

Référentiel de compétences du B.U.T. *Génie biologique* Parcours *Sciences de l'aliment et biotechnologie*

Les compétences et les composantes essentielles

B.U.T. Génie biologique

Parcours Sciences de l'aliment et biotechnologie

Une *compétence* est un « *savoir-agir complexe*, prenant appui sur la mobilisation et la combinaison efficaces d'une variété de ressources à l'intérieur d'une famille de situations » (Tardif, 2006). Les ressources désignent ici les savoirs, savoir-faire et savoir-être dont dispose un individu et qui lui permettent de mettre en œuvre la compétence.

Analyser	Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie	- En respectant les bonnes pratiques de laboratoire - En respectant la réglementation - En assurant la traçabilité - En adoptant une démarche de validation de résultats - En respectant les procédures opératoires dans un contexte de démarche qualité et de développement durable
Expérimenter	Expérimenter dans le génie Biologique	- En adoptant une démarche éthique - En prenant en compte les enjeux sociétaux - En communiquant de manière appropriée au domaine de l'expérimentation
Animer une démarche QHSE	Animer le management de la Qualité, de l'Hygiène, de la Sécurité, et de l'Environnement en Industries Alimentaires et Biotechnologiques	- En respectant la réglementation - En prenant en compte les moyens (organisationnels, humains, techniques, économiques et environnementaux) - En adoptant une communication appropriée
Produire	Organiser la production des aliments et des biomolécules	- En appliquant les consignes de sécurité - En respectant un cahier des charges - En contrôlant qualitativement ou quantitativement la production
Innover	Innover en science de l'aliment et biotechnologie	- En répondant de façon pertinente à un cahier des charges - En prenant en compte les enjeux sociétaux (éco-conception, santé humaine,...) - En mettant en œuvre une démarche scientifique - En adoptant une communication appropriée

Les situations professionnelles

Les situations professionnelles se réfèrent aux contextes dans lesquels les compétences sont mises en jeu. Ces situations varient selon la compétence ciblée.

Analyser	Situations professionnelles	En laboratoires ou structures d'analyses biologiques
Expérimenter	Situations professionnelles	En structure de recherche fondamentale ou appliquée ou clinique ou industrielle (structures de soins, santé, alimentaire, environnement, agronomie ...)
Animer une démarche QHSE	Situations professionnelles	Au laboratoire de contrôle-qualité ou en service qualité ou production en industries alimentaires, cosmétiques ou de biotechnologies
Produire	Situations professionnelles	Dans la mise en oeuvre des principaux équipements de production des aliments, des biomolécules ou des produits cosmétiques En industries alimentaires, cosmétiques, pharmaceutiques ou de biotechnologies
Innover	Situations professionnelles	Au laboratoire de formulation alimentaire, cosmétique, pharmaceutique ou de biotechnologie En industries alimentaires, cosmétiques, pharmaceutiques ou de biotechnologies

Les niveaux de développement des compétences











