

B.U.T. Génie Biologique

science de l'Aliment et biotechnologie

N° de fiche : RNCP35368

Nomenclature du niveau de qualification : Niveau 6

Codes NSF : 112 : Chimie-biologie, biochimie

200 : Technologies industrielles fondamentales

221 : Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacodes : 21570 : qualité sécurité agroalimentaire

21554 : agroalimentaire

12081 : biotechnologie

31654 : génie industriel

21543 : laboratoire analyse agroalimentaire

Date d'échéance de l'enregistrement : 31-08-2026

Certificateur : Université Dijon Bourgogne | SIRET : 19211237300019 | IUT de Dijon-Auxerre

Résumé de la certification

Activités visées

- Réalisation d'analyses dans le domaine de la biologie en laboratoires ou structures d'analyses biologiques
- Expérimentation dans le génie biologique en structure de recherche fondamentale ou appliquée ou clinique ou industrielle (structures de soins, santé, alimentaire, environnement, agronomie ...)
- Animation du management de la Qualité, de l'Hygiène, de la Sécurité, et de l'Environnement en Industries Alimentaires et Biotechnologiques au laboratoire de contrôle-qualité ou en service qualité ou production en industries alimentaires, cosmétiques ou de biotechnologies
- Organisation de la production des aliments et des biomolécules dans la mise en œuvre des principaux équipements de production des aliments, des biomolécules ou des produits cosmétiques ou en industries alimentaires, cosmétiques, pharmaceutiques ou de biotechnologies
- Innovation en science de l'aliment et biotechnologie au laboratoire de formulation alimentaire, cosmétique, pharmaceutique ou de biotechnologie ou en industries alimentaires, cosmétiques, pharmaceutiques ou de biotechnologies

Secteur d'activité et type d'emploi

Secteurs d'activités

- industries (services production, qualité, analyse)
- laboratoires de contrôle-qualité, de formulation et d'analyses
- collectivités territoriales et organismes institutionnels
- entreprises de restauration collective
- organismes de recherche et développement

- H2502 - Management et ingénierie de production
- H1503 - Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle

Type d'emplois accessibles

Débutant :

- Responsable d'atelier de fabrication ou de conditionnement
- Chef d'équipe
- Chef de projet en industrie
- Assistant/responsable qualité
- Biotechnologiste
- Technicien analyses et contrôle
- Technicien de fabrication
- Technicien en recherche et développement
- Assistant ingénieur spécialisé laboratoire

- Assistant ingénieur en procédés biotechnologiques
- Chef de projet en recherche et développement
- Technico-commercial en industries agroalimentaires.

Après 2 ou 3 ans d'expérience :

- Responsable de production, qualité, d'un laboratoire de contrôle ou d'analyse, du service recherche et développement
- Ingénieur d'études en production, qualité, laboratoire de contrôle ou d'analyse, ou en recherche et développement
- Technicien expert dans un domaine précis (formulation, analyses sensorielles, génie industriel, des procédés agroalimentaires...)
- Bio-entrepreneur en agro-alimentation
- Directeur de production.

Voies d'accès à la certification

L'accès à la formation peut se faire :

- Après un parcours de formation sous statut d'élève ou étudiant
- En contrat de professionnalisation
- Après un parcours de formation continue
- En contrat d'apprentissage
- Par expérience

Pour toutes ces voies d'accès, le jury présidé par le directeur de l'IUT comprend les chefs de départements, pour au moins la moitié des enseignants-chercheurs et enseignants, et pour au moins un quart et au plus la moitié de professionnels en relation étroite avec la spécialité concernée, choisies dans les conditions prévues à l'article 612-1 du code de l'éducation.

Intégralité de la fiche

Consultez la fiche sur le site de France compétences

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35368>

Blocs de compétences

RNCP35368BC01 : Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie

- Préparer les réactifs, consommables, échantillons, matériels et installations pour l'analyse
- Appliquer un protocole opératoire individuellement ou collectivement
- Identifier les étapes critiques dans un protocole opératoire
- Communiquer les résultats sous la forme la plus appropriée
- Mettre en oeuvre une technique normée d'analyse
- Adapter les protocoles dans un contexte défini
- Gérer les stocks, les achats et les déchets d'un laboratoire
- Effectuer des opérations de maintenance de 1^{er} niveau
- Exploiter les résultats
- Valider une méthode d'analyse.

RNCP35368BC02 : Expérimenter dans le génie Biologique

- Décrire de manière objective un phénomène naturel
- Identifier une problématique scientifique en distinguant une hypothèse d'une opinion
- Utiliser les outils adaptés à la réalisation d'une expérimentation
- Rendre compte des résultats d'une expérimentation de manière appropriée
- Identifier et référencer des documents scientifiques et techniques
- Réaliser une recherche bibliographique et en rédiger la synthèse
- Proposer et réaliser une expérience pour tester une hypothèse
- Interpréter les résultats obtenus dans une logique scientifique
- Exploiter des résultats expérimentaux
- Identifier les ressources nécessaires à la réalisation d'un projet
- Contribuer à l'élaboration d'un projet scientifique
- Apporter une réponse adaptée à une problématique.

RNCP35368BC03 : Animer le management de la Qualité, de l'Hygiène, de la Sécurité, et de l'Environnement en Industries Alimentaires et Biotechnologiques

- S'approprier les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité
- Contrôler microbiologiquement les aliments et les bioproduits en appliquant les normes
- Contrôler les critères physico-chimiques des aliments et des bioproduits en appliquant les normes
- Analyser les aliments et les bioproduits
- Vérifier un plan de maîtrise sanitaire
- Mettre en oeuvre les outils du management de la qualité
- Utiliser les référentiels normatifs ou de certification
- Développer les démarches d'amélioration continue dans le cadre de l'assurance qualité
- Mettre en place un plan de maîtrise sanitaire
- Participer à l'organisation de la sécurité des biens et des personnes
- Participer à la mise en place d'une démarche RSE ou de management environnemental et de développement durable.

RNCP35368BC04 : Organiser la production des aliments et des biomolécules

- Identifier les filières et les produits
- Réaliser l'analyse fonctionnelle d'une ligne de production
- Utiliser les outils de contrôle et d'analyse de la production
- Maîtriser la conduite d'appareils pilotes des industries alimentaires et biotechnologiques
- Mettre en oeuvre le contrôle de la production
- Suivre les indicateurs de production en termes de qualité, de rendement, de productivité et d'impact environnemental
- Réaliser la maintenance de premier niveau dans un environnement de production
- Optimiser la conduite d'appareils pilotes des industries alimentaires et biotechnologiques
- Coordonner le travail d'une équipe de production
- Choisir des indicateurs de production
- Appréhender la gestion des stocks et des flux
- Développer des démarches de progrès dans le cadre de la production.

RNCP35367BC05 : Innover en science de l'aliment et biotechnologie

- Formuler de nouveaux produits
- Mettre en œuvre un cahier des charges
- Utiliser la méthodologie appropriée dans la réalisation du projet d'innovation
- Valider les essais par la mise en œuvre de techniques appropriées
- Élaborer un cahier des charges sur un projet innovant
- S'approprier des techniques innovantes
- Évaluer la faisabilité technique, commerciale et financière du développement de projet.

RNCP35368BC06 : Usages numériques

- Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe.

RNCP35368BC07 : Exploitation de données à des fins d'analyse

- Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation
- Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation
- Développer une argumentation avec esprit critique.

RNCP35368BC08 : Expression et communication écrites et orales

- Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française.
- Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non-ambiguë, dans au moins une langue étrangère.

RNCP35368BC09 : Action en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle

- Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives
- Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale
- Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet
- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique.

RNCP35368BC10 : Positionnement vis à vis d'un champ professionnel

- Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis et la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder
- Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte
- Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs.