



## Admission

- 52 places sont ouvertes par année universitaire.
- Candidature sur Parcoursup.
- Les dossiers seront examinés sur la base des notes et appréciations de 1<sup>ère</sup> et terminale (et résultats post-bac le cas échéant) ainsi que sur la motivation des candidats.
- Possibilité d'intégrer directement la 2<sup>ème</sup> année si une 1<sup>ère</sup> année d'étude post-bac a été validée dans le domaine des sciences de la vie.

## TITRE REQUIS

- Baccalauréat Séries S (toutes spécialités), STL, STAV
- Autres (étudiés au cas par cas)
- Validation des acquis professionnels sur dossier

## Renseignements

IUT des Pays de l'Adour - MONT-DE-MARSAN  
 DÉPARTEMENT GÉNIE BIOLOGIQUE  
 BP 201 - 371 rue du Ruisseau - 40004  
 Mont de Marsan Cedex

Tél. : 05 58 51 37 00

gb.iut-adour@univ-pau.fr  
 iut-adour.mdm.admin@univ-pau.fr

<http://iutpa.univ-pau.fr/gb>

## Inscriptions

- Une inscription préalable sur le site [www.parcoursup.fr](http://www.parcoursup.fr) est indispensable en formulant des vœux pour la formation.
- A titre exceptionnel les dossiers peuvent être obtenus en effectuant une demande par courrier à l'adresse ci-dessus.



Pau  
 Mont de Marsan  
 PAYS DE L'ADOUR

DIPLÔME UNIVERSITAIRE DE TECHNOLOGIE  
 MONT-DE-MARSAN

# DUT Génie Biologique

OPTION INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES ET BIOLOGIQUES

Conception : Direction de la Communication - UPPA - Septembre 2019



UNIVERSITÉ  
 DE PAU ET DES  
 PAYS DE L'ADOUR

COLLÈGE STEE  
 SCIENCES ET TECHNOLOGIES  
 POUR L'ÉNERGIE ET L'ENVIRONNEMENT

<http://iutpa.univ-pau.fr/gb>

## Objectifs

- Assurer un cursus universitaire complet permettant d'obtenir le niveau bac+2 (DUT) et de poursuivre des études vers les niveaux L3 ou supérieurs.
- Pouvoir maîtriser les technologies du vivant, notamment les différentes méthodes et techniques d'investigation en biotechnologie (microbiologie, biochimie, biologie moléculaire...).
- Développer simultanément les compétences techniques et la maîtrise des activités de l'entreprise (production, gestion de la qualité, conduite de projets).
- Cette formation permet d'intégrer des laboratoires (départementaux, répression des fraudes, contrôle qualité...) ainsi que des industries (agroalimentaire, cosmétique, pharmaceutique, environnement...).

## Débouchés

### POURSUITE D'ÉTUDES SPÉCIALISÉES

- Écoles d'ingénieurs (École concours C2, Réseau POLYTECH, ENSCPB, AgroParisTech, ENSSABA...),
- Formations de cadres dans le secteur agroalimentaire
- Écoles commerciales
- Licences professionnelles
- Licences scientifiques puis Master

### ENTRÉE DANS LA VIE ACTIVE

- Contrôle de production
- Service recherche & développement
- Service qualité
- Technico-commercial
- Logistique

Deux licences professionnelles (biologie moléculaire et production agroalimentaire) existent à l'IUT de Mont de Marsan

## Caractéristiques de la formation

### UN ENSEIGNEMENT COURT ET INTENSIF SCINDÉ EN SEMESTRES

- 4 semestres de 16 semaines
- Environ 30h d'enseignement par semaine
- Alternance possible en 2<sup>ème</sup> année
- Possibilité de poursuivre localement en licence professionnelle

### UN ENSEIGNEMENT ACTIF Tourné vers la pratique

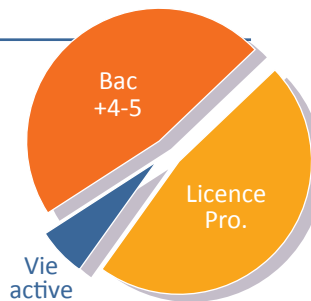
- 25 % de cours,
- Une proportion importante de travaux dirigés (40%) et de travaux pratiques (35%),
- Stage en entreprise (10 semaines) réalisable à l'étranger grâce à des bourses européennes.

### UN ENSEIGNEMENT DE HAUT NIVEAU PROFESSIONNEL DISPENSÉ PAR :

- des enseignants et des enseignants-chercheurs de l'enseignement supérieur français et d'universités étrangères,
- des professionnels du secteur public ou privé.

### UNE ÉVALUATION PERMANENTE DES CONNAISSANCES

- Chaque semestre, au vu des résultats du contrôle continu et des examens, fait l'objet d'une validation de crédits européens par un jury constitué d'enseignants et de professionnels.
- Les modules sont capitalisables.
- L'assiduité aux cours, travaux dirigés et pratiques est obligatoire.



## Organisation des études

Heures/étudiant	1 <sup>er</sup> semestre	
	Cours - TD	TP
<b>UE 1 - BASES SCIENTIFIQUES &amp; TECHNOLOGIQUES</b>	72	42
<ul style="list-style-type: none"> <li>Outils mathématiques</li> <li>Bases de physiques</li> <li>Outils informatiques</li> </ul>		
<b>UE 2 - SCIENCES CHIMIQUE ET BIOCHIMIQUE</b>	74	62
<ul style="list-style-type: none"> <li>Chimie générale et organique</li> <li>Biochimie</li> <li>Techniques analytiques</li> </ul>		
<b>UE 3 - SCIENCES DU VIVANT</b>	68	60
<ul style="list-style-type: none"> <li>Biologie et physiologie</li> <li>Microbiologie et immunologie</li> </ul>		
<b>UE 4 - COMMUNICATION ET CONDUITE DE PROJETS</b>	40	32
<ul style="list-style-type: none"> <li>Langue vivante 1 : Anglais</li> <li>Expression - communication</li> <li>Projet personnel et professionnel</li> <li>Projet tutoré</li> </ul>		
<b>TOTAL S1 :</b>	254	196
	2 <sup>ème</sup> semestre	
	Cours - TD	TP
<b>UE 1 - SCIENCES PHYSIQUE, CHIMIQUE ET BIOCHIMIQUE</b>	83	46
<ul style="list-style-type: none"> <li>Chimie générale et organique</li> <li>Physique appliquée</li> <li>Biochimie et biologie moléculaire</li> </ul>		
<b>UE 2 - SCIENCES BIOLOGIQUES</b>	62	62
<ul style="list-style-type: none"> <li>Microbiologie et immunologie</li> <li>Biologie et physiologie appliquées</li> </ul>		
<b>UE 3 - ENSEIGNEMENTS SPÉCIFIQUES À L'OPTION IAB</b>	64	72
<ul style="list-style-type: none"> <li>Génie industriel</li> <li>Bioproduction et analyse des bio-produits</li> </ul>		
<b>UE 4 - ENSEIGNEMENTS TRANSVERSAUX</b>	69	52
<ul style="list-style-type: none"> <li>Outils statistiques</li> <li>Langue vivante 1 : Anglais / Expression - communication</li> <li>Projet personnel et professionnel</li> <li>Projet tutoré</li> </ul>		
<b>TOTAL S2 :</b>	278	232

	3 <sup>ème</sup> semestre	
	Cours - TD	TP
<b>UE 1 - GÉNIE DES PROCÉDÉS INDUSTRIELS</b>	101	52
<ul style="list-style-type: none"> <li>Physique industrielle</li> <li>Technologie alimentaire</li> <li>Biochimie et physico-chimie alimentaires</li> </ul>		
<b>UE 2 - BIOTECHNOLOGIES</b>	98	60
<ul style="list-style-type: none"> <li>Qualité-Hygiène alimentaire</li> <li>Microbiologie alimentaire</li> </ul>		
<b>UE 3 - FORMATION GÉNÉRALE POUR L'ENTREPRISE</b>	120	69
<ul style="list-style-type: none"> <li>Analyse de données - Bioinformatique</li> <li>Expression - Communication</li> <li>Anglais</li> <li>Projet tutoré</li> </ul>		
<b>TOTAL S3 :</b>	319	181
	4 <sup>ème</sup> semestre	
	Cours - TD	TP
<b>UE 1 - GÉNIE ALIMENTAIRE ET BIOPROCÉDÉS</b>	148	122
<ul style="list-style-type: none"> <li>Electrotechnique - Automatismes</li> <li>Technologie alimentaire - Procédés de fabrication</li> <li>Biochimie et physico-chimie appliquées</li> <li>Microbiologie industrielle et génétique</li> <li>Enseignements généraux et technologiques pour l'entreprise</li> </ul>		
<b>UE 2 - COMPLÉMENTS DE FORMATION POUR L'ENTREPRISE</b>	60	20
<ul style="list-style-type: none"> <li>Qualité - Sécurité - Gestion - Législation</li> <li>Anglais - Expression - Communication</li> <li>Projet tutoré</li> </ul>		
<b>UE 3 - STAGES DE FIN D'ÉTUDES</b>		
<b>TOTAL S4 :</b>	208	142

## DUT et LMD

La formation s'inscrit dans le schéma européen LMD avec la possibilité de capitaliser les crédits obtenus à chaque module en vue d'une poursuite d'études partout en Europe.