

Le département est certifié ISO 9001 - 2015 pour son processus de formation et ses services supports. Il est engagé dans une démarche d'amélioration continue.

## Parcours

**Biologie Médicale et Biotechnologies (BMB)**  
**Sciences des Aliments et Biotechnologies (SAB)**

## ADMISSION SUR DOSSIER

**Bac général - Spécialités recommandées**  
Spécialités scientifiques

**Bac techno**  
STL - STAV - ST2S



Tous les dossiers, quels que soient les enseignements de spécialité suivis, seront examinés selon les critères d'appréciation indiqués sur Parcoursup.

## Secrétariat

Tél. : 03 80 39 65 40  
gb-sec@iut-dijon.u-bourgogne.fr

## Contact alternance

Parcours BMB  
gb-sec@iut-dijon.u-bourgogne.fr

## Parcours SAB

IFRIA | <https://www.ifria-bfc.fr/contact/>

## DÉBOUCHÉS

### Insertion à Bac+3

- Technicien de laboratoire
- Technicien dans une équipe de recherche
- Technicien production ou de contrôle en industrie pharmaceutique ou cosmétique
- Responsable d'atelier
- ...

### Poursuite d'études possibles

- Écoles d'ingénieurs
- Concours commun Agro
- L3 - master
- Études à l'étranger
- ...

## Semaine d'intégration et d'adaptation dans le supérieur

Pour bien démarrer l'année, le département organise une semaine au cours de laquelle les connaissances nécessaires en biologie, les fondamentaux en maths, stats et chimie sont exposés.

**JPO**  
**4 FÉVRIER**  
**2026**



**Dijon**

## MOBILITÉ INTERNATIONALE

Semestre d'étude ou stage



**2030+**

anciens dans le réseau de l'IUT



**52**

étudiants en B.U.T. 1 dans chaque parcours

## STAGE

8 à 12 semaines en B.U.T. 2

OU

## ALTERNANCE

dès le B.U.T. 2 - parcours SAB  
en B.U.T. 3 - parcours BMB

	bacs généraux		bacs technos	
	BMB	SAB	BMB	SAB
dossiers déposés	1783	696	545	181
dossiers classés	1200	577	361	111
soit	67%	83%	66%	61%

## Droits de scolarité

175 € (2024-25)

Cotisation vie étudiante et de campus (CVEC)

103 € (2024-25)



**35H**

de cours par semaine

## INSCRITS

2024

BMB

SAB

**48%** bacs généraux

**84%**

**52%** bacs technos

**18%**

## PROGRAMME

Chaque unité d'enseignement est composée de deux éléments :

- les Ressources qui permettent l'acquisition des connaissances et de méthodes fondamentales
- les Situations d'Apprentissage et d'Évaluation (SAÉ) qui sont des mises en situation professionnelle au cours desquelles l'étudiant développe la compétence et à partir desquelles il fera la démonstration de l'acquisition de cette compétence.

### Ressources

#### Première année

##### Tronc commun

- Chimie générale, Chimie organique
- Biochimie structurale, Biochimie métabolique
- Techniques analytiques
- Expression Communication, Anglais, PPP, Bureautique
- Biologie cellulaire, Biologie générale, Microbiologie, Biologie et physiologie
- Physique, Mathématiques, Statistiques

##### Parcours BMB

- Culture cellulaire
- Bio Cell complémentaire
- Physio et expé animale
- Biochimie médicale, Microbiologie médicale, Organiser un examen de biologie médicale

##### Parcours SAB

- Qualité et sécurité des aliments, Microbiologie alimentaire, Biochimie physico-chimie alimentaires
- Technologie alimentaire et cosmétique
- Opérations unitaires
- Physique industrielle

L'acquisition des techniques de laboratoire est facilitée par un large volume horaire (40% de l'emploi du temps) consacré aux travaux pratiques en groupes de 12 à 14 étudiants.

#### Deuxième année

##### Tronc commun

- Microbiologie, Génétique et biologie moléculaire, Méthodes d'analyse en biologie
- Cinétique chimique et enzymatique
- Communication, Anglais, PPP
- Biochimie métabolique
- Traitement des données expérimentales et statistiques

##### Parcours BMB

- Étude des dysfonctionnements cellulaires et physiopathologiques, Anatomie et cytologie pathologiques
- Pharmacologie, Immunologie
- Bactériologie et mycologie médicales
- Biochimie médicale, Génie génétique
- Cytologie hématologique, Hémostase
- Techniques analytiques des molécules d'intérêt
- Biochimie métabolique et enzymologie avancées
- Bioinformatique, Bioproduction
- Assistance médicale à la procréation

##### Parcours SAB

- Qualité, hygiène et microbiologie alimentaire, Biochimie analytique
- Biotechnologie, Physique industrielle
- Génie des procédés alimentaires
- Chimie et biochimie appliquées aux bioproduits
- Méthodes d'optimisation et de validation
- Biologie moléculaire et immuno-détection
- Management de la production
- Biologie appliquée aux produits innovants

#### Troisième année

##### Tronc commun

- Méthodes d'investigation et de contrôle en biologie
- Communication, Anglais, PPP

##### Parcours BMB

- Pharmacologie
- Méthodes alternatives
- Toxicologie
- Qualité
- Virologie
- Immunopathologie
- Parasitologie
- Immunohématologie et transfusion
- Procédés de bioproduction
- Mesure d'activités biologiques de molécules d'intérêt
- Techniques omiques et applications

##### Parcours SAB

- Management de la qualité
- Qualité et sécurité sanitaire des aliments et des produits biotechnologiques
- Sécurité au travail, ergonomie, environnement
- Gestion de la production des aliments et des bioproduits
- Outils statistiques et informatiques
- Management de l'innovation
- Technologies innovantes de bioproduction

### Situations d'Apprentissage et d'Évaluation (SAÉ)

Parties intégrantes de la formation, elles offrent la possibilité d'expérimenter des situations professionnelles, individuellement ou en groupes, en autonomie encadrée, sur des thématiques métiers. Quelques exemples :

#### Parcours BMB

##### En B.U.T. 1

- Organiser et mettre en place une procédure d'expérimentation animale dans le cadre de la réglementation en vigueur
- Cultiver des cellules dans le respect des bonnes pratiques de laboratoire

##### En B.U.T. 2

- Mettre en œuvre une expérimentation et un suivi analytique
- Diagnostic d'infections

##### En B..U.T. 3

- Production, purification et criblage de molécules par l'utilisation de méthodes alternatives
- Amélioration continue de la qualité dans le cadre d'un diagnostic médical

#### Parcours SAB

##### En B.U.T. 1

- Contrôler l'hygiène lors d'une production des aliments et/ou bioproduits
- Préparer et mettre en œuvre une production alimentaire ou de bioproduits

##### En B.U.T. 2

- Mettre en œuvre une expérimentation et un suivi analytique
- Concevoir des produits innovants

##### En B..U.T. 3

- Innover, produire et contrôler en sciences des aliments et biotechnologie

