

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

Organisation

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

Scolarité de l'IUT d'Evreux


☎ 02.32.29.15.03

✉ scol.iutevreux@univ-rouen.fr

Lieu(x)

 Évreux

Campus

 Campus d'Évreux

Programme

BUT Génie Biologique, Diététique et Nutrition 1ère année

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie	Niveau de Compétence				21
UE11 Réaliser des analyses	UE				11
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
Expérimenter en génie biologie	Niveau de Compétence				21
UE12 Observer la variation d'un phénomène biologique	UE				11
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
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
UE13 Enquêter sur une situation nutritionnelle	UE	4
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
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
UE14 Contrôler la qualité sanitaire en restauration coll.	UE	4
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
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
Choix Bonus	Choix

BUT Génie Biologique, Diététique et Nutrition 2ème année

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Concevoir une alimentation adaptée saine et durable	Niveau de Compétence				16
UE34 Elaborer des aliments et des menus suivant des normes	UE				8
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
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				
Conduire une démarche de soin diététique	Niveau de Compétence				20
UE33 Appliquer une démarche de soins	UE				10
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
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	
Eduquer	Niveau de Compétence	8
UE35 Animer des séances d'information nutritionnelle	UE	4
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
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	
Expérimenter en génie biologie	Niveau de Compétence	8
UE32 Expérimenter pour comprendre une problématique	UE	4
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
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	
Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie	Niveau de Compétence	8
UE31 Réaliser des études avancées	UE	4
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
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
UEPTE Projet tutoré d'enseignement	UE	
Projet tutoré d'enseignement	Matière	
Choix Bonus	Choix	
Choix Bonus	Choix	

BUT Génie Biologique, Diététique et Nutrition 3ème année

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Expérimenter en génie biologie	Niveau de Compétence				8
UE52 Mener une démarche scientifique intégrative	UE	2h	52h	25h	4
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
Portfolio	Matière		19h		
Stage	Stage				2
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
UE53 Construire un plan de soins	UE	12h	72h	35h	9
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
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
UE54 Garantir la qualité des aliments	UE	10h	45h	37h	8
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
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
UE55 Réaliser un programme d'ETP	UE	4h	34h	12h	9
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
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

Choix Bonus

Choix