

NOUVEAU
DUT
À SÉNART

ÉDITO

Responsable de formation

Le DUT Génie Biologique a pour objectif de former des techniciens supérieurs ayant un large spectre de connaissances et de compétences en biologie leur permettant de trouver un emploi dans des secteurs variés : agricole, biomédical, diététique, pharmaceutique, agronomique, agroalimentaire, biotechnologique, environnement..., où ils peuvent exercer différentes activités : production, analyse et contrôle, recherche et développement, services, management, alimentation humaine, etc.

Le DUT Génie Biologique permet aux étudiants d'appréhender les techniques spécifiques de la biologie, d'acquérir les bases et les principes du raisonnement scientifique, en développant leurs capacités d'initiative, d'adaptabilité, de responsabilité et de communication avec leur environnement professionnel. Deux options proposées en deuxième année préparent à des carrières différentes et correspondent à une formation et des qualités spécifiques :

- Génie de l'environnement (GE)
- Diététique (DIET)

CONDITIONS D'ADMISSION

- > Dossier candidature
- > Amphi de présentation de la formation et de recrutement

ORGANISATION DE LA FORMATION

• 2 types de formation

> Formation initiale classique

- 1 800 heures réparties sur 4 semestres de début septembre à fin juin ;
- Un stage professionnel de 10 semaines minimum en France ou à l'étranger
- 300 heures de projet(s) tutoré(s)

> Formation en alternance

- Rythme de l'alternance :
 - 1 semaine entreprise/1 semaine IUT.

SAVOIR-FAIRE ET COMPÉTENCES

Option Génie de l'environnement

- > Suivre et exploiter une unité de traitement des eaux,
- > Étudier et traiter les pollutions atmosphériques,
- > Planifier et gérer la collecte et le traitement des déchets,
- > Analyser l'impact des pollutions sur les organismes ou les écosystèmes,
- > Réaliser des études en qualité-sécurité-environnement,
- > Mettre en place une politique de développement durable en collectivité ou en entreprise.

Option Diététique

- > Élaborer des traitements diététiques pour les secteurs hospitaliers et de soins en général,
- > Gérer et évaluer la qualité sanitaire et nutritionnelle des repas dans le secteur de la restauration collective,
- > Faire respecter la législation en vigueur dans les entreprises agro-alimentaires (contrôle qualité),
- > Promouvoir la santé et le bien-être de la population en maîtrisant l'éducation nutritionnelle, en pouvant présenter, justifier et conseiller une alimentation adaptée à tous les individus.

APRÈS LE DUT

• Débouchés professionnels

Option Génie de l'environnement :

- > la physico-chimie et la biologie des milieux
- > pollutions de l'air, des eaux, des sols, gestion des déchets
- > l'analyse des systèmes vivants
- > écosystèmes urbains, industriels, ruraux.

Option Diététique : en dehors du domaine hospitalier, les diplômés s'orientent vers les secteurs suivants :

- > restauration collective : scolaire, entreprise, municipalité...
- > activités libérales et conseils
- > distribution, production et contrôle industriel thalassothérapie, hôtellerie centres de prévention, de cures longs séjours...

▲ DIPLOME UNIVERSITAIRE DE TECHNOLOGIE DUT GÉNIE BIOLOGIQUE (GB)

📍 SÉNART



FI / FA / FC

FI : Initiale / FA : Alternance / FC : Continue



CANDIDATURE

- Connectez-vous sur www.parcoursup.fr pour plus d'informations

LES + DE LA FORMATION

- Des partenariats avec des entreprises reconnues : **plus de 50% des cours assurés par des professionnels** issus de l'entreprise.
 - Suivi personnalisé
 - Contrôle continu
 - Pédagogies actives



dut.gb@iutsf.org



<http://www.iutsf.u-pec.fr/>

CONTACTS



MATIÈRES	NB HEURES	MATIÈRES	NB HEURES
▲ SEMESTRE 1			
> UE11 : Bases scientifiques et technologiques			
• Outils mathématiques	20	• Outils informatiques	28
• Bases de physique	32	• Enseignement différencié d'aptation	34
> UE12 : Sciences chimique et biochimique			
• Bases de chimie générale et organique	62	• Chimie et biochimie : techniques analytiques.....	30
• Biochimie.....	44		
> UE13 : Sciences du vivant			
• Biologie et physiologie générales.....	50	• Bases de microbiologie et d'immunologie	34
• Biologie et physiologie cellulaires.....	44		
> UE14 : Communication et conduite de projets			
• LV1 : Anglais	30	• Projet Personnel et Professionnel (PPP)	20
• Expression communication.....	22	• Projet tutoré.....	70
▲ SEMESTRE 2 - OPTION DIÉTÉTIQUE			
> UE21 : Sciences physique, chimique et biochimique			
• Chimie générale et organique	30	• Biochimie et biologie moléculaire	47
• Physique appliquée	32		
> UE22 : Sciences biologiques			
• Microbiologie et immunologie	42	• Enseignement d'aptation au milieu professionnel.....	40
• Biologie et physique appliquée.....	32		
> UE23D : Enseignements spécifiques à l'option diététique			
• Microbiologie et hygiène alimentaire.....	34	• Organisation et gestion en restauration collective	34
• Biochimie alimentaire	34	• Pratique professionnelle.....	34
> UE24 : Enseignements transversaux			
• Outils statistiques.....	28	• Expression communication	28
• LV1 : Anglais.....	30	• Projet Personnel et Professionnel (PPP)	25
▲ SEMESTRE 3 - OPTION DIÉTÉTIQUE			
> UE31D : Connaissances de base en nutrition			
• Physiologie et biochimie en nutrition	42	• Technologies culinaires.....	56
• Sciences des aliments.....	64	• Projet Personnel et Professionnel (PPP).....	25
> UE32D : Nutrition et diététique			
• Besoins Apports nutritionnels	30	• Diagnostics et soins diététiques	60
• Physiologie Pysiopathologie en nutrition.....	56		
> UE33D : Formation générale pour l'entreprise			
• Organisation et Réglementation Qualité des soins Ethique et déontologie.....	30	• Qualité-Sécurité-Santé Développement Durable hygiène alimentaire	38
		• Organisation et gestion des services de restauration collective	44
> UE34D : Outils de communiacion - Projets			
• LV1 : Anglais.....	30	• Projet Personnel et Professionnel (PPP).....	15
• Expression communication	25	• Projet tutoré	80
▲ SEMESTRE 4 - OPTION DIÉTÉTIQUE			
> UE41D : Nutrition et diététique approfondies			
• Sciences et technologie des aliments.....	54	alimentaire	30
• Pathologie en nutrition	24	• Éducation nutritionnelle et thérapeutique individuelle et de groupe.....	56
• Démarche de soins diététiques	56	• Étude de cas en nutrition et diététique.....	60
• Santé publique, psycho-sociologie, déterminants du comportement			
> UE42D: Compléments de formation pour l'entreprise			
• Analyse de données	30	• Expression communication	25
• LV1 : Anglais.....	30	• Projet tutoré	80
> UE43D: Stages de fin d'études de 15 semaines minimum			

POURSUITES D'ÉTUDES :

- Les meilleurs étudiants peuvent avoir accès à différentes poursuites d'études :
- entrée en deuxième cycle des universités pour préparer une licence, une maîtrise en sciences et techniques,
 - entrée en Institut Universitaire Professionnalisé,
 - entrée dans une école d'ingénieurs (ENSIA, ENSBANA, UTC...)
 - poursuite d'études à l'étranger,
 - poursuite d'études commerciales, ou autres formations complémentaires