



BUT Génie biologique

Sciences de l'aliment et biotechnologies

Présentation

Le B.U.T. Génie Biologique est une formation universitaire et technologique de haut niveau permettant une insertion professionnelle rapide ou après une formation supérieure complémentaire.

En intégrant un B.U.T., les étudiants bénéficient d'un parcours intégré en 3 ans, sans sélection supplémentaire pour atteindre le grade licence. Le diplôme est aligné sur les standards internationaux et facilite les échanges avec les universités étrangères. Un DUT est délivré au bout des deux premières années.

Chaque B.U.T. est défini par une spécialité et un parcours, le parcours étant une « spécialisation » progressive permettant de viser un champ de compétences particulier au sein d'une spécialité.

A l'IUT Louis Pasteur, les parcours proposés pour le B.U.T. Génie Biologique sont :

- Sciences de l'aliment et biotechnologie
- Sciences de l'environnement et écotechnologies

Objectifs

[RNCP 35368 : BUT Génie biologique : Science de l'aliment et biotechnologie](#)

Le Bachelor Universitaire de Technologie (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. Le titulaire du BUT Génie Biologique, parcours sciences de l'aliment et biotechnologie (SAB) peut assurer de nombreuses missions parmi lesquelles :

- la mise en place et la réalisation d'analyses sur des matières premières, produits intermédiaires et finis dans une démarche de contrôle
- la réalisation et la mise au point de techniques d'analyses dans le domaine des biotechnologies
- la mise en place d'un système qualité ou l'animation d'une démarche qualité, hygiène, sécurité, environnement dans les industries alimentaires ou biotechnologiques
- la conduite d'un processus de fabrication de produits alimentaires, cosmétiques, pharmaceutiques ou biotechnologiques depuis la conception jusqu'au conditionnement des produits finis
- La réalisation de missions ou la participation à un projet de recherche et développement : conception de nouveaux produits, modification de process de fabrication, développement de process innovants...

Métiers visés

Assistant Qualité, Technicien Analyses et Contrôles (Physico-chimie, Biochimie, Microbiologie et Biologie), Assistant de Recherche

Pour connaître en détail l'insertion professionnelle de nos diplômés, consultez [cette page](#).

Les + de la formation

Polyvalence des enseignements :

Les programmes de formation permettent de développer les compétences professionnelles et transversales attendues par les professionnels du secteur visé. La polyvalence acquise par les diplômés leur permet d'accéder à un large choix de métiers ou de poursuites d'études.

Mises en situation professionnelle :

Les stages et les projets tutorés tiennent une place importante dans la formation. Ils permettent à l'étudiant de mettre en pratique les connaissances acquises tout en fixant les premiers jalons de son entrée dans la vie professionnelle.

| | |
|--------------------------|---|
| Composante | • IUT Louis Pasteur |
| Langues d'enseignement | • Français |
| Niveau d'entrée | Baccalauréat (ou équivalent) 1 |
| Durée | 3 ans |
| ECTS | 180 |
| Volume global d'heures | 2600 |
| Formation à distance | Non, uniquement en présentiel |
| Régime d'études | • FI (Formation initiale) |
| Niveau RNCP | Niveau 6 |
| RNCP | <ul style="list-style-type: none"> • RNCP35370 : BUT Génie biologique : Sciences de l'environnement et écotechnologies • RNCP35368 : BUT Génie biologique : Science de l'aliment et biotechnologie |
| Disciplines | <ul style="list-style-type: none"> • Biochimie et biologie moléculaire • Biochimie, biologie cellulaire et moléculaire, physiologie et nutrition • Biologie cellulaire • Biologie des organismes • Chimie des matériaux • Chimie organique, minérale, industrielle • Chimie théorique, physique, analytique • Énergétique, génie des procédés • Informatique |
| Lieu | IUT Louis Pasteur - 1 All. d'Athènes, 67300 Schiltigheim |
| Campus | • Campus Schiltigheim |
| Formation internationale | Formation ayant des partenariats formalisés à l'international |
| Secteurs d'activité | <ul style="list-style-type: none"> • Industries alimentaires • Industrie pharmaceutique • Activités de contrôle et analyses techniques |

Partenariats :

Offres de stages et d'emploi, proximité avec les entreprises.

Alternance :

Il est possible de suivre la formation en alternance dès la 2^{ème} année, ce qui est une réelle opportunité pour une insertion professionnelle rapide mais c'est également un atout pour une poursuite d'études.

Critères de recrutement

Le recrutement se fait sur dossier. Une attention particulière sera portée sur les notes de l'épreuve anticipée de Français, les relevés de notes des classes de première et de terminale et notamment les moyennes aux matières scientifiques. Les relevés de notes du Bac et les notes obtenues dans le supérieur pour les titulaires du Bac. Un entretien avec le jury, permettant d'apprécier la motivation du candidat ainsi que l'adéquation de son projet à la formation complète le processus de recrutement.

Candidater

Pour consulter les modalités de candidature, consultez [la page dédiée](#) sur le site de l'Université de Strasbourg.

Prérequis obligatoires

Être titulaire d'un baccalauréat général ou technologique.

Présentation et organisation de l'équipe pédagogique

L'équipe pédagogique est composée d'une trentaine d'enseignants et enseignants-chercheurs et d'une quarantaine d'intervenants extérieurs.

Enseignants affectés à l'Université de Strasbourg :

BERGAENTZLE Martine, Enseignant-Chercheur – Faculté de Pharmacie : Validation des essais
BERKATI Abdel-Karim, Doctorant – Université de Strasbourg : Mathématiques, Physique, Chimie
BERTAGNOLLI Caroline, Enseignant-Chercheur – IUT Louis Pasteur : Chimie
BOHL Angélique, Professeur Agrégé – IUT Louis Pasteur : Biochimie
CARRAYROU Jérôme, Enseignant-Chercheur – IUT Louis Pasteur : Physique
DA COL Marie-Andrée, Enseignant-Chercheur – IUT Louis Pasteur : Outils informatiques
DELAY Frederik, Enseignant-Chercheur – Ecole & Observatoire des Sciences de la Terre : Hydrogéologie
GEILLER Benjamin, Doctorant – Université de Strasbourg : Immunologie
GEOFFROY Valérie, Enseignant-Chercheur – Faculté de Pharmacie : Microbiologie
KAMMERSCHEIT Xavier, Professeur Agrégé – IUT Louis Pasteur : Microbiologie
KREYENBIHLER Benjamin, Professeur Agrégé – Faculté de Physique & Ingénierie : Lean
LEHMANN François, Enseignant-Chercheur – IUT Louis Pasteur : Physique
LIEVREMENT Didier, Enseignant-Chercheur – IUT Louis Pasteur : Microbiologie
LOTFI Frédérique, Enseignant-Chercheur – IUT Louis Pasteur : Biologie moléculaire
MARCIC Christophe, Enseignant-Chercheur – IUT Louis Pasteur : Chimie
MORIN Michaël, Professeur Agrégé – IUT Louis Pasteur : Electrotechnique
PASQUET Paul-Loup, Enseignant-Chercheur – IUT Louis Pasteur : Opérations unitaires
PONS-LEBEAU Françoise, Enseignant-Chercheur – Faculté de Pharmacie : Risque toxicologique
RECOUS Florian, Enseignant-Chercheur – IUT Louis Pasteur : Biochimie
ROHR Olivier, Enseignant-Chercheur – IUT Louis Pasteur : Biologie cellulaire
ROTH Christophe, Professeur Agrégé – IUT Louis Pasteur : Physique
SCHONTZ Dominique, Enseignant-Chercheur – IUT Louis Pasteur : Physiologie
SCHWARTZ Christian, Enseignant-Chercheur – IUT Louis Pasteur : Physiologie
TANGUY Émeline, Enseignant-Chercheur – IUT Louis Pasteur : Physiologie
TREBOUET Dominique, Enseignant-Chercheur – IUT Louis Pasteur : Chimie des procédés
VALLET Elody, Attaché Temporaire d'Enseignement et de Recherche – IUT Louis Pasteur : Biologie moléculaire
VILLAIN-GAMBIER Maud, Enseignant-Chercheur – IUT Louis Pasteur : Chimie des procédés
WALLET Clémentine, Enseignant-Chercheur – IUT Louis Pasteur : Biologie cellulaire
WOLF Jean-Luc, Professeur Certifié – IUT Louis Pasteur : Anglais

Chargés d'enseignement vacataires :

ARMANDO Yves, Ingénieur d'études – CNRS : Outils informatiques
BARDIAUX Jean-Bernard, Ingénieur – ENGEES : Eaux potables
BAS Gul Tunca, Responsable qualité – Centre E. Leclerc – Sodexo : Qualité en grande surface
BECKRICH Audrey, Ingénieur – SIEMENS : QHSE

| | |
|------------|--|
| Code ROME | <ul style="list-style-type: none">• Responsable qualité en industrie• Technicien / Technicienne en Hygiène, Sécurité, Environnement industriel (HSE)• Ingénieur / Ingénieure R&D en industrie• Responsable d'unité de production industrielle• Technicien / Technicienne de laboratoire en industrie |
| Stage | Oui |
| Alternance | Non |

Aménagements pour les publics ayant un profil spécifique

Le contrat pédagogique comprend un régime spécial d'études (RSE) permettant à certains étudiants, notamment ceux qui sont salariés, en service civique, ou ceux ayant un statut spécifique ou des contraintes particulières, de bénéficier d'aménagements dans le déroulement de leurs études. Dans le cadre de la mise en œuvre de ce régime, la formation propose les aménagements ci-dessous :

- Modalités spécifiques d'examens possibles pour des étudiants en situation de handicap (1/3 temps supplémentaire par exemple)
- Dispense d'assiduité – par-là, il est entendu que l'étudiant bénéficie d'une dispense de présence au niveau des enseignements et/ou de manière sporadique (TD/TP) en fonction des contraintes liées à certaines activités (représentations, compétitions, obligations liées aux mandats, convocations, etc.)
- Attribution d'un régime long d'études – par-là, il est entendu que l'étudiant bénéficie d'un étalement des études sur plusieurs années avec une dispense des limitations du nombre d'inscriptions
- Régime spécifique de conservation des notes – par-là, il est entendu que l'étudiant bénéficie de la conservation des notes au niveau des matières

Droits de scolarité

Pour consulter les droits de scolarité, [consultez la page dédiée](#) sur le site de l'Université de Strasbourg.

Contacts

Responsable(s) de mention

- [Jérôme Carrayrou](#)

Directeur des études

- [Christian Schwartz](#)

Responsable(s) de parcours

- [Frederique Lotfi](#)
- [Clémentine Wallet](#)

Autres contacts

[Scolarité](#)

BEYER Nicolas, Responsable - AQUATIRIS : Eaux usées
BIRCKER Loïc, Chef technicien - Ministère de l'Agriculture : Pédologie
BOLTOEVA Maria, Chercheur - IPHC, CNRS Délégation Alsace : Physique appliquée
CORREIA Caroline, Project manager ITI GeoT-Unistra : Communication
CRONE Joanne, Auto-entrepreneur : Anglais
DESMONTS Marie-Hélène, Chef de projet - CRIT AERIAL : Analyses sensorielles et Viandes
DIETSCH Yannick, Responsable Département - Eurométropole de Strasbourg : Eaux usées, Assainissement
DOR Jean-Charles, Ecologue - CLIMAX : Associations végétales
FIFRE Gregory, Climatologue - Météo France : Météo et cartographie
FOURQUET Charlène, Assistant ingénieur - IUT Louis Pasteur : Biochimie enzymatique
FOY Cédric, Chargé de recherches - CEREMA : Acoustique
GENEREUX Philippe, Directeur Général - Brasserie METEOR : Génie des procédés alimentaires : Brasserie
GERBER Aurore, Auto-entrepreneur - Fresque 2Tonnes : Mise en œuvre de l'économie circulaire
GILBERT Anne-Laure, Expert conseil - Entrepreneur indépendante : Traçabilité
GUILLAUME Gwenaël, Chargé de recherches - CEREMA : Acoustique
HOPFNER Célia, Chef de projet R&D - Pierre SCHMIDT : Emballage
HUNSINGER Marc, Ingénieur - Eurométropole de Strasbourg : Eaux usées, Assainissement
JOUVE Cléo, Chef d'entreprise - ORISAE : Innovation
KALTANI Arian, Auto-Entrepreneur : Déchets
LAMBRECH Geoffray, Professeur Agrégé - Rectorat Académie de Strasbourg : Pollution du sol
LE CALVE Stéphane, Chercheur - CNRS Délégation Alsace : Chimie de l'air
LORENTZ Rachel, Professeur de Lycée Professionnel Rectorat Académie de Strasbourg : Anglais
LOTFI Abdelhak, Formateur Indépendant : Bureautique
MARCON Françoise, Responsable QSE - Pierre Schmidt : ISO 9001, Risques allergènes
MARTIN Aurélie, Ingénieur d'études - IUT Louis Pasteur : Qualité et Hygiène
MALPOTE Jean-Yves, Consultant en brasserie, dirigeant Innodev : Brasserie Saé
MEYER Aurélien, Responsable logistique - Port du Rhin : Maîtrise Statistiques des Procédés
NOUAIM Wafae, Docteur en géomatique - Chambre d'Agriculture : Système d'information géographique
OSTERMANN Angélique, Responsable Achat - Colin Palc : Qualité
PERRA ANNE, Maître Brasseur - Brasserie METEOR : Génie des procédés alimentaires ; Brasserie
PERRAUDIN Marie-Angeline, Chargée de développement - ALSACE LAIT : Amélioration continue
PETER Arnaud, Inspecteur - DGCCRF : Etiquetage
PIEGAY Clément, Ingénieur - CEREMA : Acoustique
ROMBOURG Denis, Responsable qualité - Heineken : HACCP
SAFIDINE Kader, Auto-Entrepreneur : Droit du Travail
SAUTER Christian, Ingénieur d'études - Université de Strasbourg : Communication
SCHALL Pascal, Ingénieur d'études - IUT Louis Pasteur : Bromatologie
SCHMIDT Anne, Responsable R&D - Duo CEno : CEnologie
SCHNEIDER Christelle, Ingénieur - ATMO Grand-Est : Déchets
SELLANI Valérie, Ingénieur d'études - Université de Strasbourg : Communication
ULRICH Nathalie, Responsable Qualité - Auto-entrepreneur : Métrologie
WILT Justine, Technicienne - Agence territoriale d'ingénierie publique : Aménagement de l'environnement

Programme des enseignements

Sciences de l'aliment et biotechnologies

BUT 1 - Génie Biologique - Sciences de l'aliment et biotechnologies

| Semestre 1 - BUT Génie biologique - Sciences de l'aliment et biotechnologies | | | | | |
|--|---------|----|-------|-----|----|
| | | CM | TD | TP | CI |
| UE 11 - Réaliser des analyses élémentaires | 11 ECTS | - | - | - | - |
| UE 12 - Observer la variation d'un phénomène biologique | 11 ECTS | - | - | - | - |
| UE 13 - Assurer la sécurité des aliments | 4 ECTS | - | - | - | - |
| UE 14 - Maîtriser l'environnement de production | 4 ECTS | - | - | - | - |
| Période d'entrée en formation | | - | - | - | - |
| Test de positionnement Anglais | | - | - | - | - |
| Test de positionnement Maths-Physique-chimie | | - | - | - | - |
| Ressources informatique | | - | - | - | - |
| Soutien | | 3h | 13,5h | - | - |
| Chimie générale | | 6h | 12h | 12h | - |
| Chimie organique | | 4h | 7h | - | - |
| Biochimie structurale | | 8h | 5h | - | - |
| Techniques de laboratoire | | 4h | 6h | 16h | - |
| Microbiologie | | 8h | 3h | 12h | - |
| Statistiques | | - | - | 8h | - |
| Biologie cellulaire | | 8h | 5h | 10h | - |
| Biologie générale animal | | 4h | 7h | 8h | - |
| Mathématiques | | - | 15h | - | - |
| Bureautique | | 2h | - | 14h | - |
| Communication | | - | 4h | 22h | - |
| Anglais | | - | 6h | 8h | - |
| Projet professionnel personnalisé | | - | 2h | 4h | - |
| SAÉ - Réaliser des analyses élémentaires | | 4h | 14h | 17h | - |
| SAÉ - Observer la variation d'un phénomène biologique | | - | 4h | 22h | - |
| Microbiologie alimentaire | | 6h | 8h | 10h | - |
| Opérations unitaires | | 4h | 1h | 8h | - |
| SAÉ - Assurer la sécurité des aliments | | 3h | 4h | 6h | - |
| SAÉ - Maitriser l'environnement de production | | 4h | 4h | 15h | - |

| Semestre 2 - BUT Génie biologique - Sciences de l'aliment et biotechnologies | | | | | |
|--|--|----|----|----|----|
| | | CM | TD | TP | CI |

| | | CM | TD | TP | CI |
|---|---------|-----|------|-----|----|
| UE 21 - Réaliser des analyses élémentaires | 10 ECTS | - | - | - | - |
| UE 22 - Observer la variation d'un phénomène biologique | 10 ECTS | - | - | - | - |
| UE 23 - Assurer la sécurité des aliments | 4 ECTS | - | - | - | - |
| UE 24 - Maîtriser l'environnement de production | 6 ECTS | - | - | - | - |
| Soutien | | - | 2,5h | - | - |
| Chimie générale | | 6h | 12h | 8h | - |
| Statistiques | | - | 9h | - | - |
| Biologie moléculaire | | 12h | 12h | 16h | - |
| Microbiologie | | 6h | 10h | 18h | - |
| Biologie cellulaire | | 2h | 3h | 6h | - |
| Biologie générale végétal | | 6h | 7h | - | - |
| Biochimie métabolique | | 12h | 5h | - | - |
| Physique | | 4h | 7h | - | - |
| Mathématiques | | - | 13h | - | - |
| Communication | | - | - | 4h | - |
| Anglais | | - | 6h | 8h | - |
| Projet professionnel personnalisé | | - | 6h | 4h | - |
| SAÉ - Réaliser des analyses élémentaires | | 9h | 19h | 12h | - |
| SAÉ - Observer la variation d'un phénomène biologique | | 2h | 17h | 15h | - |
| Qualité sécurité alimentaire | | 12h | 1h | - | - |
| Biochimie alimentaire | | 6h | 11h | 26h | - |
| Technologie alimentaire | | 12h | 2h | 4h | - |
| Opérations unitaires | | 6h | 10h | 8h | - |
| SAÉ - Assurer la sécurité des aliments | | - | 7h | 4h | - |
| SAÉ - Maitriser l'environnement de production | | 7h | 3h | 16h | - |

BUT 2 - Génie Biologique - Sciences de l'aliment et biotechnologies

| Semestre 3 - BUT Génie biologique - Sciences de l'aliment et biotechnologies | | | | | |
|--|---------|-----|----|----|----|
| | | CM | TD | TP | CI |
| UE 31 - Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie | 4 ECTS | - | - | - | - |
| UE 32 - Expérimenter dans le génie biologique | 4 ECTS | - | - | - | - |
| UE 33 - Animer le management de la Qualité, de l'Hygiène, de la Sécurité et de l'Environnement en industries alimentaires et biotechnologiques | 7 ECTS | - | - | - | - |
| UE 34 - Organiser la production des aliments et des biomolécules | 10 ECTS | - | - | - | - |
| UE 35 - Innover en sciences de l'aliment et biotechnologie | 5 ECTS | - | - | - | - |
| Période d'entrée en formation | | - | - | - | - |
| Microbiologie | | 10h | 1h | 8h | - |

| | CM | TD | TP | CI |
|---|-----|------|-----|----|
| Cinétique chimique et enzymatique | 6h | 5h | 12h | - |
| PCR quantitative | 2h | 5h | 8h | - |
| Communication | - | 6,5h | 8h | - |
| Anglais | - | 6h | 10h | - |
| Mathématiques | 4h | 9h | - | - |
| Statistiques | - | - | 6h | - |
| Mécanique des fluides | 8h | 13h | 16h | - |
| Biochimie analytique | 8h | 5h | 16h | - |
| Portfolio | - | 10h | - | - |
| Qualité et Hygiène en industrie alimentaire | 4h | 5h | - | - |
| Génie des Procédés Alimentaires | CM | TD | TP | CI |
| Machines thermiques, électrotechnique | 4h | 6h | 14h | - |
| Chimie et biochimie appliquées aux bioproduits | 10h | 8h | - | - |
| Projet professionnel personnalisé | - | 8h | - | - |
| SAÉ - Mise en œuvre d'une expérimentation et suivi analytique | 8h | 8h | 20h | - |
| SAÉ - Réaliser des analyses approfondies des aliments | 2h | 3h | 15h | - |
| SAÉ - Produire des aliments ou bioproduits | 1h | 8h | 16h | - |
| SAÉ - Concevoir des produits innovants | 4h | 5h | - | - |

Semestre 4 - BUT Génie biologique - Sciences de l'aliment et biotechnologies

| | CM | TD | TP | CI |
|---|----|-----|-----|----|
| UE 41 - Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie 4 ECTS | - | - | - | - |
| UE 42 - Expérimenter dans le génie biologique 4 ECTS | - | - | - | - |
| UE 43 - Animer le management de la Qualité, de l'Hygiène, de la Sécurité et de l'Environnement en industries alimentaires et biotechnologiques 8 ECTS | - | - | - | - |
| UE 44 - Organiser la production des aliments et des biomolécules 8 ECTS | - | - | - | - |
| UE 45 - Innover en sciences de l'aliment et biotechnologie 6 ECTS | - | - | - | - |
| Méthodes d'analyses en biologie | 8h | 7h | 16h | - |
| Traitement des données expérimentales | 4h | 2h | 8h | - |
| Anglais | - | 6h | 10h | - |
| Droit du travail | 8h | 1h | - | - |
| Informatique - tableur | - | 4h | 12h | - |
| Communication | - | 10h | 2h | - |
| Clonage moléculaire | 2h | 7h | 12h | - |
| Biochimie analytique | - | 2h | 10h | - |
| Biotechnologie | 8h | 6h | 16h | - |
| Management de la production | 7h | 1h | - | - |

| | CM | TD | TP | CI |
|---|-----|-----|-----|----|
| Microbiologie Alimentaire | 6h | 8h | 12h | - |
| Projet professionnel personnalisé | - | 6h | - | - |
| Chimie et biochimie appliquées aux bioproduits | - | 8h | 14h | - |
| SAÉ - Mise en œuvre d'une expérimentation et suivi analytique | 1h | 7h | 12h | - |
| SAÉ - Bioproduction de protéine | 10h | 11h | 24h | - |
| SAÉ - Stage | - | - | - | - |
| SAÉ - Portfolio | - | 8h | - | - |

BUT 3 - Génie Biologique - Sciences de l'aliment et biotechnologies

| Semestre 5 - BUT Génie biologique - Sciences de l'aliment et biotechnologies | | | | |
|--|-----|-----|-----|----|
| | CM | TD | TP | CI |
| UE 52 - Expérimenter dans le génie biologique 4 ECTS | - | - | - | - |
| UE 53 - Animer le management de la Qualité, de l'Hygiène, de la Sécurité et de l'Environnement en industries alimentaires et biotechnologiques 11 ECTS | - | - | - | - |
| UE 54 - Organiser la production des aliments et des biomolécules 8 ECTS | - | - | - | - |
| UE 55 - Innover en sciences de l'aliment et biotechnologie 7 ECTS | - | - | - | - |
| Méthodes d'investigation et de contrôle en biologie | 4h | 1h | - | - |
| Communication | - | 10h | - | - |
| Anglais | - | 6h | 10h | - |
| Projet professionnel personnalisé | - | 4h | - | - |
| Outils mathématiques avancés | 4h | 9h | - | - |
| Physiologie digestive et rénale | 12h | 8h | - | - |
| Statistiques | - | 2h | 6h | - |
| Management de la qualité | CM | TD | TP | CI |
| Outils de la qualité (norme ISO90) | 18h | 1h | - | - |
| Management Lean | 10h | 1h | - | - |
| Qualité en grandes surfaces | 10h | 1h | - | - |
| Qualité et sécurité sanitaire des aliments et des produits biotechnologiques | CM | TD | TP | CI |
| Maîtrise des risques HACCP | 4h | 5h | - | - |
| Risques allergènes | 9h | 1h | - | - |
| Risques toxicologiques | 9h | 1h | - | - |
| Traçabilité | 8h | 1h | - | - |
| Analyses sensorielles | 6h | 1h | 8h | - |
| Filière de productions alimentaires | CM | TD | TP | CI |
| Filière viandes | 8h | 1h | - | - |
| Oenologie | 6h | 7h | 4h | - |
| Statistiques - Validation des essais | 12h | 2h | 12h | - |

| | CM | TD | TP | CI |
|---|-----|-----|-----|----|
| Innovation en nutrition | 10h | 8h | - | - |
| SAÉ - Innover, produire et contrôler en science des aliments et biotechnologies | 20h | 34h | 35h | - |
| SAÉ - Portfolio | - | - | - | - |
| Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement (QHSE) | 4h | 5h | - | - |
| Management de l'innovation en entreprise | 4h | 18h | - | - |

| Semestre 6 - BUT Génie biologique - Sciences de l'aliment et biotechnologies | | | | |
|---|-----|-----|-----|----|
| | CM | TD | TP | CI |
| UE 62 - Expérimenter dans le génie biologique 4 ECTS | - | - | - | - |
| UE 63 - Animer le management de la Qualité, de l'Hygiène, de la Sécurité et de l'Environnement en industries alimentaires et biotechnologiques 9 ECTS | - | - | - | - |
| UE 64 - Organiser la production des aliments et des biomolécules 9 ECTS | - | - | - | - |
| UE 65 - Innover en sciences de l'aliment et biotechnologie 8 ECTS | - | - | - | - |
| Méthodes d'investigation et de contrôle en biologie | 5h | 7h | - | - |
| Communication | - | 5h | - | - |
| Anglais | - | 6h | 10h | - |
| SAÉ - Portfolio | - | 10h | 4h | - |
| Mesure statistique des procédés | 12h | 1h | - | - |
| Enzyme immobilisée | 4h | 6h | 16h | - |
| Techniques innovantes en biotechnologies | 6h | 8h | - | - |
| Emballage | 6h | 1h | - | - |
| Étiquetage | 8h | 1h | - | - |
| Auditeur qualité | 8h | 1h | - | - |
| SAÉ - Expérience professionnelle | - | - | - | - |