

**94%**  
TAUX  
DE RÉUSSITE  
(PROMO 21-22)

FORMATION  
EN ALTERNANCE  
OU CONTINUE

# B.U.T. GÉNIE BIOLOGIQUE

Parcours science des aliments et biotechnologies (SAB)

>> 3<sup>ÈME</sup> ANNÉE

FORMATION  
**Bac+3**  
rémunérée  
(SI ALTERNANCE)

La **licence professionnelle MIPS**A (Management de l'Innovation, de la Production et de la Sécurité des Aliments), proposée **depuis 13 ans en alternance** intègre la **3<sup>ème</sup> année du BUT SAB** à partir de septembre 2023. Cette dernière année du cursus reste accessible aux bac+2 et est toujours proposée en alternance.

## PRÉ-REQUIS

- Diplôme de niveau bac+2 technologique (ex : B.U.T. IAB, HSE, Génie Chimique-Bio-procédés, BTS QIABI, BTSA STA ou formations analogues...).
- Licence 2 mention "sciences biologiques" avec prérequis technologiques.
- Public en formation continue : possibilité de validation des acquis professionnels (VAPP 85 et VAE).

## DURÉE DE LA FORMATION

**En alternance** : 17 semaines de cours réparties sur 4 périodes et 35 semaines de pratique en entreprise découpées en 6 périodes

**En formation continue** : 17 semaines de cours et 20 semaines en entreprise

## TARIFS

- Contrat d'apprentissage : formation prise en charge par l'OPCO dont dépend l'entreprise d'accueil au tarif défini par France Compétences. Formation gratuite et rémunérée pour l'alternant. L'apprenti paie uniquement la CVEC (Contribution à la Vie Étudiante et de Campus) d'un montant de 95€.
- Reprise d'études : 6200 euros, prise en charge possible selon votre statut et projet (employeur, OPCO, Région, Pôle Emploi...).

# Programme

## OBJECTIFS

Acquérir **4 grandes compétences** :

- Expérimenter dans le génie biologique
- Innover en science des aliments et biotechnologie
- Organiser la production des aliments et biomolécules
- Animer le management de la Qualité, de l'Hygiène, de la Sécurité et de l'Environnement (QHSE) en industrie alimentaires et bio-technologiques

## DÉVELOPPER DES APTITUDES EN :

### RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT

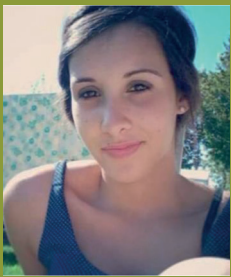
Prendre en charge un projet d'innovation alimentaire ou biotechno (analyse du besoin, concept produit, mix marketing, cahier des charges fonctionnel, définition processus, réalisation, caractérisation et optimisation de prototypes, développement industriel, étude de faisabilité, éco-conception ou adaptation de locaux et de ligne de production).

### PRODUCTION

Manager un atelier ou une ligne de production en gérant des ressources. Planifier et/ou ordonnancer une production. Mener des actions d'amélioration continue pour optimiser les performances.  
comptes clés - Nouveaux comportements des clients

### QUALITÉ HYGIÈNE SÉCURITÉ ENVIRONNEMENT (QHSE)

Maîtriser les outils de gestion du QHSE (Audit, HACCP, Analyse de risques...). Prendre en charge ou participer aux évolutions de la politique qualité sécurité environnement de l'entreprise (certifications ISO, IFS, BRC...).



Noémie B  
Diplômée 2016

« 1er poste : Assistante Chef de Projet R&D  
Actuellement Tech R&D FOOD INNOV (Sté Conseil à Nantes)

Mes activités : Analyse besoins clients, expertise nutritionnelle, prototypage, planification et réalisation des essais R&D au labo + Caractérisation (Analyses sensorielles, physicochimiques, microbiologiques, ...).

Qualités : Curiosité, organisation, rigueur, communication et maîtrise de l'outil informatique. »

95%

TAUX  
D'ACTIVITÉ  
SALARIÉE  
À 6 MOIS

100%

TAUX  
D'ACTIVITÉ  
SALARIÉE  
À 30 MOIS

(PROMO 18-19)

Une équipe de 29 enseignants vous aide à développer vos capacités et vos aptitudes grâce à une pédagogie active (présentations, mises en situations professionnelles, coaching professionnel, jeux de rôles, projets ...).

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Enseignants **professionnels** : plus de 60% des cours sont assurés par des professionnels des secteurs concernés
- Universitaires (Enseignants et Enseignants-chercheurs)
- Environnement technologique de pointe : 11 laboratoires spécifiques dont 1 laboratoire d'Analyse Sensorielle, 1 halle équipée de pilotes R&D, salles informatiques en libre accès, logiciels de simulation...

## MODALITÉS D'ÉVALUATION ET D'EXAMEN

- Contrôle continu
- Mission en entreprise (note entreprise, écrit + oral)
- Sanction : diplôme de niveau 6 (Bac +3)

RNCP : 35368

## VERS QUELS MÉTIERS ?

Par sa polyvalence, le diplômé du BUT SAB sera capable d'occuper des fonctions de responsable d'équipe, d'assistant production, de technicien méthodes ou ordonnancement, d'assistant ou animateur qualité, d'assistant au Chargé de Projet R&D. dans les secteurs de l'agroalimentaire, des cosmétiques, pharmaceutiques et de l'environnement.

## ACCESSIBILITÉ

Les locaux de l'IUT sont conçus pour pouvoir recevoir des personnes à mobilité réduite.

## QUEL TYPE DE CONTRAT ?

La 3ème année de BUT peut être suivie sous deux types de contrats (choix à définir avec l'entreprise) en vue d'acquérir à la fois une qualification professionnelle et un diplôme reconnu par l'État et la profession.

contrat  
d'apprentissage

contrat de  
professionnalisation  
pour +30 ans

Dans les deux cas vous êtes salarié(e)s.  
Formation accessible aux salariés et demandeurs d'emploi en reprise d'études et validation des acquis.

## EXEMPLES D'ENTREPRISES QUI ACCUEILLENT DES ALTERNANTS :

Mademoiselle Dessert, Biscuiterie Briec, Biscuiterie St-Michel, Le Monde des crêpes, Harrys, Crêperie de Guerlédan, Sobroval, ID-Fruits, Tipiak, Stalaven, Davigel, Sveltic, Ker Ronan, Lactalis, Laïta, Marie Morin, Entremont, Bel, Guyader, Cooperl, Kermené, Charal, Cité Marine, Sodexo, Pizza del Arte, Lancelot, Coreff, Brasserie l'Hirondelle...

## MODALITÉS D'ACCÈS

A partir du mois de janvier, dépôt de votre dossier sur :

<https://candidatures.univ-rennes1.fr>

Sélection sur dossier et entretien

Rentrée début septembre 2023

## ACCOMPAGNEMENT POUR RECHERCHE D'ENTREPRISE

- Coaching individualisé : projet professionnel, CV, lettre de motivation, entretien, ciblage des contacts
  - Mise en relation avec les entreprises
  - Job Dating... ..(une centaine d'offres proposées en moyenne)
- Le plus : 80% des entreprises sont trouvées par l'IUT

## CONTACTS :

Secrétariat département 02 96 60 96 31  
[iut-stbriec-gb@univ-rennes1.fr](mailto:iut-stbriec-gb@univ-rennes1.fr)

Responsable formation : Roland Talibert  
([roland.talibert@univ-rennes1.fr](mailto:roland.talibert@univ-rennes1.fr))

SFCA : service formation continue  
alternance  
02 96 60 96 28 ou 96 23  
[sfc-iutsb@univ-rennes1.fr](mailto:sfc-iutsb@univ-rennes1.fr)



UNIVERSITÉ DE  
RENNES 1  
SERVICE  
FORMATION  
CONTINUE  
ET ALTERNANCE