


BUT Génie Bio parcours Diététique et Nutrition

 ECTS
180 crédits Durée
3 ans Composante
IUT - Institut
Universitaire de
Technologie

Présentation

Une spécialisation dans le parcours Diététique et Nutrition abordera les enseignements suivants :

- Sciences et techniques des aliments
- Alimentation du bien portant
- Pathologie
- Régimes thérapeutiques
- Psychosociologie
- Organisation des services de restauration collective, structures sanitaires
- Anglais, techniques de communication
- Droit du travail, comptabilité
- Adaptation locale : nutrition du sportif
- Certification Éducation Thérapeutique du Patient (ETP)

Un enseignement commun pour tous les parcours du BUT Génie Biologique :

- Outils et analyses : mathématiques appliquées, statistiques, chimie, physique, informatique, techniques analytiques
- Sciences de la vie : biologie, physiologie, biochimie, biologie moléculaire, microbiologie, immunologie
- Anglais, techniques de communication et d'expression scientifique

Organisation

Ouvert en alternance

Type de contrat : Contrat de professionnalisation, Contrat d'apprentissage.

En 3e année, la formation est ouverte en alternance.

Parcours DN : BUT 3 Temps plein et Alternance

Stages

Stage : Obligatoire

- stage de 8 semaines en 2^e année
- stage de 14 semaines en fin de cursus (3^e année)
- SAÉ (Situation d'Apprentissage et d'Évaluation) : mises en situation professionnelle.

Admission

Conditions d'admission

Niveau requis : Baccalauréat général avec spécialités scientifiques ou baccalauréat technologique (STL, STAV, ST2S, STI2D).

Les conditions d'admission et d'inscription sont spécifiques selon votre profil, le diplôme et le niveau dans le diplôme. Pour en savoir +, consultez notre site <https://iut.univ-tln.fr>

- En BUT1 : Candidature sur [ParcourSup](#)
- En BUT2, BUT3 : Candidature sur la plateforme [E-candidat](#)

Modalités d'inscription

Les inscriptions administratives sont exclusivement en ligne, ouvertes sur 2 périodes : juillet puis de fin août au 30 sept.. Selon votre profil, les modalités d'inscription sont différentes. Consultez notre site web : [🔗 https://iut.univ-tln.fr/Inscription-a-l-IUT.html](https://iut.univ-tln.fr/Inscription-a-l-IUT.html)

Droits de scolarité

Retrouvez les montants des droits d'inscriptions sur notre site web : [🔗 https://www.univ-tln.fr/Inscription-Montants-des-droits-d-inscriptions.html](https://www.univ-tln.fr/Inscription-Montants-des-droits-d-inscriptions.html)

Et après

Poursuite d'études

Certains étudiants pourront continuer leurs études en école d'ingénieur ou reprendre le parcours universitaire en MASTER ou LICENCE suivant le dossier de l'étudiant.

Débouchés professionnels

- Technicien supérieur
- Assistant ingénieur
- Diététicien nutritionniste

Secteurs d'activités :

Les établissements hospitaliers et de soins, l'industrie agroalimentaire ainsi que la restauration collective offrent de nombreux débouchés.

Autorise l'exercice du métier de Diététicien.

Infos pratiques

Contacts

IUT Toulon

☎ 04 94 14 22 03

✉ scolarite.iut@univ-tln.fr

📍 Campus La Garde - Bât A

🌐 <https://iut.univ-tln.fr>

Autres contacts

Contacts pédagogiques :

- Chef de département Génie Biologique, [🔗 chef.dep.gbio@univ-tln.fr](mailto:chef.dep.gbio@univ-tln.fr)

Contacts administratifs :

- Secrétariat Pédagogique Département Génie Biologique

Campus de La Garde - Bât F

Tél. : 04 94 14 24 06 ou 23 95

Email : [🔗 secretariat.bio@univ-tln.fr](mailto:secretariat.bio@univ-tln.fr)

Campus

🏠 Campus La Garde

Programme

BUT 1 Génie biologique parcours Diététique et nutrition

Semestre 1

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE11 Analyser N1	UE				11 crédits
UE12 Expérimenter N1	UE				11 crédits
UE13 Soigner N1	UE				4 crédits
UE14 Nourrir N1	UE				4 crédits
Chimie générale organique	Ressource				
Biochimie structurale	Ressource				
Méthodologie de laboratoire et techniques analytiques	Ressource				
Microbiologie	Ressource				
Biologie cellulaire	Ressource				
Biologie et physiologie	Ressource				
Physique	Ressource				
Mathématiques	Ressource				
Statistiques	Ressource				
Outils informatiques	Ressource				
Analyser une matrice	Situation Apprentissage Evaluation				
Observer différents niveaux d'organisation du vivant	Situation Apprentissage Evaluation				
Portfolio	Situation Apprentissage Evaluation				
Préparation d'une enquête alimentaire	Situation Apprentissage Evaluation				
Analyse de l'hygiène dans une structure de restauration	Situation Apprentissage Evaluation				

Communication	Ressource
Anglais	Ressource
Projet Personnel et Professionnel	Ressource
Prévention et information nutritionnelle	Ressource
Physiologie, métabolisme et physio-pathologie	Ressource
Diététique thérapeutique	Ressource
Hygiène Qualité Sécurité Environnement	Ressource
Microbiologie et sécurité alimentaire	Ressource
Développement durable	Ressource
Science des aliments	Ressource
Bonus S1	TD
Ateliers Artistiques S1	EC
Engagement Etudiant Niveau 1	EC
SUAPS S1	EC
Pénalité pour absences - Semestre 1	EC

Semestre 2

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE21 Analyser N1	UE				10 crédits
UE22 Expérimenter N1	UE				10 crédits
UE23 Soigner N1	UE				5 crédits
UE24 Nourrir N1	UE				5 crédits
Chimie générale et organique	Ressource				
Biochimie structurale et techniques analytiques	Ressource				
Microbiologie	Ressource				
Biologie cellulaire	Ressource				
Biologie et physiologie	Ressource				
Physique	Ressource				
Biochimie métabolique	Ressource				
Statistiques	Ressource				
Extraire et analyser une famille de molécules biologiques	Situation Apprentissage Evaluation				

Mesurer un paramètre biologique	Situation Apprentissage Evaluation
Portfolio	Situation Apprentissage Evaluation
Préparation d'un bilan nutritionnel individuel	Situation Apprentissage Evaluation
Analyse de l'hygiène et des menus restauration collective	Situation Apprentissage Evaluation
Communication	Ressource
Anglais	Ressource
Projet Personnel et Professionnel	Ressource
Prévention & information nutritionnelle	Ressource
Physiologie, métabolisme et physio-pathologie	Ressource
Diététique thérapeutique	Ressource
Hygiène Qualité Sécurité Environnement	Ressource
Microbiologie et sécurité des aliments	Ressource
Développement durable	Ressource
Science des aliments	Ressource
Environnement professionnel	Ressource
Bonus S2	TD
Ateliers Artistiques S2	EC
Engagement Etudiant Niveau 1	EC
SUAPS S2	EC
Pénalité pour absences - Semestre 2	EC

BUT 2 Génie biologique parcours Diététique et nutrition

Semestre 3

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE31 Analyser N2	UE				4 crédits
UE32 Expérimenter N2	UE				4 crédits
UE33 Soigner N2	UE				10 crédits

UE34 Nourrir N2	UE	8 crédits
UE35 Eduquer N1	UE	4 crédits
Microbiologie	Ressource	
Cinétique chimique et enzymatique	Ressource	
Génétique et biologie moléculaire	Ressource	
Biochimie métabolique	Ressource	
Mise en oeuvre d'une expérimentation et suivi analytique	Situation Apprentissage Evaluation	
Démarche portfolio	Situation Apprentissage Evaluation	
Communication	Ressource	
Anglais	Ressource	
Projet Personnel et Professionnel	Ressource	
Physiologie, métabolisme et Physiopathologie	Ressource	
Diététique thérapeutique	Ressource	
Hygiène Qualité et Sécurité Alimentaire	Ressource	
Science des aliments	Ressource	
Environnement professionnel	Ressource	
Environnement professionnel en secteur de soins	Ressource	
Prévention et information, et Education nutritionnelle	Ressource	
Aide à la réussite	Ressource	
Mise en place d'un projet d'information et d'éducation	Situation Apprentissage Evaluation	
Bonus S1	TD	
Ateliers Artistiques S1	EC	
Engagement Etudiant Niveau 1	EC	
SUAPS S1	EC	
Pénalité pour absences - Semestre 1	EC	

Semestre 4

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE41 Analyser N2	UE				4 crédits

UE42 Expérimenter N2	UE	4 crédits
UE43 Soigner N2	UE	10 crédits
UE44 Nourrir N2	UE	8 crédits
UE45 Eduquer N1	UE	4 crédits
Méthodes d'analyses en biologie	Ressource	
Traitement des données expérimentales et statistiques	Ressource	
Mise en oeuvre d'une expérimentation et suivi analytique	Situation Apprentissage Evaluation	
Démarche portfolio	Situation Apprentissage Evaluation	
Communication	Ressource	
Anglais	Ressource	
Projet Personnel et Professionnel	Ressource	
Physiologie, métabolisme et Physiopathologie	Ressource	
Diététique thérapeutique	Ressource	
Hygiène Qualité et Sécurité Alimentaire	Ressource	
Science des aliments	Ressource	
Environnement professionnel	Ressource	
Environnement professionnel en secteur de soins	Ressource	
Prévention et information, et Education nutritionnelle	Ressource	
Actions d'éducation nutritionnelle	Situation Apprentissage Evaluation	
Stage S4	Stage	
Pénalité pour absences - Semestre 2	EC	
Bonus S2	TD	
Ateliers Artistiques S2	EC	
Engagement Etudiant Niveau 1	EC	
SUAPS S2	EC	

BUT 3 Génie biologique parcours Diététique et Nutrition

Semestre 5

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 52 _ Expérimenter . Niveau 3	UE				4 crédits
UE 53 _ Soigner . Niveau 3	UE				9 crédits
UE 54 _ Nourrir . Niveau 3	UE				8 crédits
UE 55 _ Eduquer . Niveau 2	UE				9 crédits
Méthodes d'investigation et de contrôle en biologie	Ressource				
Démarche portfolio	Situation Apprentissage Evaluation				
Communication	Ressource				
Anglais	Ressource				
Projet Personnel et Professionnel	Ressource				
Physiologie, métabolisme et Physiopathologie	Ressource				
Diététique thérapeutique	Ressource				
Hygiène Qualité Sécurité Environnement	Ressource				
Science des aliments	Ressource				
Environnement professionnel	Ressource				
Environnement professionnel en secteur de soins	Ressource				
Education thérapeutique du patient	Ressource				
Aide à la réussite	Ressource				
Innovation & amélioration de l'orga. d'une structure de res.	Situation Apprentissage Evaluation				
Conduite d'entretien prise en charge suivi diet. patient	Situation Apprentissage Evaluation				
Bonus S1	TD				
Ateliers Artistiques S1	EC				
Engagement Etudiant Niveau 1	EC				
SUAPS S1	EC				
Pénalité pour absences - Semestre 1	EC				
Semestre 6					
	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 62 _ Expérimenter . Niveau 3	UE				4 crédits

UE 63 _ Soigner . Niveau 3	UE	9 crédits
UE 64 _ Nourrir . Niveau 3	UE	8 crédits
UE 65 _ Eduquer . Niveau 2	UE	9 crédits
Méthodes d'investigation et de contrôle en biologie	Ressource	
Démarche portfolio	Situation Apprentissage Evaluation	
Communication	Ressource	
Anglais	Ressource	
Physiologie, métabolisme et physiopathologie	Ressource	
Diététique thérapeutique	Ressource	
Hygiène Qualité Sécurité Environnement	Ressource	
Science des aliments	Ressource	
Environnement professionnel en secteur de soins	Ressource	
Education thérapeutique du patient	Ressource	
Aide a la reussite	Ressource	
Stage	Stage	
Bonus S2	TD	
Ateliers Artistiques S2	EC	
Engagement Etudiant Niveau 1	EC	
SUAPS S2	EC	
Pénalité pour absences - Semestre 2	EC	