



Formation Professionnalisante en Génie Biologique



1 ^{ère} Année	Semestre 1	Semestre 2
	<ul style="list-style-type: none"> - Chimie générale - Biochimie structurale - Biologie et physiologie générales - Biologie et physiologie cellulaire - Microbiologie générale - Bases de mathématiques - Bases de physique - Entreprenariat et découverte de l'entreprise - Initiation en informatique - Langue Française - Projet Personnel et Professionnel (PPP) 	<ul style="list-style-type: none"> - Physique appliquée - Chimie organique - Méthodes analytiques chimie / biochimie et sécurité - Méthodes analytiques microbiologiques et sécurité - Microbiologie générale - Biochimie métabolique - Outils statistiques - Outils informatiques - Langue française / Expression et communication - Projet Personnel et Professionnel (PPP)
2 ^{ème} Année	Semestre 3	Semestre 4
	<ul style="list-style-type: none"> - Physique industrielle - Biochimie et physico-chimie alimentaire - Microbiologie industrielle (Bioproduction) - Opérations unitaires 1 - Microbiologie alimentaire : concept général - Méthode d'analyses Biochimiques et physico-chimiques - Qualité, hygiène et sécurité des aliments - Langue vivante : Anglais - Préparation à la rédaction d'un document scientifique - Projet Personnel et Professionnel (PPP) 	<ul style="list-style-type: none"> - Génie industriel alimentaire - Opérations unitaires 2 - Microbiologie alimentaire : aspects technologiques - Analyses de données- Statistiques Appliquées - Organisation, planification et analyse de la production - Système de management et procédures - Législation et droit du travail - Ressources humaines - Qualité et traitement des eaux - Gestion des déchets et développement durable - Langue vivante : Anglais - Expression communication - Projet tutoré
3 ^{ème} Année	Semestre 5	Semestre 6
	<ul style="list-style-type: none"> - Technologie de transformation alimentaire et contrôle de qualité (lait et dérivés, céréales et dérivés, corps gras et dérivés, viandes et produits carnés, boisson et sucre) - Conserverie - Initiation à l'analyse sensorielle - Emballage et conditionnement - Création d'entreprises et conduite de projets - Langue vivante : Anglais - Expression communication 	Projet de fin d'étude (Stage de 14 semaines)

Débouchés

Responsable qualité dans des unités de production de l'agro-alimentaire,
Assurance qualité, dans une entreprise ou secteur de l'inspection étatique (DCP, CACQE, médical, et de recherche appliquée, entreprise agro-alimentaires toutes, etc...)
Laboratoires d'analyses et de contrôle de la qualité des produits alimentaires dans les laboratoires (d'hygiène de la santé, des APC, des DCP, CACQE, médical, et de recherche appliquée, entreprise agro-alimentaires toutes, etc...)
Chargé de mission dans organisme certificateur,
Responsable de circuit de distribution (Qualité, sécurité alimentaire, traçabilité,...), restauration collective et dans les collectivités locales,

- ❖ 11 de moyenne en Bac : Sciences expérimentales, Mathématiques et Techniques mathématiques
- ❖ 60 places pédagogiques