

BACHELOR  
UNIVERSITAIRE DE  
TECHNOLOGIE

Génie Biologique  
Spécialité  
Diététique et Nutrition



## OBJECTIFS

Le BUT Génie Biologique (GB) Parcours **Diététique et nutrition (D&N)** est un diplôme universitaire national qui prépare au métier de diététicien nutritionniste dans les établissements de santé, la restauration collective, le domaine libéral, les entreprises de prestation de service ou l'industrie agroalimentaire...  
Il remplacera progressivement le DUT Diététique (DIET) à partir de la rentrée 2021.

## ORGANISATION DE LA FORMATION

Le BUT GB parcours **D&N** est organisé autour de **5 compétences** : deux communes aux différents parcours du département GB et 3 spécifiques au parcours **D&N**.

FORMATION EN 3 ANS ORGANISÉE EN APPROCHE  
PAR COMPÉTENCES

2000 H D'ENSEIGNEMENTS ET 600 H DE PROJET

50% AU MOINS D'ENSEIGNEMENTS PRATIQUES ET DE  
MISES EN SITUATIONS PROFESSIONNELLES

26 À 32 SEMAINES DE STAGES RÉPARTIES SUR LES 3 ANS



### ■ COMPÉTENCE COMMUNE GB 1 : Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie

Réaliser des analyses chimiques, biochimiques ou microbiologiques sur différents milieux (sang, sérum, aliments, eaux...).

### ■ COMPÉTENCE COMMUNE GB 2 : Expérimenter dans le génie Biologique

Participer à des projets de recherche en biologie ou physiologie végétale et animale, biologie cellulaire et moléculaire en lien avec la santé et en particulier l'alimentation.

### ■ COMPÉTENCE SPÉCIFIQUE D&N 1 : Conduire une démarche de soin diététique de manière individuelle ou collective

Réaliser un bilan alimentaire afin de proposer, puis de mettre en œuvre des soins diététiques dans le cadre du suivi d'un patient. Évaluer l'efficacité de ces soins et collaborer pour proposer des innovations dans ce domaine (physiopathologie, informatique, relation avec un patient...)

### ■ COMPÉTENCE SPÉCIFIQUE D&N 2 : Concevoir une alimentation adaptée, saine et durable

Connaître les différents groupes d'aliments, utiliser les règles de construction de l'équilibre alimentaire et accompagner des structures à l'élaboration d'un plan alimentaire (Sciences des aliments, techniques culinaires...)

Permettre le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de qualité dans une structure de restauration collective ou de fabrication d'aliments (HACCP, microbiologie, organisation des restaurations collectives...).

### ■ COMPÉTENCE SPÉCIFIQUE D&N 3 : Éduquer dans les champs de la nutrition et de l'alimentation

Construire et optimiser des projets d'éducation ou de formation dans le domaine de la nutrition et de l'alimentation (addictologie, psychologie, communication...)

## ET APRÈS

Ce nouveau diplôme de **grade de licence** a pour vocation principale de favoriser l'insertion professionnelle en tant que diététicien nutritionniste, même si les poursuites d'études seront toujours possibles.



**B.U.T.**  
 BACHELOR  
 UNIVERSITAIRE DE  
 TECHNOLOGIE

Spécialité  
 Génie Biologique  
 Parcours D&N

## RECRUTEMENT

Candidature sur [parcoursup.fr](http://parcoursup.fr)

Bac généraux spécialités scientifiques (Maths, SVT, Physique-Chimie)

Bac technologiques : **STL, STAV, ST2S**

Possibilité d'admission directe en 2<sup>ème</sup> année

Possibilité de formation continue

Possibilité d'obtention du diplôme ou d'une partie en VAE

## CONTACT

### Chefs de département

Corinne TASTE / David VIOLLEAU

[corinne.taste@univ-tours.fr](mailto:corinne.taste@univ-tours.fr)

[david.violleau@univ-tours.fr](mailto:david.violleau@univ-tours.fr)

### IUT de TOURS

Département Génie Biologique

29 rue du Pont Volant

37 082 Tours cedex 2

02 47 36 75 21 (secrétariat)

[iut-univ-tours.fr](http://iut-univ-tours.fr)

### POUR PLUS D'INFOS

GB à Tours : <http://iut.univ-tours.fr/departement-genie-biologique/>

GB en France : <http://dut-geniebiologique.com/>



## CHIFFRES CLÉS



15 salles de Travaux Pratiques

9 techniciens chargés de la mise en place des TP

1 association étudiante : l'ARETBAT

150 intervenants professionnels

28 étudiants en première année

## NOS PLUS

■ Une équipe pédagogique d'enseignants ou enseignants-chercheurs à l'écoute (29 titulaires, 150 intervenants professionnels)

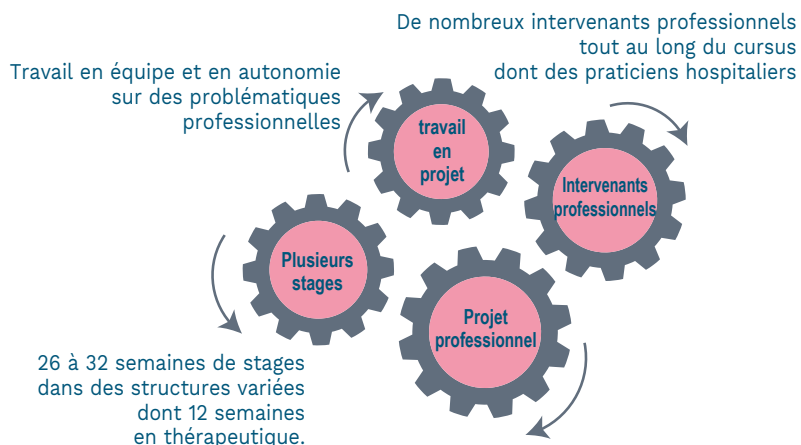
■ Une période en début de première année de mise en place de méthodes de travail efficaces et de remises à niveau scientifique adaptées au parcours antérieur.

■ Des Travaux Pratiques de techniques culinaires réalisés dans les cuisines d'un lycée professionnel et encadrés par des cuisiniers professionnels.

■ Plusieurs stages dans des structures variées : milieu hospitalier, restauration collective... et **contacts avec des publics variés** dans le cadre des actions d'éducation à la santé ou de prévention (enfants, personnes âgées, professionnels...)



## ANCRAGE DANS LE MONDE PROFESSIONNEL



Atelier CV, lettres de motivation, rencontre avec des professionnels, construction d'un portfolio de compétences, simulations d'entretiens d'embauche