

DUT GENIE BIOLOGIQUE

Option Industries Alimentaires et Biologiques (IAB) 2^e année en apprentissage



Exemples de missions en entreprise

- Conduite de process
- Organisation et gestion de production
- Participation au suivi du système qualité
- Contrôles en laboratoire, contrôle qualité
- Mission de recherche et développement de nouveaux produits

Poursuite d'études

Insertion facilitée pour une poursuite d'études en licence professionnelle, master professionnel ou formation d'ingénieur en alternance.

TECHNICIEN EN INDUSTRIES ALIMENTAIRES ET BIOLOGIQUES

Le technicien supérieur peut exercer son activité :

En industries alimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques et biotechnologiques. Il met en oeuvre et contrôle les opérations de transformation ou de fabrication des produits alimentaires ou biologiques. Il gère et planifie l'ensemble des moyens humains et matériels dans un contexte d'hygiène et de sécurité. Il surveille la qualité des matières premières et des produits tout au long des transformations. Il participe également à la formulation et à l'élaboration de nouveaux produits. Il peut prendre en charge ou participer à la démarche qualité de l'entreprise (animation, certification ISO, formation, audit...).

En laboratoire de contrôle-qualité, il met en oeuvre les techniques analytiques microbiologiques, biochimiques, sensorielles et physico-chimiques afin de s'assurer de la qualité et de la conformité des produits dans un contexte normatif. Il organise la certification et participe au suivi du système qualité.

En centre de recherche et développement, il participe à la mise au point et à l'optimisation des procédés, matériels et produits nouveaux.

Le métier

Les diplômés seront capables de :



Maîtriser les procédés de fabrication et de transformation des produits



Gérer une ligne de production



Planifier la production



Gérer les stocks



Maîtriser les systèmes qualité, hygiène, sécurité, environnement de l'entreprise pour leur application quotidienne et participer à leur évolution opérationnelle



Participer à l'élaboration de nouveaux produits



Maîtriser les techniques analytiques pour s'assurer de la qualité des produits

Conditions d'accès

Formation accessible après :

- une première année de DUT Génie Biologique option industries alimentaires et biologiques validée,
- une première année de L1 biologie validée et niveau L2 atteint,
- deux années de BTS en lien avec la biologie (diplôme validé ou non).

Après examen des dossiers de candidature, les candidats sont reçus en entretien individuel par un jury de sélection.

L'IFRIA BFC accompagne les candidats dans leur recherche d'une entreprise d'accueil et assure la gestion administrative des contrats d'apprentissage.

Inscription

- Dépôt de candidature sur <http://iutdijon.u-bourgogne.fr> de Janvier à Mars

Centre de formation

Les cours sont dispensés au département génie biologique de l'IUT DIJON AUXERRE.

Les locaux sont en conformité avec l'accessibilité aux personnes en situation de handicap. Les moyens pourront être adaptés aux besoins particuliers de ces personnes.

Hébergement

Hébergement possible dans des studios dédiés aux apprentis, à la Cité de l'Alternance, à 200 m de l'IUT. Renseignements sur <http://www.crous-dijon.fr/>

Contenu de la formation

Formation rémunérée de 12 mois en contrat d'apprentissage : 20 semaines en centre de formation (665 h), 32 semaines en entreprise.

UE 3.1 et 4.1 : Génie industriel et alimentaire : 212 h

Physique industrielle, opérations unitaires, approfondissement technologique

Electronique, automatisme, régulation, technologie alimentaire et procédés de fabrication

UE 3.2 et 4.2 : Biotechnologies : 230 h

Microbiologie alimentaire, biochimie et physique chimie alimentaire

UE 3.3 et 4.3 : Formation scientifique complémentaire / Formation générale pour l'entreprise : 169 h

Qualité, hygiène, sécurité, santé, développement durable, gestion de la législation

Langue vivante, communication professionnelle

UE 3.4 et 4.4 : Projets tutorés et stage : 54 h

Tarif

La formation est gratuite pour l'apprenant.

Le montant des frais de formation, à la charge de l'entreprise ou de son OPCO, est indiqué sur la page dédiée à cette formation sur www.ifria-bfc.fr



IFRIA BFC

Centre de Formation d'Apprentis des Industries Alimentaires

Cité de l'alternance - 11, rue Edgar Faure
21000 Dijon
Tél. 03 80 39 69 16 - contact@ifria-bfc.fr
www.ifria-bfc.fr



Université de Bourgogne

IUT DIJON AUXERRE

Département Génie Biologique

Bd Docteur Petitjean – 21078 DIJON CEDEX
Tél. 03 80 39 65 40
Mail : gb-sec@iut-dijon.u-bourgogne.fr

