

BACHELOR Universitaire de Technologie GÉNIE BIOLOGIQUE

Parcours Sciences des aliments et biotechnologies (SAB)

2e et 3e années en apprentissage



Exemples de missions en entreprise pendant la formation

- Conduite de process de fabrication
- Organisation et gestion de production
- Participation au suivi du système qualité
- Contrôles en laboratoire et contrôle qualité, maîtrise des risques
- Missions de recherche et développement de nouveaux produits

Poursuite d'études

Insertion facilitée pour une poursuite d'études en 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 œuvre et contrôle les opérations de transformation de 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 de la transformation. 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 œuvre 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 l'élaboration de nouveaux produits et à l'optimisation des méthodes.

LES MÉTIERS

- Chef d'équipe de production
- Assistant qualité
- Assistant ingénieur en recherche et développement
- Assistant ingénieur analyses et contrôles
- Animateur QHSE
- Technicien de laboratoire ou R&D



Maîtriser les procédés de fabrication et de transformation des produits



Gérer une ligne de fabrication



Planifier la production



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



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



Participer à l'élaboration de nouveaux produits

Les diplômés seront capables de :

Conditions d'accès

Formation accessible en apprentissage

- **Dès la deuxième année**, à l'issue :
 - d'un BUT 1 GB parcours SAB validé,
 - d'un BTS en lien avec la biologie validé (si refus en BUT 3 sur dossier),
 - d'une L3 SVT validée (si refus en BUT 3 sur dossier).
- **En troisième année**, à l'issue :
 - d'un BUT 2 GB parcours SAB validé,
 - d'un BTS en lien avec la biologie validé (sur dossier),
 - d'une L3 SVT validée avec expérience professionnelle réelle dans le domaine d'activité (sur dossier).

Après examen des dossiers de candidatures, 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.

Les candidats en situation de handicap sont invités à contacter notre référente handicap :

Aurélie MAJDA - a.majda@ifria-bfc.fr - 07 50 68 87 33

Centres de formation

Les cours sont dispensés au département Génie Biologique de l'IUT Dijon Auxerre, site de Dijon.

En 3e année, des modules sont assurés par le CFA Quetigny Plombières-lès-Dijon et le lycée Julien Wittmer à Charolles (71).

Les moyens pourront être adaptés aux besoins particuliers des personnes en situation de handicap.

Hébergement

Hébergement possible dans des studios dédiés aux apprentis à la Cité de l'Alternance, à quelques pas de l'IUT.
Renseignements sur www.crous-dijon.fr

Inscription

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

Contenu de la formation

Formation rémunérée en contrat d'apprentissage à partir de la deuxième ou de la troisième année

• Deuxième année de BUT - 697 heures

Microbiologie, génétique et biologie moléculaire, méthodes d'analyse en biologie
Cinétique chimique et enzymatique
Communication, anglais, projet personnel et professionnel
Biochimie métabolique
Traitement des données expérimentales et statistiques
Qualité, hygiène et microbiologie alimentaire, biochimie analytique
Biotechnologie,
Génie des procédés alimentaires, physique industrielle
Chimie et biochimie appliquées aux bioproduits
Méthodes d'optimisation et de validation
Biologie moléculaire et immuno-détection
Management de la production
Biologie appliquée aux produits innovants

• Troisième année de BUT - 555 heures

Situation d'Apprentissage et d'Évaluation sur le thème : Innover, produire et contrôler en science des aliments et biotechnologie, en partenariat avec le lycée Julien Wittmer à Charolles

Méthodes d'investigation et de contrôle en biologie
Communication, anglais, projet personnel et professionnel
Management de la qualité
Qualité et sécurité sanitaire des aliments des produits biotechnologiques
Sécurité au travail, ergonomie, environnement
Gestion de la production des aliments et des bioproduits
Outils statistiques et informatiques
Management de l'innovation
Technologies innovantes de bioproduction

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
12, rue Edgar Faure - 21000 Dijon
Tél. 07 50 68 87 33 - contact@ifria-bfc.fr
www.ifria-bfc.fr



Université de Bourgogne
IUT DIJON AUXERRE
Département Génie biologique
Boulevard Docteur Petitjean - 21078 Dijon Cedex
Tél. 03 80 39 65 40 - gb-sec@iut-dijon.u-bourgogne.fr