

# B.U.T. <sup>GB</sup> GÉNIE BIOLOGIQUE

Parcours

**Biologie Médicale et Biotechnologies (BMB)**

**Sciences des Aliments et Biotechnologies (SAB)**

ISO 9001:2015

**BUREAU VERITAS**  
Certification



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.

## 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 et SAB  
gb-sec@iut-dijon.u-bourgogne.fr

## 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
- ...



Dijon

## MOBILITÉ INTERNATIONALE

Semestre d'étude ou stage



### 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

# 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

bacs

BMB SAB

BMB SAB

dossiers déposés

**2036 750 662 196**

dossiers classés

**1700 648 550 136**

soit **83% 86% 83% 69%**

### Droits de scolarité

175 € (2025-26)

Cotisation vie étudiante et de campus (CVEC)

103 € (2025-26)



## 35H

de cours  
par semaine

## INSCRITS

2025

BMB

SAB

**50%**

bacs  
généraux

**60%**

**50%**

bacs  
technos

**40%**

## 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.

### 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

#### 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

#### 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

#### 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

