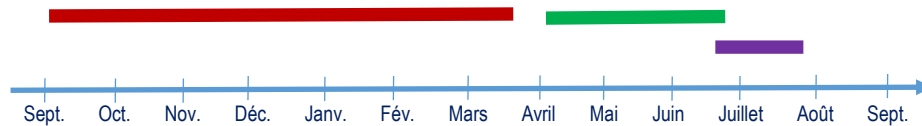




# DUT Génie biologique Industrie alimentaire et biologique



## Périodes de projet tuteuré et de stages



**Projet tuteuré** : Travail de recherche et développement. Formulation d'un produit innovant.

**1<sup>ère</sup> année** : Stage ouvrier dans une entreprise agroalimentaire (4 semaines)

**2<sup>ème</sup> année** : Stage professionnel en entreprise dans le secteur agroalimentaire ou biologique en France ou à l'étranger (10 semaines au moins)

## Objectifs

Former le futur technicien supérieur aux métiers des Industries Alimentaires et Biologiques:

- ✓ Analyses et contrôles : prélever, analyser des échantillons
- ✓ Assurance Qualité
- ✓ Recherche et Développement
- ✓ Production

## Débouchés

- ✓ Technicien-ne d'analyse et contrôle
- ✓ Technicien-ne qualité
- ✓ Technicien-ne en production
- ✓ Technicien-ne R&D



*Sylvain* : « Après avoir validé mon DUT IAB, j'ai intégré la Licence Professionnelle MIAB de l'IUT, que j'ai effectué en alternance dans le service Qualité d'une entreprise de la région, j'ai par la suite été embauché par cette entreprise en CDI »

*Pauline* : « J'ai eu l'opportunité de faire mon stage de fin de DUT au Portugal, et, après avoir validé mon DUT, j'ai intégré l'ENSAIA (Ecole d'Ingénieur de Nancy). Je suis actuellement responsable de production au sein d'un grand groupe alimentaire français »

## Contenus : 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> année

- ✓ Mathématiques appliquées, outils informatiques, physique, chimie, biologie
- ✓ Biologie cellulaire et moléculaire, physiologie, microbiologie, immunologie, biochimie
- ✓ Communication, anglais, projet professionnel
- ✓ Technologie alimentaire
- ✓ Physique industrielle
- ✓ Chimie alimentaire
- ✓ Microbiologie alimentaire et industrielle, biotechnologies
- ✓ Génétique appliquée
- ✓ Qualité
- ✓ Analyse sensorielle
- ✓ Statistique
- ✓ Connaissance des entreprises, ouverture au monde professionnel

## En savoir plus

Type : formation initiale, formation continue

Directrice des études : Christine Mégneaud

@ : [scolarite.iut@univ-angers.fr](mailto:scolarite.iut@univ-angers.fr)

☎ : 02.40.68.87.29/31

🌐 : [site web de la formation](#)

Mise à jour : 01/06/2017

Food for Tomorrow | Aliment  
Recherche, Formation & Innovation en PAYS de la LOIRE

