GÉNIE BIOLOGIQUE
DN - DIÉTÉTIQUE ET NUTRITION

Bachelor Universitaire de Technologie

ÉDITO

Le BUT Génie Biologique, Parcours Diététique et nutrition, donne accès au titre de « Diététicien.ne Nutritionniste » (Diplôme d'Etat profession de santé régie par le code de la santé publique). Le/la Diététicien.ne est un.e professionnel.le de santé qui dispense des conseils nutritionnels, collabore à l'éducation et à la rééducation alimentaire des patients atteints de troubles du métabolisme ou de l'alimentation. En restauration collective, il/elle contribue à la définition, à l'évaluation et au contrôle de la qualité de l'alimentation. Il/elle participe aux activités de santé publique relevant du champ de la nutrition. L'ensemble de ses activités s'appuie sur des bases scientifiques et techniques, tout en intégrant les dimensions socioéconomiques, psychologiques, culturelles et environnementales des pratiques alimentaires. Les débouchés se situent dans les établissements de santé ou le domaine libéral, mais aussi dans la restauration collective, la prestation de service, et l'industrie agroalimentaire.

Alexis SIMONS - Chef de département

Organisation de la formation

Formation initiale classique

- 1 800 heures d'enseignement et 600 heures de Situations d'Apprentissage et d'Évaluations (SAÉ) sur 5 semestres.
- Travaux pratiques, mises en situation professionnelle, visites de site.
- Pédagogie de projet, travaux de groupes en lien avec des professionnels de la diététique.
- 26 semaines de stage sur la formation dont une partie obligatoire en milieu thérapeutique.
- Sortie possible à la fin du 4e semestre (D.U.T.).
- Sortie à la fin du 6e semestre (B.U.T).
- Semestre possible à l'étranger pendant la 2e année.

Formation en alternance

- BUT1 et BUT2 en formation initiale, alternance en 3e année.

Les compétences du diplômé

- Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie.
- Expérimenter dans le Génie Biologique.
- Conduire une démarche de soin diététique de manière individuelle ou collective.
- Concevoir une alimentation adaptée, saine et durable.
- Éduquer dans les champs de la nutrition et de l'alimentation.

Débouchés professionnels

En dehors du domaine hospitalier, les diplômé.e.s exercent leurs activités dans les secteurs suivants :

- Restauration collective : scolaire, entreprise, municipalité...
- Activités libérales et conseils.
- Distribution, production et contrôle industriel.
- Thalassothérapie, hôtellerie, centres de prévention, de cures longs séjours...
- Centres sportifs.

Pédagogie

L'équipe du Département Génie Biologique s'appuie sur des pédagogies actives pour développer l'esprit critique et une démarche scientifique afin de s'approprier des connaissances et des compétences pour agir en contexte.

Au coeur du dispositif d'apprentissage, l'étudiant.e utilisera les salles projets, la cuisine pédagogique, les espaces de co-working, les salles de travaux pratiques du bâtiment H, ainsi que les nombreux outils numériques mis à sa disposition pour développer ses compétences et construire son projet professionnel.

Les projets menés dans la cadre des Situations d'Apprentissage et d'Évaluations (SAÉ) tout au long du cursus, en collaboration avec les acteurs du territoire, les entreprises, les professionnels de la diététique et de la nutrition, d'autres départements de l'IUT, et dans le cadre de la cordée de la réussite « Mission Cap Sup Avenir »... sont l'occasion de mobiliser et d'appliquer l'ensemble des connaissances et compétences de la formation.

SÉNART

FI : Initiale / FA : Alternance / FC : Continue

CONDITIONS D'ADMISSION

- *Candidature : www.parcoursup.fr*
- *Les filières recommandées pour accéder au BUT GB parcours DN sont : Bac général, Bac STL, Bac ST2S, Bac STAV*
- *Amphi de présentation de la formation et de recrutement*
- *Candidature en BUT2 et BUT3 : https://canel.iutsf.org/*

Les parcours et les compétences

Les blocs de compétences de la formation

Au cours de sa formation l'étudiant de BUT Génie Biologique-Diet va acquérir 5 grands blocs de compétences, 2 communs (BCC) à tous les BUT Génie Biologique et 3 spécifiques (BCS) à ce parcours :

- BCC1 : Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie.
- BCC2 : Expérimenter dans le génie biologique.
- BCS1 : Conduire une démarche de soin diététique de manière individuelle ou collective.
- BCS2 : Concevoir une alimentation adaptée, saine et durable.
- BCS3 : Eduquer dans les champs de la nutrition et de l'alimentation.

Les thèmes principaux dans l'enseignement

(Le détail du programme de la formation est consultable sur le site du Ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche.)

BUT 1	BUT 2	BUT 3
Chimie	Microbiologie	Diététique thérapeutique
Biochimie	Biochimie métabolique	Physiologie et physiopathologie
Microbiologie	Génétique et biologie moléculaire	Environnement professionnel en secteur de soins
Biologie cellulaire et physiologie	Physiologie et physiopathologie	Hygiène, qualité et sécurité alimentaire
Prévention, information et éducation nutritionnelle	Information et éducation nutritionelle	Science des aliments
Diététique thérapeutique	Hygiène, qualité et sécurité alimentaire	Éducation thérapeutique du patient
Développement durable	Science des aliments	Communication

Bloc de compétences (BC)	BUT 1	BUT 2	BUT 3	Diplôme
BC 1 - Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie	Niveau 1	Niveau 2	-	Niveau 2
BC 2 - Expérimenter dans le génie biologique	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3	Niveau 3
BC 3 - Conduire une démarche de soin diététique de manière individuelle ou collective	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3	Niveau 3
BC 4 - Concevoir une alimentation adaptée, saine et durable	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3	Niveau 3
BC 5 - Éduquer dans les champs de la nutrition et de l'alimentation	-	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 2

UPEC UNIVERSITÉ PARIS-EST CRÉTEIL | IUT SENART FONTAINEBLEAU

Pour plus d'informations, connectez-vous sur www.parcoursup.fr
Et retrouvez toutes les informations de la formation sur http://www.iutsf.u-pec.fr

CONTACTS
but.gb@iutsf.org
01 64 13 15 92
Rue de la Motte \ 77550 Moissy-Cramayel

Vidéo de présentation du BUT GB