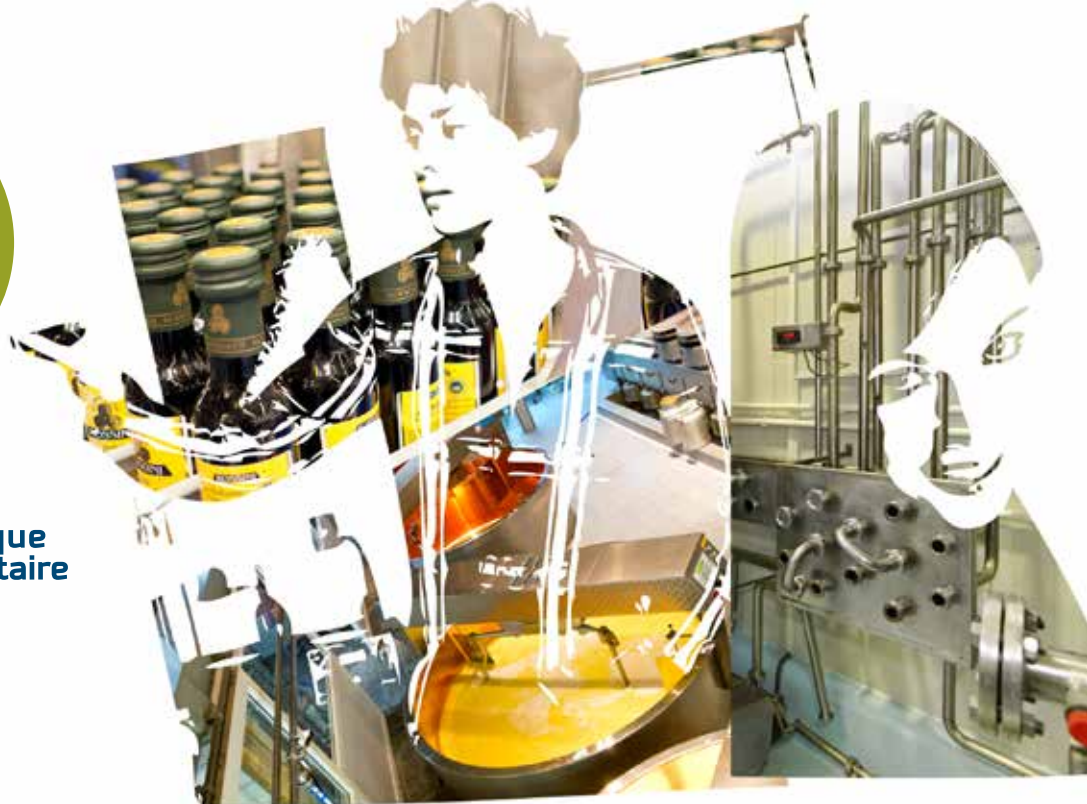




GBA

Génie biologique
et agroalimentaire



La spécialité Génie biologique et agroalimentaire (GBA, anciennement STIA) forme des ingénieurs généralistes (bac+5) aux métiers de l'agroalimentaire et des biotechnologies, sensibilisés au développement durable et capables de s'adapter aux différentes cultures d'entreprise.

MOTS-CLÉS

**BIOCHIMIE ET PHYSICO-CHIMIE
DES ALIMENTS – BIOPROCÉDÉS
ET TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE –
DÉVELOPPEMENT DURABLE –
FORMULATION – GÉNIE BIOLOGIQUE
ET BIOTECHNOLOGIE – INNOVATION –
NUTRITION – OPTIMISATION –
PRODUCTION – QUALITÉ –
SÛRETÉ ALIMENTAIRE**

TOUTES LES FORMATIONS DE L'ÉCOLE S'APPUIENT SUR UN RÉSEAU DE PARTENARIATS SOLIDES AVEC :

- le monde industriel (800 stages, 200 projets industriels et 50 contrats d'apprentissage par an),
- la recherche académique (14 laboratoires de recherche associés),
- l'international (plus de 100 universités partenaires dans le monde).

SPÉCIALISATION EN 5^e ANNÉE

Les étudiants GBA peuvent se spécialiser en innovations technologiques et optimisation industrielle, en qualité, sécurité et environnement ou encore en gestion de production. Ils peuvent aussi réaliser leur 5^e année à l'étranger dans les universités européennes et internationales partenaires.

↘ MÉTIERS VISÉS

A sa sortie de l'école, l'élève-ingénieur GBA :

- a acquis des bases solides en biologie, biochimie, physico-chimie, nutrition, génie biologique et génie des procédés ;
- possède une bonne connaissance des bioprocédés et des technologies alimentaires en lien avec la conception et la qualité sanitaire, organoleptique et nutritionnelle des matrices alimentaires et biologiques ;
- est capable de gérer les aspects techniques, humains et économiques d'un projet dans le domaine des produits et procédés biologiques et alimentaires, et de proposer des optimisations et innovations dans le respect de la réglementation et dans une démarche de développement durable.

Il est apte à exercer les fonctions suivantes :

- ingénieur recherche et développement (R&D)
- ingénieur responsable de production
- ingénieur qualité-sécurité-environnement (QSE)
- ingénieur commercial et technique
- ingénieur supply chain
- ingénieur marketing

↘ SECTEURS D'ACTIVITÉ VISÉS

- **Les industries agro-alimentaires et biologiques** : 65 % des embauches environ.
- **L'industrie pharmaceutique et le secteur cosmétique** : 15 % des embauches environ.
- **Le commerce et la distribution** : 10 % des embauches environ.

PRINCIPALES MATIÈRES ENSEIGNÉES

- biologie et microbiologie
- biochimie et physico-chimie
- nutrition
- génie biologique
- génie des procédés
- technologies alimentaires
- méthodes et outils d'aide à la décision
- informatique
- sciences humaines et sociales
- langues vivantes

Liste exhaustive des unités d'enseignement (UE) et volumes horaires disponibles sur www.polytech-montpellier.fr, rubrique Formation / Génie biologique et agroalimentaire / Enseignement

PROJETS ET STAGES

Les élèves-ingénieurs effectuent plusieurs stages en entreprise ou en laboratoire de recherche :

- stage d'un mois à la fin de la 3^e année ;
- stage de 2 à 3 mois à la fin de la 4^e année ;
- stage de 5 à 6 mois à la fin de la 5^e année.

En 5^e année, ils mènent un projet industriel de fin d'études (300 heures) qui les place en situation professionnelle et leur permet de développer leur autonomie.

ILS SONT DIPLÔMÉS « GBA » ou « STIA »

- Guilhem Carrier, directeur de site, Kerry Foods Ravifruit (STIA 2006)
- Nelly Dumont, directrice industrielle, Biomérieux (STIA 1997)
- Bruno François, président directeur général, Aseptic Process (STIA 1982)
- Florence Jeantet, vice-présidente secteur médical et qualité, Danone Nutricia (STIA 1991)

MODALITÉS D'ADMISSION

En 3^e année

- Pour les élèves des classes préparatoires aux grandes écoles (CPGE) : recrutement par concours POLYTECH.
- Pour les titulaires d'un L2, L3, DUT, BTS ou diplôme étranger équivalent : concours sur dossier et entretien.
- Pour les élèves du PeiP2 : après validation du parcours et interclassement national.

En 4^e année

Pour les titulaires d'un M1 ou diplôme étranger équivalent : concours sur dossier et entretien.

Contrat de professionnalisation

Les étudiants admis en formation initiale peuvent effectuer leur 5^e année en contrat de professionnalisation.

Formation continue

La formation Génie biologique et agroalimentaire est également accessible en formation continue diplômante sous certaines conditions, à des salariés justifiant d'une expérience professionnelle d'au moins trois ans dans la spécialité.

www.polytech-admission.org

UN PARTENARIAT FORT AVEC LES ENTREPRISES

Les professionnels du secteur alimentaire et biologique jouent un rôle important dans la formation GBA :

- ils contribuent à l'actualisation des programmes,
- ils donnent des cours et conférences,
- ils participent aux séminaires et tables-rondes organisés par l'école,
- ils interviennent aussi dans le suivi des élèves-ingénieurs en stage et en projet industriel.

L'école est membre associé des pôles de compétitivité Terralia et Qualiméditerranée. Elle a également signé une convention avec LRIA et Ecotrophéa France.

POUR EN SAVOIR +

Plus d'informations sur le nombre d'ECTS, le descriptif des cours, les partenariats avec la recherche et l'ouverture à l'international sur : www.polytech-montpellier.fr, rubrique Formation



POLYTECH Montpellier - Spécialité GBA - Bâtiment 31 - CC419 - Université de Montpellier
Place Eugène Bataillon - 34095 Montpellier cedex 5

04 67 14 35 37 / polytech-secretaire-gba@umontpellier.fr / www.polytech-montpellier.fr

