

SCIENCES, TECHNOLOGIES, SANTÉ

BUT Génie Biologique, Diététique et Nutrition

BUT Génie Biologique



ECTS
180 crédits



Durée
3 années



Composante
Institut
Universitaire
de Technologie
d'Évreux

Présentation

Le **B.U.T. Génie Biologique parcours « Diététique et nutrition »** forme des diététicien-ene-s ayant un large spectre de connaissances et de compétences en biologie, biochimie, physiologie et nutrition.

Professionnel-le de santé, Il-elle dispense des conseils nutritionnels et, sur prescription médicale, participe à l'éducation et à la rééducation nutritionnelle des patients atteints de troubles du métabolisme ou de l'alimentation, par l'établissement d'un bilan diététique personnalisé et une éducation diététique adaptée. Les diététiciens contribuent à la définition, à l'évaluation et au contrôle de la qualité de l'alimentation servie en collectivité, ainsi qu'aux activités de prévention en santé publique relevant du champ de la nutrition.

[📄 Télécharger la plaquette de la formation](#)

[📄 Télécharger le calendrier 2022-2023 - 1ère année](#)

[📄 Télécharger le calendrier 2022-2023 - 2e année](#)

Savoir-faire et compétences

La formation s'articule autour de **5 compétences** :

- Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie

- Expérimenter pour 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

Accessibilité personnes en situation de handicap

Si vous rencontrez des difficultés liées à une maladie, à un handicap permanent ou passager, l'Espace Handicap, en collaboration avec le Service de santé étudiante et l'association partenaire Handisup, vous aide à et vous accompagne tout au long de votre cursus.

Organisation

Modalités pédagogiques

Les modalités pédagogiques sont adaptées en fonction des compétences et connaissances visées par l'enseignement. Sont notamment mobilisés les cours magistraux (CM), les travaux dirigés (TD) et/ou les travaux pratiques (TP).

Contrôle des connaissances

Contrôle continu

Stages

Stage : Obligatoire

Durée du stage : 22 à 26 semaines de stage

600 heures de projets tutorés

Admission

Conditions d'admission

Public

Formation principalement ouverte aux bacs généraux et technologiques, accessible également en formation continue.
Candidature sur www.parcoursup.fr

Attendus / Compétences requises

COMPETENCES GENERALE :

- Avoir une maîtrise du français permettant de communiquer à l'écrit et à l'oral de façon adaptée, de comprendre un énoncé, de l'analyser et de rédiger une solution,
- Avoir une connaissance suffisante de l'anglais permettant de progresser pendant la formation : échanger à l'oral, lire et comprendre un texte, répondre aux questions écrites et orales,
- Être capable de mémoriser des connaissances,
- Savoir mobiliser ses connaissances et développer un sens critique,
- Être capable d'évoluer dans un environnement numérique et détenir des connaissances de base en bureautique.

COMPETENCES TECHNIQUES ET SCIENTIFIQUES :

- Avoir des bases scientifiques en biologie, chimie, physique et mathématiques,
- Avoir un intérêt pour les manipulations pratiques en particulier en biologie et chimie /biochimie,
- Savoir mobiliser ses connaissances pour répondre à une résolution de problème,
- Savoir élaborer un raisonnement structuré et adapté à une situation scientifique.

QUALITES HUMAINES :

- Avoir une première réflexion sur son projet professionnel,
- Montrer son intérêt pour les sciences et sa motivation pour les domaines relevant notamment de la biologie, chimie, mathématiques et physique,
- Avoir l'esprit d'équipe et savoir s'intégrer dans les travaux de groupe via les projets et les travaux pratiques,
- Avoir le sens pratique, être attentif, curieux, rigoureux et persévérant,
- Savoir s'impliquer et s'organiser dans ses études (ou gérer sa charge de travail) pour fournir le travail nécessaire à sa réussite en autonomie.

Capacité d'accueil

28 étudiants

Et après

Poursuites d'études

Master en nutrition, DU de spécialité

Insertion professionnelle

Le-la diététicien-enne est un-e professionnel-le qui peut exercer dans des domaines variés : en libéral dans un cabinet, dans les établissements de santé (hôpitaux, cliniques, maisons de retraite,...) ; en restauration collective : scolaire, entreprise, municipalités... ; dans les centres de prévention ; en industries agro-alimentaires ; dans les

comités départementaux d'éducation à la santé, dans les centres de remise en forme, dans le domaine du sport etc...

Infos pratiques

Contacts

Secrétariat du département génie biologique de l'IUT d'Evreux

☎ 02.32.29.15.45

✉ gb.iutevreux@univ-rouen.fr

🌐 55 rue Saint-Germain

CS 40486

27004 Evreux Cedex

Scolarité de l'IUT d'Evreux

☎ 02.32.29.15.03

✉ scol.iutevreux@univ-rouen.fr

🌐 55 rue St Germain

CS 40486

27004 Evreux Cedex

Lieu(x)

📍 Évreux

Campus

🏠 Campus d'Évreux

Programme

BUT Génie Biologique, Diététique et Nutrition 1ère année

Note et Résultat de l'année

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie	Niveau de Compétence				21 crédits
UE11 Réaliser des analyses	UE				11 crédits
SAE1.01 Analyser une matrice	Matière				
Portfolio	Matière				
R1.01 Chimie générale et organique	Matière				
R1.02 Biochimie structurale	Matière				
R1.03 Méthodologie de laboratoire et techniques analytiques	Matière				
R1.04 Microbiologie	Matière				
R1.08 Mathématiques	Matière				
R1.09 Statistiques	Matière				
R1.10 Outils informatiques	Matière				
R1.DN.11 Communication	Matière				
R1.DN.12 Anglais	Matière				
R1.DN.13 Projet Personnel et Professionnel	Matière				
UE21 Réaliser des analyses	UE				10 crédits
Portfolio	Matière				
R2.01 Chimie générale et organique	Matière				
R2.02 Biochimie structurale et techniques analytiques	Matière				
R2.03 Microbiologie	Matière				
R2.08 Statistiques	Matière				
R2.DN.09 Communication	Matière				
R2.DN.10 Anglais	Matière				
R2.DN.11 Projet Personnel et Professionnel	Matière				
SAE 2.01 Extraire et analyser des molécules biologiques	Matière				
Expérimenter en génie biologie	Niveau de Compétence				21 crédits
UE12 Observer la variation d'un phénomène biologique	UE				11 crédits
SAE1.02 - Observer des niveaux d'organisation du vivant	Matière				
Portfolio	Matière				
R1.05 Biologie cellulaire	Matière				
R1.06 - Biologie et Physiologie	Matière				
R1.07 Physique	Matière				
R1.08 Mathématiques	Matière				
R1.09 Statistiques	Matière				
R1.10 Outils informatiques	Matière				

R1.DN.11 Communication	Matière	
R1.DN.12 Anglais	Matière	
R1.DN.13 Projet Personnel et Professionnel	Matière	
UE22 Observer la variation d'un phénomène biologique	UE	10 crédits
SAE2.02 Mesurer un paramètre biologique	Matière	
Portfolio	Matière	
R2.04 Biologie cellulaire	Matière	
R2.05 Biologie et Physiologie	Matière	
R2.06 Physique	Matière	
R2.07 Biochimie Métabolique	Matière	
R2.08 Statistiques	Matière	
R2.DN.09 Communication	Matière	
R2.DN.10 Anglais	Matière	
R2.DN.11 Projet Personnel et Professionnel	Matière	
Conduire une démarche de soin diététique	Niveau de Compétence	9 crédits
UE13 Enquêter sur une situation nutritionnelle	UE	4 crédits
SAE1.DN.03 - Préparation en groupe d'une enquête alimentaire	Matière	
Portfolio	Matière	
R1.DN.11 Communication	Matière	
R1.DN.12 Anglais	Matière	
R1.DN.13 Projet Personnel et Professionnel	Matière	
R1.DN.14 Prévention et information nutritionnelle	Matière	
R1.DN.15 Physiologie, métabolisme et physio-pathologie	Matière	
R1.DN.16 Diététique thérapeutique	Matière	
UE23 Enquêter sur une situation nutritionnelle	UE	5 crédits
SAE2.DN.3 Préparation d'un bilan nutritionnel individuel	Matière	
Portfolio	Matière	
R2.DN.09 Communication	Matière	
R2.DN.10 Anglais	Matière	
R2.DN.11 Projet Personnel et Professionnel	Matière	
R2.DN.12 Prévention et information nutritionnelle	Matière	
R2.DN.13 Physiologie, métabolisme et physio-pathologie	Matière	
R2.DN.14 Diététique thérapeutique	Matière	
Concevoir une alimentation adaptée saine et durable	Niveau de Compétence	9 crédits
UE14 Contrôler la qualité sanitaire en restauration coll.	UE	4 crédits
SAE 1.DN.04 Analyse de l'hygiène en restauration collective	Matière	
Portfolio	Matière	
R1.DN.11 Communication	Matière	
R1.DN.12 Anglais	Matière	
R1.DN.13 Projet Personnel et Professionnel	Matière	
R1.DN.17 Hygiène Qualité Sécurité Environnement	Matière	
R1.DN.18 Microbiologie et sécurité alimentaire	Matière	
R1.DN.19 Développement durable	Matière	

R1.DN.20 Science des aliments	Matière	
UE24 Contrôler la qualité des aliments en resto coll.	UE	5 crédits
SAE2DN.4 Analyse de l'hygiène et menus en restauration coll	Matière	
Portfolio	Matière	
R2.DN.09 Communication	Matière	
R2.DN.10 Anglais	Matière	
R2.DN.11 Projet Personnel et Professionnel	Matière	
R2.DN.15 Hygiène Qualité Sécurité Environnement	Matière	
R2.DN.16 Microbiologie et sécurité des aliments	Matière	
R2.DN.17 Développement durable	Matière	
R2.1DN.18 Science des aliments	Matière	
R2.DN.19 Environnement professionnel	Matière	
UEPTE Projet tutoré d'enseignement	UE	
Projet tutoré d'enseignement	Matière	

BUT Génie Biologique, Diététique et Nutrition 2ème année

Note et Résultat de l'année

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie	Niveau de Compétence				8 crédits
UE31 Réaliser des études avancées	UE				4 crédits
Portfolio	Matière				
R3.DN.05 Communication	Matière				
R3.DN.06 Anglais	Matière				
R3.DN.07 Projet Personnel et Professionnel	Matière				
R3.01 Microbiologie	Matière				
R3.02 Cinétique chimique et enzymatique	Matière				
SAE3.01 Mise en œuvre d'une expérimentation et suivi	Matière				
UE41 Réaliser des analyses avancées	UE				4 crédits
Portfolio	Matière				
R4.DN.03 Communication	Matière				
R4.DN.04 Anglais	Matière				
R4.DN.05 Projet Personnel et Professionnel	Matière				
R4.01 Méthodes d'analyses en biologie	Matière				
SAE4.01 Mise en œuvre d'une expérimentation	Matière				
Stage	Stage				0,8 crédits
Expérimanter en génie biologie	Niveau de Compétence				8 crédits
UE32 Expérimenter pour comprendre une problématique	UE				4 crédits
Portfolio	Matière				
R3.DN.05 Communication	Matière				
R3.DN.06 Anglais	Matière				

R3.DN.07 Projet Personnel et Professionnel	Matière	
R3.03 Génétique et biologie moléculaire	Matière	
R3.04 Biochimie métabolique	Matière	
SAE 3.01 Mise en œuvre d'une expérimentation et suivi	Matière	
UE42 Expérimenter pour comprendre une problématique	UE	4 crédits
Portfolio	Matière	
R4.DN.03 Communication	Matière	
R4.DN.04 Anglais	Matière	
R4.DN.05 Projet Personnel et Professionnel	Matière	
R4.02 Traitement des données expérimentales et statistiques	Matière	
SAE4.01 Mise en œuvre d'une expérimentation	Matière	
Stage	Stage	
Conduire une démarche de soin diététique	Niveau de Compétence	20 crédits
UE33 Appliquer une démarche de soins	UE	10 crédits
Portfolio	Matière	
R3.DN.05 Communication	Matière	
R3.DN.06 Anglais	Matière	
R3.DN.07 Projet Personnel et Professionnel	Matière	
R3.DN.08 Physiologie, métabolisme et Physiopathologie	Matière	
R3.DN.09 Diététique thérapeutique	Matière	
SAE 3.02.DN Mise en place d'un projet nutritionnel	Matière	
UE43 Appliquer une démarche de soins	UE	10 crédits
Portfolio	Matière	
R4.DN.03 Communication	Matière	
R4.DN.04 Anglais	Matière	
R4.DN.05 Projet Personnel et Professionnel	Matière	
R4.DN.06 Physiologie, métabolisme et Physiopathologie	Matière	
R4.DN.07 Diététique thérapeutique	Matière	
SAE4.DN.02 Actions d'éducation nutritionnelle	Matière	
Stage	Stage	
Concevoir une alimentation adaptée saine et durable	Niveau de Compétence	16 crédits
UE34 Elaborer des aliments et des menus suivant des normes	UE	8 crédits
Portfolio	Matière	
R3.DN.05 Communication	Matière	
R3.DN.06 Anglais	Matière	
R3.DN.07 Projet Personnel et Professionnel	Matière	
R3.DN.10 Hygiène Qualité et Sécurité Alimentaire	Matière	
R3.DN.11 Science des aliments	Matière	
R3.DN.12 Environnement professionnel	Matière	
SAE 3.02.DN Mise en place d'un projet nutritionnel	Matière	
UE44 Elaborer des aliments et des menus selon les normes	UE	8 crédits
Portfolio	Matière	
R4.DN.03 Communication	Matière	

R4.DN.04 Anglais	Matière	
R4.DN.05 Projet Personnel et Professionnel	Matière	
R4.DN.08 Hygiène Qualité et Sécurité Alimentaire	Matière	
R4.DN.09 Science des aliments	Matière	
R4.DN.10 Environnement professionnel	Matière	
SAE4.DN.02 Actions d'éducation nutritionnelle	Matière	
Stage	Stage	
Eduquer	Niveau de Compétence	8 crédits
UE35 Animer des séances d'information nutritionnelle	UE	4 crédits
Portfolio	Matière	
R3.DN.05 Communication	Matière	
R3.DN.06 Anglais	Matière	
R3.DN.07 Projet Personnel et Professionnel	Matière	
R3.DN.13 Environnement professionnel en secteur de soins	Matière	
R3.DN.14 Prévention et information, Education nutritionnelle	Matière	
SAE 3.02.DN Mise en place d'un projet nutritionnel	Matière	
UE45 Animer des séances d'information nutritionnelle	UE	4 crédits
Portfolio	Matière	
R4.DN.03 Communication	Matière	
R4.DN.04 Anglais	Matière	
R4.DN.05 Projet Personnel et Professionnel	Matière	
R4.DN.11 Environnement professionnel en secteur de soins	Matière	
R4.DN.12 Prévention et information éducation nutritionnelle	Matière	
SAE4.DN.02 Actions d'éducation nutritionnelle	Matière	
Stage	Stage	
UEPTE Projet tutoré d'enseignement	UE	
Projet tutoré d'enseignement	Matière	

BUT Génie Biologique, Diététique et Nutrition 3ème année

Note et Résultat de l'année

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Expérimanter en génie biologie	Niveau de Compétence				8 crédits
UE52 Mener une démarche scientifique intégrative	UE	2h	52h	25h	4 crédits
SAE5.DN.01 Amélioration d'une structure de restauration coll	Matière		7h	8h	
Portfolio	Matière		8h		
R5.01 Méthodes d'investigation et de contrôle biologie	Matière		4h	7h	
R5.DN.02 Communication	Matière		14h	5h	
R5.DN.03 Anglais	Matière	2h	12h	5h	
R5.DN.04 Projet Personnel et Professionnel	Matière		7h		
UE62 Mener une démarche scientifique intégrative	UE		39h	8h	4 crédits

Portfolio	Matière	19h			
Stage	Stage				2 crédits
R6.01 Méthodes d'investigation et de contrôle biologie	Matière	10h	8h		
R6.DN.02- Communication	Matière	5h			
R6. DN.03 Anglais	Matière	5h			
Conduire une démarche de soin diététique	Niveau de Compétence				18 crédits
UE53 Construire un plan de soins	UE	12h	72h	35h	9 crédits
SAE5.DN.02 Conduite d'entretien et suivi diététique	Matière	2h	28h	16h	
Portfolio	Matière				
R5.DN.02 Communication	Matière				
R5.DN.03 Anglais	Matière				
R5.DN.04 Projet Personnel et Professionnel	Matière				
R5.DN.05 Physiologie, métabolisme et Physiopathologie	Matière	6h	18h	6h	
R5.DN.06 Diététique thérapeutique	Matière	4h	26h	13h	
UE63 Construire un plan de soins	UE		20h	4h	9 crédits
Portfolio	Matière				
R6.DN.02- Communication	Matière				
R6. DN.03 Anglais	Matière				
Stage	Stage				
R6.DN.04 Physiologie, métabolisme et Physiopathologie	Matière		10h		
R6.DN.05 Diététique thérapeutique	Matière		10h	4h	
Concevoir une alimentation adaptée saine et durable	Niveau de Compétence				16 crédits
UE54 Garantir la qualité des aliments	UE	10h	45h	37h	8 crédits
SAE5.DN.01 Amélioration d'une structure de restauration coll	Matière				
Portfolio	Matière				
R5.DN.02 Communication	Matière				
R5.DN.03 Anglais	Matière				
R5.DN.04 Projet Personnel et Professionnel	Matière				
R5.DN.07 Hygiène Qualité Sécurité Environnement	Matière		6h	4h	
R5.DN.08 Science des aliments	Matière	8h	24h	33h	
R5.DN.09 Environnement professionnel	Matière	2h	15h		
UE64 Garantir la qualité des aliments	UE	3h	11h	16h	8 crédits
Portfolio	Matière				
R6.DN.02- Communication	Matière				
R6.DN.03 Anglais	Matière				
Stage	Stage				
R6.DN.06 Hygiène Qualité Sécurité Environnement	Matière	3h	6h		
R6.DN.07 Science des aliments	Matière		5h	16h	
Eduquer	Niveau de Compétence				18 crédits
UE55 Réaliser un programme d'ETP	UE	4h	34h	12h	9 crédits
SAE5.DN.02 Conduite d'entretien et suivi diététique	Matière				
Portfolio	Matière				

R5.DN.02 Communication	Matière				
R5.DN.03 Anglais	Matière				
R5.DN.04 Projet Personnel et Professionnel	Matière				
R5.DN.10 Environnement professionnel en secteur de soins	Matière		4h	6h	
R5.DN.11 Education thérapeutique du patient	Matière	4h	30h	6h	
UE65 Réaliser un programme d'ETP	UE		15h	4h	9 crédits
Portfolio	Matière				
R6.DN.02- Communication	Matière				
R6. DN.03 Anglais	Matière				
Stage	Stage				
R6.DN.08 Environnement professionnel en secteur de soins	Matière		8h	4h	
R6.DN.09 Education thérapeutique du patient	Matière		7h		
UEPTE Projet tutoré d'enseignement	UE				
Projet tutoré d'enseignement	Matière				