

# BUT

BACHELOR  
UNIVERSITAIRE  
DE TECHNOLOGIE

## Génie biologique

Parcours  
Agronomie

Parcours  
Sciences de l'aliment  
et biotechnologie



### Parcours

Agronomie

### Parcours

Sciences de l'aliment et biotechnologie

### Objectifs

Former en 3 ans des assistant.e.s ingénieur.e.s pour maîtriser la production agricole, ses interactions agroécologiques et l'aménagement du territoire. La dernière année peut être effectuée en alternance.

### Compétences développées

*pendant les 3 ans du BUT*

- **Analyser** dans les domaines de la biologie
- **Expérimenter** pour le génie biologique
- **Conduire** les productions agricoles durables
- **Conseiller** le secteur agricole
- **Innover** en agronomie et agroécologie

### Débouchés

Les diplômé.e.s exercent leurs activités dans tout secteur d'activité : recherche publique ou privée, coopérative agricole, chambre d'agriculture, etc.

### Postes occupés

*par nos ancien.ne.s diplômé.e.s*

- Assistant.e ingénieur.e de laboratoire
- Technicien.ne d'expérimentation
- Assistant.e ingénieur.e en R&D
- Technicien.ne expérimentateur.rice
- Conseiller.ère agronomie
- Agriculteur.rice



### LES + DE LA FORMATION

- Des locaux modernes et bien équipés sur un campus universitaire à taille humaine, accueillant tous les services nécessaires aux étudiants mais aussi les entreprises et laboratoires des secteurs agronomiques, écologiques et agroalimentaires (INRAE, IMBE, Chambre d'Agriculture, Mac Cormick, Claranor, CTCPA, etc.)
- Des relations à l'international fortement développées.
- Des stages à l'étranger en partenariat avec le Québec pour effectuer un semestre ou un stage en immersion.

### Objectifs

Former en 3 ans des assistant.e.s ingénieur.e.s pour les laboratoires et les entreprises alimentaires, cosmétiques et pharmaceutiques. La dernière année peut être effectuée en alternance.

### Compétences développées

*pendant les 3 ans du BUT*

- **Analyser** dans les domaines de la biologie
- **Expérimenter** pour le génie biologique
- **Organiser** la production des aliments et des biomolécules
- **Innover** en sciences des aliments et biotechnologie
- **Assurer** la qualité, l'hygiène, la sécurité et l'environnement en industries alimentaires et biotechnologiques

### Débouchés

Les diplômé.e.s exercent leurs activités dans tout secteur d'activité : entreprises de fabrication alimentaire, cosmétique et pharmaceutique, laboratoires d'analyses et de contrôle publics et privés, recherche publique et privée, etc.

### Postes occupés

*par nos ancien.ne.s diplômé.e.s*

- Assistant.e ingénieur.e de laboratoire
- Technicien.ne d'expérimentation
- Assistant.e ingénieur.e en R&D
- Responsable de ligne de production

- Des rencontres avec des professionnels, des découvertes métiers et d'entreprises.
- Des enseignements en lien avec Innov'alliance : pôle de compétitivité de la région sur la thématique de la naturalité et du végétal sur les marchés de l'agriculture, de l'agroalimentaire, des compléments alimentaires, de la cosmétique, des arômes et des parfums : TP de culture cellulaire végétale, TP sur les huiles essentielles et parfums, projets d'innovation alimentaire, culture de houblon sur site de l'IUT et microbrasserie pédagogique, etc.

IUT

DÉPARTEMENT

GÉNIE BIOLOGIQUE

→ Campus Jean-Henri Fabre

IUT.UNIV-AVIGNON.FR