B.U.T. Génie Biologique - Parcours Sciences de l'Aliment et Biotechnologie - Bourg-en-Bresse

1. 1er contact

Cliquez-ici pour vous pré-inscrire

2. Processus d'admission

Étude des dossiers de candidature puis entretien

3. Recherche d'un contrat d'apprentissage

L'IFRIA AURA accompagne les futur·e·s apprenti·e·s dans la recherche de contrat d'apprentissage. Toutefois, les candidat·e·s peuvent aussi envoyer leurs candidatures directement aux entreprises.

Programme

Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie

Réaliser des analyses avancées.

Expérimenter dans le génie biologique

- Observer la variation d'un phénomène biologique.

- Expérimenter pour comprendre une problématique scientifique.
- Mener une démarche scientifique intégrative.

Animer le management de la QHSE en IAA

Animer le management de la Qualité, de l'Hygiène, de la Sécurité et de l'Environnement en industries alimentaires et biotechnologiques :

- Mettre en œuvre la réglementation pour assurer la sécurité des aliments et des bioproduits.
- Assurer la qualité dans un contexte de production alimentaire ou de bioproduction.
- Adapter les démarches QHSE dans un contexte alimentaire ou biotechnologique.

Organiser la production des aliments et des biomolécules

- Appréhender l'environnement de production.
- Produire des aliments et des biomolécules.
- Piloter la production dans un environnement d'industries alimentaires et de bioproduits.

Innover en science de l'aliment et biotechnologie

- Participer à un projet d'innovation alimentaire ou biotechnologique.
- Participer au développement d'un projet d'innovation alimentaire ou biotechnologique.

Indicateurs

36

apprenti·e·s en 2025-2026

100 %

taux de réussite aux examens
2025

40 %

en emploi dont 95% dans les métiers
visés

50 %

en poursuite d'étude

5 %

en recherche d'emploi

5 %

autres insertions

Annotations : Enquête d'insertion des sortants 6-18 mois 2023-2024

Débouchés

Les métiers visés (H/F)

- Technicien contrôle qualité
- Assistant Recherche & Développement
- Assistant Qualité
- Responsable de ligne ou d'équipe

Poursuite d'étude

- Licences professionnelles
- Licences
- Écoles d'ingénieurs spécialisées en agroalimentaires ou en biotechnologie
- Autres formations permettant d'acquérir une double compétence
- Études à l'étranger (DUETI)

Contact

Axelle ROYER

Chargée de missions enseignement supérieur

a.royer@ifria-ara.fr - 06 62 26 40 44