# B.U.T. Génie Biologique – Parcours Sciences de l'Aliment et Biotechnologie – Bourg-en-Bresse

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

## Cette formation est destinée aux...

Le **BUT Génie Biologique – parcours Sciences de l'Aliment et Biotechnologie** s'adresse aux titulaires d'un **BAC+2 scientifique ou technique** souhaitant évoluer dans les secteurs de l'**agroalimentaire**, des **biotechnologies**, de la **pharmacie** ou de la **cosmétique**. La formation développe des compétences en **analyses**, **qualité/QHSE**, **process de fabrication** et **innovation**.
2ème et 3ème année en apprentissage !

## Organisation de la formation

### Objectifs

Le BUT Génie Biologique, parcours « Sciences de l'Aliment et Biotechnologie » permet d'exercer des activités dans les domaines de l'agroalimentaire, des biotechnologies, des industries pharmaceutiques et cosmétiques.

À l'issue de la formation l'apprenant·e sera en capacité de :

- Réaliser et mettre au point des techniques d'analyses
- Mettre en place un système qualité ou animer une démarche QHSE.
- Conduire un processus de fabrication de produits alimentaires et de biomolécules.
- Réaliser des missions ou participer à un projet d'innovation alimentaire ou biotechnologique.

### Durée de la formation

1 an en alternance

### Rythme de formation

- 35 semaines en entreprise
- 17 semaines en CFA

### Formation de base

- Travaux dirigés et pratiques.
- Acquisition de connaissances et de méthodes.
- Mise en situation semi-professionnelle.
- Développement de l'autonomie et de la capacité à travailler en équipe.
- Projet à mener en entreprise.
- Évaluation en contrôle continu.
- **Date d'enregistrement du RNCP :** 01-09-2021

**Diplôme :** BUT (diplôme de niveau 6)

**Secteur :** Recherche & développement, Qualité

**Durée :** 12 mois

## En bref

**Niveau prérequis :**

**BAC +2 (diplôme de niveau 5)**

**Niveau du diplôme visé :**

**BUT (diplôme de niveau 6)**

**Public :** Prérequis : Bac+2 scientifique ou technique

**Modalités d'admission :**
Étude des dossiers de candidature puis entretien

**Code RNCP :**

**35368**

## Le campus

IUT Lyon 1
l'excellence technologique

**IUT Lyon 1 Département Génie Biologique**

155 Rue Henri de Boissieu Département Génie Biologique - CS 30257
01006 Bourg-en-Bresse

**Site :** https://iut.univ-lyon1.fr/

## Une question ?

Contactez-nous

- Diplôme du Ministère de l'Enseignement et de la Recherche délivré si réussite de l'apprenti·e

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap (moyens de compensation à étudier avec le référent handicap du centre)

## Délai

En fonction de la date de signature du contrat d'apprentissage.

Rentrée à partir de septembre.

## Rémunération et aides

Découvrez la rémunération et les aides en contrat d'apprentissage et contrat pro !

Le coût de la formation est pris en charge et n'engendre aucun frais pour le/la candidat·e.

## Comment rejoindre le B.U.T. Génie Biologique – Parcours Sciences de l'Aliment et Biotechnologie – Bourg-en-Bresse

### 1. 1er contact

Cliquez-ici pour vous pré-inscrire

### 2. Processus d'admission

Étude des dossiers de candidature puis entretien

### 3. Recherche d'un contrat d'apprentissage

L'IFRIA AURA accompagne les futur·e·s apprenti·e·s dans la recherche de contrat d'apprentissage. Toutefois, les candidat·e·s peuvent aussi envoyer leurs candidatures directement aux entreprises.

# Programme

## Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie

Réaliser des analyses avancées.

## Expérimenter dans le génie biologique

- Observer la variation d'un phénomène biologique.

**04 73 14 24 88**

- Expérimenter pour comprendre une problématique scientifique.
- Mener une démarche scientifique intégrative.

### Animer le management de la QHSE en IAA

Animer le management de la Qualité, de l'Hygiène, de la Sécurité et de l'Environnement en industries alimentaires et biotechnologiques :

- Mettre en œuvre la réglementation pour assurer la sécurité des aliments et des bioproduits.
- Assurer la qualité dans un contexte de production alimentaire ou de bioproduction.
- Adapter les démarches QHSE dans un contexte alimentaire ou biotechnologique.

### Organiser la production des aliments et des biomolécules

- Appréhender l'environnement de production.
- Produire des aliments et des biomolécules.
- Piloter la production dans un environnement d'industries alimentaires et de bioproduits.

### Innover en science de l'aliment et biotechnologie

- Participer à un projet d'innovation alimentaire ou biotechnologique.
- Participer au développement d'un projet d'innovation alimentaire ou biotechnologique.

## Indicateurs

**38**
apprenti·e·s en 2024-2025

**100 %**
taux de réussite aux examens 2025

**42 %**
en emploi dont 94% dans les métiers visés

**55 %**
en poursuite d'étude

**3 %**
en recherche d'emploi

**Annotations :** Enquête d'insertion des sortants 6-18 mois 2024-2025

## Débouchés

## Les métiers visés (H/F)

- Technicien contrôle qualité
- Assistant Recherche & Développement
- Assistant Qualité
- Responsable de ligne ou d’équipe

## Poursuite d'étude

- Licences professionnelles
- Licences
- Écoles d’ingénieurs spécialisées en agroalimentaires ou en biotechnologie
- Autres formations permettant d’acquérir une double compétence
- Études à l’étranger (DUETI)

### Contact

Axelle ROYER

Chargée de missions enseignement supérieur

**a.royer@ifria-ara.fr – 06 62 26 40 44**

Dernière modification : 19/10/2026