

## DUT Génie Biologique (Quimper)

### Option Industries Alimentaires et Biologiques

#### Objectifs

---

Former en 2 ans des techniciens supérieurs polyvalents, compétents tant en théorie qu'en pratique. Ces objectifs sont orientés dans les domaines du contrôle de la qualité microbiologique et physio-chimique des aliments et de la conduite et l'optimisation de la production en industrie agroalimentaire.

#### Conditions d'accès

---

Baccalauréat séries S et STL.

#### Poursuite d'études

---

75 à 80% des étudiants choisissent de poursuivre des études après le D.U.T. En fonction des résultats obtenus, ils postulent en licence professionnelle ou en écoles d'ingénieurs. Cette dernière option est le plus souvent choisie par les étudiants d'IAB, le nombre d'écoles dans cette filière étant nettement plus important (INSA, ENSAIA, ENSBANA...).

Des poursuites d'études longues en intégrant une L2 ou une L3 (selon le dossier) sont possibles à l'Université.

#### Insertion professionnelle

---

Laboratoires de contrôle des entreprises. Laboratoires de recherche et développement pour les nouveaux produits alimentaires. Agent de maîtrise et d'encadrement dans les services de production des industries agroalimentaires. Les services publics et les instituts de recherche (D.S.V, INRA, CNRS ...).

#### Infos pratiques

---

**Institut Universitaire de Technologie de Quimper (IUT de Quimper)**  
à Quimper

**Contacts**

Responsable formation : Pierre BATINA

## Programme

### 1ère année

#### Semestre 1

##### Bases scientifiques

- Mathématiques & statistiques
- Physique générale
- Physique appliquée
- Informatique

##### Formation générale

- Activités de synthèse S1
- Anglais
- Communication 1
- PPP 1
- Projets tutorés 1

##### Science chimique

- Chimie générale
- Chimie organique & analytique
- Enseignement Adaptation professionnelle

##### Sciences de la vie

- Biologie & Physiologie 1
- Biologie & Physiologie 2
- Microbiologie Immuno

##### Sport IAB S1

#### Semestre 2

##### Enseignement de détermination

- Génie Industriel
- Génie industriel froido
- Détermination chimie
- Déterm. Microbiologie

##### Sciences de la vie

- Microbiologie1
- Adaptation locale immunologie
- Biologie physiologie pratique

##### Sciences biochimiques

- Technique analytique
- Biochimie et Bioénergétique
- Biochimie et biologie mol

##### Formation Générale

- Anglais
- Communication
- Projet Professionnel Personnel
- Statistiques Informatique

#### Activité sportive ou culturelle

### 2ème année

#### Semestre 3

##### UE31

- Physique industrielle 51h
- Technologie alimentaire
- Module Complémentaire Formation scientifique

##### UE32

- Biochimie et physico-chimie alimentaires 53h
- Microbiologie alimentaire 52h
- Biochimie et physico-chimie approfondies 38,5h

##### UE 33

- Statistiques appliquées & Informatique
- Anglais 1-Communication 18h
- MC P.P.P.
- Module complémentaire : Compléments Formation générale

#### Projets tutorés

#### Sport IAB S3

#### Semestre 4

##### UE41

- Electrotechnique, automatisme/régulation 38,5h
- Technologie alimentaire : procédés de fabrication 65,5h

##### UE42

- Biochimie & physico-chimie appliquées 33h
- Microbiologie industrielle et génétique 54h
- MC Enseignement technologique pour l'entreprise 44,5h

##### UE43

- Qualité, gestion, législation 18h
- Expression/Communication P.P.P., Langues étrangères
- MC Enseignements généraux pour l'entreprise 22h

##### UE44

- Activités Professionnelles S4
- Activités de synthèse S4
- Projets tuteurés 2
- Stages professionnels

#### Activité sportive ou culturelle S4

Dernière mise à jour le 08 février 2018