



DUT



Lieu de la formation
ANGERS - Campus Belle-Beille

Chiffres clés
DUT 1ère année
112 étudiants
28% de bac techno
DUT 2ème année
40 étudiants option IAB
98.5 % de réussite au DUT 2

Contacts
Scolarité Génie Biologique
biologie.iut@univ-angers.fr
Tél. : 02 44 68 87 52

Responsable de la formation
Christine MEGNEAUD
christine.megneaud@univ-angers.fr

Pôle Relations Entreprises
re.iut@univ-angers.fr
Tél : 02 44 68 88 46

Adresse web
<http://www.iut.univ-angers.fr>

GÉNIE BIOLOGIQUE OPTION INDUSTRIE ALIMENTAIRE ET BIOLOGIQUE

PARCOURS POSSIBLE EN APPRENTISSAGE EN 2ÈME ANNÉE

Présentation

Le DUT Industries Alimentaires et Biologiques forme en 2 années des Techniciens Supérieurs pour les Industries Alimentaires et Biologiques, pour les divers domaines tels que Production, Analyses et Contrôles, Recherche et Développement, Qualité... ; La formation professionnalisante permet de s'insérer directement dans la vie active, mais offre également de nombreuses possibilités de poursuite d'études : 30% des étudiants poursuivent en Ecole d'Ingénieur, 45% en Licence Professionnelle.

Pourquoi intégrer cette formation ? Les atouts de la formation

Un enseignement à la fois scientifique et technologique :

- Cours Magistraux et Travaux dirigés ; Biologie, Chimie, Biochimie, Biologie Moléculaire, Microbiologie, Physique Appliquée, Technologie Alimentaire
- Travaux Pratiques, en groupe à effectif réduit (12)

Un enseignement par petits groupes :

- 20 étudiants en travaux dirigés - 10 étudiants en travaux pratiques

Un suivi permanent de l'étudiant :

- Contrôle continu
- Contrôle de l'assiduité
- Suivi rigoureux des résultats

Des actions plus générales :

- Stages avec mise en situation professionnelle
- Initiation à la gestion de projets et à la Recherche et développement (Projet Produit)
- Aide à l'insertion professionnelle, à la recherche de stages : conseils et simulation d'entretien d'embauche
- Visites d'usines et de salon professionnel
- Certains enseignements réalisés par des professionnels
- Conseil pour les poursuites d'études dont contact avec les anciens étudiants
- Activités variées organisées par l'association des étudiants

Objectifs

Former des Techniciens Supérieurs pour les Industries Alimentaires et Biologiques

Aide à la réussite

Encadrement, travail en petits groupes, moyens matériels adaptés au secteur de formation (laboratoires équipés, halle de Technologie Alimentaire), stages en milieu professionnel, accompagnement pour développer son Parcours Personnel Professionnel (PPP)....

Poursuite d'études | Insertion professionnelle

Entrer dans la vie active - Les secteurs d'activités

Production : transformation et conditionnement des produits agro-alimentaires
Analyses et contrôle - Recherche et développement formulation et innovation alimentaire
Qualité - Sécurité

Les Métiers

Technicien Contrôle/Qualité - Technicien en production - Technicien R&D - Technicien d'analyse et de contrôle.

Selon vos choix et résultats, vous pourrez poursuivre des études en Licence Professionnelle ou en école d'Ingénieur (ONIRIS Nantes, Agro-Campus Ouest Rennes, ENSAIA Nancy, ESIAB/IFRIA Quimper, Agro-Sup Dijon, UTC Compiègne, Ecoles du réseau Polytech,...) afin d'évoluer vers des postes d'encadrement.

Poursuites d'études à l'IUT d'Angers

LP Qualité, Sécurité, Environnement et Production dans les Industries Alimentaires et Biologiques

LP Biologie Analytique et Expérimentale, du Végétal et de l'Animal



— Programme

Semestres 1-2 :

Formation scientifique de base

- Mathématiques appliquées
- Outils informatiques
- Physique
- Chimie
- Biologie

Formation aux sciences biologiques :

- Biologie cellulaire et moléculaire
- Physiologie
- Microbiologie
- Immunologie
- Biochimie

Formation générale

- Techniques d'expression et de communication
- Anglais
- Projet professionnel personnalisé

Enseignement de détermination

- Préparation aux enseignements du S3 et du S4 (Technologie Alimentaire, Microbiologie Alimentaire, Physique Industrielle)

— Public visé

Bac S (toutes options ou spécialités)
Bac STL
Bac STAV
Diplômes équivalents

L'admission peut également se faire, pour les non bacheliers, par validation des acquis professionnels (VAP) ou de l'expérience (VAE).

Sélection des candidats sur dossier.
La candidature se fait par Internet :

www.parcoursup.fr

— Stage

En fin de S2, stage ouvrier de quatre semaines dans une entreprise agroalimentaire
En fin de S4, stage avec mise en situation professionnelle en entreprise de 10 semaines minimum, dans le secteur agroalimentaire ou biologique en France ou à l'étranger.

Projets tuteurés

Ce travail de groupe encadré permet, sur un sujet de recherche pluridisciplinaire, d'améliorer ses méthodes de travail et son autonomie.
En IAB, il s'agit d'un travail de recherche et développement, à travers la formulation d'un produit innovant.

Semestres 3-4 :

- Technologie Alimentaire
- Physique Industrielle
- Biochimie / Chimie Alimentaire
- Microbiologie Alimentaire et Industrielle/Biotechnologies
- Génétique Appliquée
- Qualité
- Analyse sensorielle
- Expression / Communication
- Langue étrangère : Anglais
- Statistique / Informatique
- Connaissance des entreprises / - Ouverture au monde professionnel

— À noter

Une formation professionnalisée et professionnalisante

Projet Personnel et Professionnel

Dès les premières semaines, vous serez invité à réfléchir sur votre avenir professionnel.
Rencontre avec des professionnels, découverte des métiers et de l'entreprise.

Application sur le terrain

Visites d'entreprises agroalimentaires
Visite Salon agroalimentaire CFIA Rennes

Ouverture à l'international

Nos étudiants ont la possibilité de réaliser leur stage à l'étranger. Ils peuvent également s'inscrire au Diplôme d'Université d'Etudes Technologiques Internationales (DUETI) et parallèlement s'inscrire en L3 dans les universités partenaires : Ecosse, Irlande...

Apprentissage

Parcours possible en apprentissage pour la 2ème année.