

SCIENCES DE L'ALIMENT ET BIOTECHNOLOGIES (SAB)

B.U.T. C'EST QUOI ?

Diplôme Bac +3 (reconnu au niveau UE),
Formation en contrôle continu, assiduité obligatoire,
2000h de formation, 6 mois de stage, 1/3 de mise en situation professionnelle,
Prépare à l'emploi ou à la poursuite d'études (master, école d'ingénieurs).



EN PLUS DU B.U.T SAB

Formation Santé Sécurité au travail
Formateur Prévention des risques liés à l'activité physique
Projet Voltaire
TOIEC



POUR QUI ?

BACS GÉNÉRAUX (spécialités : SVT ou Physique Chimie ou Mathématiques),
BACS TECHNOLOGIQUES STL (Biotechnologiques, SPCL), STAV, ST2S ou STI2D..



DANS QUELS DOMAINES ?

Laboratoires d'analyses et de contrôles alimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques
Industries de production alimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques



QUELS MÉTIERS ?

Technicien, Assistant ingénieur (de laboratoires, de recherche et développement, de contrôles),
Technicien, Adjoint responsable de production
Assistant/responsable qualité

JE SERAI CAPABLE DE ?

Réaliser des analyses biologiques, physicochimiques, biochimiques, microbiologiques,
Assurer le bon fonctionnement d'une unité de production industrielle,
Participer à des programmes de R&D dans le développement de produits innovants

SCIENCES DE L'ALIMENT ET BIOTECHNOLOGIE (SAB)

