

# BUT Génie Biologique

## Parcours Sciences de l'Aliment et Biotechnologies

BUT GB SAB

Code RNCP : 35368

Le **BUT Génie Biologique** forme des spécialistes en biologie appliquée, alliant rigueur scientifique et compétences techniques.

En trois ans, les étudiants acquièrent une expertise approfondie en **analyses biologiques, biotechnologies** et **agroalimentaire**, tout en développant une compréhension solide du monde professionnel.

La formation met l'accent sur la **maîtrise des techniques de laboratoire**, des **outils numériques** et des **méthodes de communication scientifique**, préparant ainsi les diplômés à s'insérer efficacement dans les secteurs de l'agroalimentaire, des cosmétiques, de l'environnement et de la recherche.



TECHNOLOGIE, BIOLOGIE, CHIMIE DU VIVANT, PHYSIQUE, MICROBIOLOGIE, STATISTIQUES, QUALITÉ, LÉGISLATION

## Les compétences que tu vas acquérir en BUT GB

- **Réaliser des analyses de contrôle :**  
Analyser des matières premières et des produits finis pour garantir leur **qualité** et leur conformité.
- **Maîtriser les techniques de laboratoire en biotechnologies :**  
Mettre au point et utiliser différentes méthodes d'**analyse**.
- **Gérer la qualité et la sécurité :**  
Mettre en place et animer des démarches **qualité, hygiène, sécurité** et **environnement** dans les industries agroalimentaires et biotechnologiques.
- **Piloter la fabrication de produits :**  
Fabriquer des **aliments** et des **cosmétiques**, de la conception jusqu'au conditionnement.
- **Innover et développer de nouveaux produits :**  
Tu pourras participer à des projets de recherche et développement pour **mettre en oeuvre une démarche créative**, améliorer les procédés de fabrication et concevoir des solutions techniques inédites.



# Programme de la formation

Cours Magistraux :  
20 %

Travaux Dirigés :  
30 %

Travaux Pratiques :  
50 %

En première et deuxième année, tu travailleras sur des **projets en petits groupes**, où tu devras résoudre des **problématiques concrètes**. Tu utiliseras tes compétences techniques et acquis théoriques pour répondre à des demandes spécifiques.

En troisième année, tu participeras à un **projet transversal** où tu concevras un produit dans le domaine des sciences de l'aliment ou des biotechnologies. Ce projet inclut toutes les étapes :

- analyse des tendances,
- étude des besoins,
- conception de prototypes,
- réalisation pratique,
- caractérisation,
- packaging.

Pour stimuler la créativité et la compétition saine, ton équipe présentera le **projet devant un jury** composé de professionnels du secteur.



Stages :

- ▶ **10 semaines** en deuxième année (BUT 2)
- ▶ **14 semaines** en troisième année (BUT 3)

Possibilité d'alternance :

- ▶ En cours de BUT2 ou en BUT3

**Stages et alternance** sont autant d'occasions de mettre en pratique tes compétences, de découvrir le monde professionnel et de construire ton projet de carrière.



**Pol  
AYRAS**

«L'IUT a une réelle exigence académique et propose des cours très pratiques. C'est une formation assez généraliste qui propose d'excellents débouchés et qui permet sans problème de poursuivre ses études ou même de bifurquer.»

## Le BUT GB est fait pour toi si ...

Tu es passionné.e par les **sciences** : tu veux comprendre le vivant, les écosystèmes et les processus biologiques à travers des matières comme la biologie, la microbiologie, ou la biotechnologie.

Tu es attiré.e par des métiers dans l'**environnement** ou l'**agroalimentaire**. Tu envisages une carrière dans la recherche, ou les **biotechnologies**.

Tu veux une **formation pratique et concrète**.

**Bachelier général  
Spé. Scientifique**

**Bachelier  
technologique  
STL, ST2S, STAV**

# Et après ton BUT ?

Tu as deux grandes options après ton diplôme : poursuivre tes études ou entrer dans le monde du travail.

## Tu continues tes études pour aller plus loin

### Écoles d'ingénieurs ou vétérinaires

Accède à des formations comme *Polytech*, *AgroSup*, *ONIRIS*, *ESIX*, *ESIAB* pour te spécialiser en agroalimentaire, biotechnologies, environnement ou santé animale.

### Masters spécialisés

Poursuis en Master (biotechnologies, biochimie alimentaire, nutrition, environnement...) pour évoluer vers la recherche, la qualité ou la production.

### Écoles de commerce

Orienté-toi vers le management, le marketing ou la gestion de projet dans l'agroalimentaire ou la santé.

## Tu commences ta carrière et tu trouves un emploi ...

### Qualité et sécurité alimentaire

Contrôler les matières premières et les produits finis  
Mettre en place et suivre des démarches qualité et sécurité (HACCP, normes ISO, audits...)  
Assurer la traçabilité et le respect des réglementations

### Recherche et développement

Participer à la création de nouveaux produits alimentaires, cosmétiques ou pharmaceutiques  
Améliorer des recettes et formules en laboratoire  
Tester et valider de nouvelles technologies de production

### Production et fabrication

Gérer une ligne de production et veiller à son bon fonctionnement  
Organiser et optimiser la fabrication des produits  
Encadrer une équipe et assurer la planification

Concrètement  
ça veut dire que  
tu peux...

**Travailler dans une start-up ou une grande entreprise** agroalimentaire (*Danone*, *Lactalis*, *Nestlé*...) ou cosmétique (*Avril*, *Lush*, *Nocibé*, *Marionnaud*...)

**Devenir technicien qualité** et garantir que les produits respectent les normes

**Être assistant chef de projet R&D** et participer à la création de nouveaux produits

**Gérer une chaîne de production** en tant que responsable d'équipe

**T'engager dans l'innovation** alimentaire en travaillant sur des procédés durables et les produits du futur !

## Voyager et se former



En plus des **cours de langue en anglais**, certains Travaux Pratiques (TP) sont aussi en anglais, ce qui te préparera à travailler dans un contexte international.

Grâce à nos nombreux partenariats avec des entreprises et des laboratoires de recherche à l'étranger, tu auras l'**opportunité de réaliser des stages dans des pays** comme :

- La **Norvège** : microbiologie ou biochimie.
- Le **Danemark** : participer à des projets dans le domaine de la microbiologie vétérinaire.
- L'**Irlande** : participer à des projets en sciences de l'aliment.
- La **Belgique** : développer tes compétences en chimie appliquée.
- L'**Italie** : travailler dans des laboratoires de biotechnologie.

Ces expériences à l'étranger te permettront d'acquérir des compétences précieuses, tout en découvrant de nouvelles cultures et méthodes de travail.

# Les de la formation à l'IUT de Saint-Brieuc



**Thomas  
DION**

«La proximité avec les professeurs a influencé mon parcours. On pouvait parler avec eux sans aucun problème. De plus, lorsque l'on avait des coups de mous, ils étaient là aussi pour nous encourager ! Les professeurs prenaient du temps avec l'ensemble des élèves pour nous aider !»

Promotions de **52 étudiants max** : groupes de TD de 26 étudiants, groupes de TP de 13 étudiants. Permet des échanges faciles avec les enseignants.

**Locaux modernes** et bien équipés : 12 salles de travaux pratiques, un **laboratoire sensoriel**, une **halle technologique** et des salles informatiques. Du matériel scientifique récent : biofermenteur, chromatographie ionique, spectrophotomètre IR.

**Intervention de professionnels** et réseau de partenaires : des **experts** interviennent régulièrement et l'IUT bénéficie d'un important réseau de partenaires locaux.

**Campus à taille humaine** et **proche de la mer** : campus agréable à 2,5 km de la mer ! Tu peux profiter **d'activités sportives** comme la **voile** et le **kite surf pour 40€ l'année** avec le SIUAPS\*. (Service Interuniversitaire des Activités Physiques et Sportives)

**Logement abordable** : Le coût de la vie à Saint-Brieuc est plus bas que dans une grande ville comme Rennes, ce qui rend le logement plus accessible.



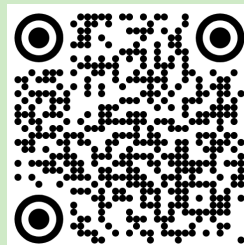
## Contact

Secrétariat du département GB  
02 96 60 96 31  
[iut-stbrieuc-gb@univ-rennes.fr](mailto:iut-stbrieuc-gb@univ-rennes.fr)

Découvrez en vidéo  
le parcours de Pierre,  
futur ingénieur en  
traitement des eaux



Découvrez en vidéo  
le parcours de Manon,  
une future ingénieure  
aromaticienne



Visitez l'IUT comme  
si vous y étiez

