

› L'ALTERNANCE EN B.U.T. GÉNIE BIOLOGIQUE

PARCOURS «SCIENCES DE L'ALIMENT ET BIOTECHNOLOGIES»

3^{ÈME} ANNÉE

RNCP 35368

› LA FORMATION

- | Un Bachelor Universitaire de Technologie Génie Biologique, parcours « Sciences de l'Aliment et Biotechnologies » dispensé à l'IUT de La Réunion à Saint-Pierre. Le BUT est un diplôme reconnu d'Etat.
- | Alternance en 3^{ème} année.
- | 17 semaines à l'IUT et **35 semaines en entreprise** pour 12 mois de contrat.
- | Une pédagogie par la technologie avec des TP, des projets en groupe et en autonomie, des « Situations d'Apprentissage et d'Evaluation » (SAé).
- | Accompagnement de l'alternant par un tuteur pédagogique tout au long du contrat.



› COMPÉTENCES ET MISSIONS DES ALTERNANTS EN GB SAB

Les alternants peuvent travailler dans un laboratoire, une structure de conseil ou de contrôle, une entreprise alimentaire, cosmétique, pharmaceutique ou de biotechnologies.

EXEMPLES DE MISSIONS CONFIEES AUX ALTERNANTS

RÉALISER DES ANALYSES AVANCÉES EN BIOLOGIE

- Réaliser des analyses microbiologiques, biochimiques ou moléculaires

MENER UNE DÉMARCHE EXPÉRIMENTALE SCIENTIFIQUE

- Contribuer à l'élaboration et au suivi d'un projet scientifique
- Apporter une réponse adaptée (veille technologique et réglementaire, proposition et évaluation de méthodes ...)
- Gérer les tâches d'un projet (planification, organisation, collecte analyse et traitement des résultats, bilans écrits et oraux)

ANIMER LA DÉMARCHE QUALITÉ

- Développer les démarches d'amélioration continue dans le cadre de l'assurance qualité (PDCA, ISO 9001...)
- Contribuer à la mise en place et au suivi d'une certification (IFS, ISO 22000, ISO 17025...)
- Mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), un plan de contrôle qualité
- Participer à l'organisation de la sécurité au travail (ISO 45001)
- Participer à la mise en place d'une démarche RSE ou de management environnemental et de développement durable (ISO 50001, ISO 26001, ISO 14001...)

PILOTER LA PRODUCTION

- Optimiser la conduite d'appareils pilotes des industries alimentaires et biotechnologiques
- Coordonner le travail d'une équipe de production (Lean management, 5S...)
- Identifier et suivre des indicateurs de production en termes de qualité de rendement, de productivité et d'impact environnemental (taux de rendement synthétique...)
- Développer des démarches de progrès dans le cadre de la production (amélioration de performance...)
- Appréhender la gestion des stocks et des flux (Supply chain)

PARTICIPER AU DÉVELOPPEMENT D'UN PROJET D'INNOVATION

- Elaborer un cahier des charges sur un projet innovant (éco-conception, développement durable, nouveaux procédés, nouvelle formulation, nouvelles tendances...)
- Evaluer la faisabilité technique, commerciale et financière du développement de projet (veille technologique, veille concurrentielle, étude de marché...)
- Mettre en œuvre et valider les nouvelles formulations (essais pilote...)

RYTHME PRÉVISIONNEL DE L'ALTERNANCE 2025-2026

	AOÛT 2025	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DECEMBRE	JANVIER 2026	FÉVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET
V	ENT	1 L	1 M	1 S	Férié	1 L	1 D	1 D	1 M	1 V	1 L	1 M
S		2 M	2 J	2 D		2 V	2 L	2 L	2 J	2 S	2 M	2 J
D		3 M	3 V	3 L		3 S	3 M	3 M	3 V	3 D	3 M	3 V
L		4 J	4 S	4 M		4 D	4 M	4 M	4 S	4 L	4 J	4 S
M		5 V	5 D	5 M		5 L	5 J	5 J	5 D	5 M	5 V	5 D
M	ENT	6 S	6 L	6 J		6 M	6 V	6 V	6 L	Férié	6 S	6 L
J		7 D	7 M	7 V		7 M	7 S	7 S	7 J	7 J	7 D	7 M
V		8 L	8 M	8 S		8 J	8 D	8 D	8 M	8 V	8 L	8 M
S		9 M	9 J	9 D		9 V	9 L	9 L	9 J	9 S	9 M	9 J
D		10 M	10 V	10 L		10 M	10 M	10 M	10 V	10 D	10 M	10 V
L		11 J	11 S	11 M		11 D	11 M	11 M	11 S	11 L	11 J	11 S
M	ENT	12 V	12 D	12 M		12 L	12 J	12 J	12 D	12 M	12 V	12 D
M		13 S	13 L	13 J		13 M	13 V	13 V	13 L	13 M	13 S	13 L
J		14 D	14 M	14 V		14 M	14 S	14 S	14 M	14 J	14 D	14 M
V	Férié	15 L	15 M	15 S		15 J	15 D	15 D	15 M	15 V	15 L	15 M
S		16 M	16 J	16 D		16 V	16 L	16 L	16 M	16 S	16 M	16 J
D		17 M	17 V	17 L		17 S	17 M	17 M	17 V	17 D	17 M	17 V
L		18 J	18 S	18 M		18 D	18 M	18 M	18 S	18 L	18 J	18 S
M		19 V	19 D	19 M		19 L	19 J	19 J	19 D	19 M	19 V	19 D
M	ENT	20 S	20 L	20 J		20 M	20 V	20 V	20 L	20 M	20 S	20 L
J		21 D	21 M	21 V		21 M	21 S	21 S	21 J	21 J	21 D	21 M
V		22 L	22 M	22 S		22 J	22 D	22 D	22 V	22 M	22 L	22 M
S		23 M	23 J	23 D		23 M	23 L	23 L	23 J	23 S	23 M	23 J
D		24 M	24 V	24 L		24 M	24 M	24 M	24 V	24 D	24 M	24 V
L		25 J	25 S	25 M		25 J	25 D	25 D	25 L	25 L	25 S	25 S
M		26 V	26 D	26 M		26 V	26 J	26 J	26 D	26 M	26 V	26 D
M	IUT	Journée d'intégration	27 L	27 J		27 S	27 V	27 V	27 L	27 M	27 S	27 L
J		X	28 M	28 V		28 D	28 M	28 M	28 J	28 J	28 D	28 M
V		28 D	28 M	28 V		28 D	28 S	28 S	28 V	28 M	28 D	28 M
V		29 L	29 M	29 S		29 J	29 D	29 D	29 M	29 V	29 L	29 M
S		30 M	30 J	30 D		30 V	30 L	30 L	30 J	30 S	30 M	30 J
D		31 V	31 V	31 M		31 S	31 M	31 M	31 D	31 D	31 V	31 V

REMUNERATION DES ALTERNANTS

Exonération des charges sociales (salaire brut - salaire net)

contrat d'apprentissage	18-20 ans	21-25 ans	+ 26 ans
2 ^{ème} année BUT	51% du Smic soit 901,13 €	61% du Smic soit 1077,82€	100% du Smic soit 1766,92 €
3 ^{ème} année BUT	67% du Smic soit 1183,83 €	78% du Smic soit 1378,20 €	

* barèmes nationaux en date du 01/01/2024. Des accords de branche peuvent fixer des rémunérations plus avantageuses pour les alternants.

Information contrat d'apprentissage : aucun reste à charge pour l'entreprise !
Les frais sont entièrement couverts par votre OPCO

L'ALTERNANCE COMME LEVIER DE PRÉ-RECRUTEMENT

- Formez des futurs collaborateurs à **vos métiers** et à **votre culture professionnelle**.
- Apportez un **regard neuf** et des **compétences nouvelles** dans vos équipes.
- Être partenaire de la formation et **participer à la professionnalisation** des futurs diplômés.
- Anticiper la **croissance** de votre structure et pérenniser son développement.

Tout savoir sur l'alternance et faire des simulations : www.alternance.emploi.gouv.fr

CONTACTS

Contact administratif
Pôle Formation Continue et Alternance
Willy BOULANGER
willy.boulanger@univ-reunion.fr
0262 96 29 53

Contact pédagogique
Jean Patrick IDOUMBIN
jean.idoumbin-moutin@univ-reunion.fr

IUT DE LA RÉUNION
Institut Universitaire de Technologie

UR UNIVERSITÉ DE LA RÉUNION