

# Première Année

## Semestre 1 - Semestre 2



***Parcours :***

***Biologie Médicale et Biotechnologie (BMB)***  
***Sciences de l'Aliment et Biotechnologie (SAB)***  
***Diététique et Nutrition (DN)***

# Informations Générales

## 2024 – 2025

## Organisation du Département Génie Biologique

### Cheffe de Département

**Valérie GUILLARD**  
Bâtiment Administratif – Bureau A121  
Tel : 04.99.58.50.80

### Secrétariat

**Sandra TESSIER & Charlotte POUDEVIGNE**  
Bureau E012 - Tel : 04.99.58.50.83  
[iutms-gb@umontpellier.fr](mailto:iutms-gb@umontpellier.fr)

### Directeur des études BUT1

**Philippe DA COSTA**, [philippe.da-costa@umontpellier.fr](mailto:philippe.da-costa@umontpellier.fr), bureau E107

### Responsables BUT2 & BUT3

**BMB :** Virginie VIVES, [virginie.vives-muller@umontpellier.fr](mailto:virginie.vives-muller@umontpellier.fr), **Dir. Etudes BUT2**, bureau E123  
Mary Arnould, [mary.arnould@umontpellier.fr](mailto:mary.arnould@umontpellier.fr), **Dir. Etudes BUT3**, bureau E123  
Lauriane ULMANN, [lauriane.ulmann@umontpellier.fr](mailto:lauriane.ulmann@umontpellier.fr), **Resp. Stages**, bureau E125  
Virginie VIVES, [virginie.vives-muller@umontpellier.fr](mailto:virginie.vives-muller@umontpellier.fr), **Resp. Alternance**, bureau E123

**DN :** Pascal SEYER & Dominique HOAREAU, [pascal.seyer@umontpellier.fr](mailto:pascal.seyer@umontpellier.fr) & [dominique.hoareau@umontpellier.fr](mailto:dominique.hoareau@umontpellier.fr),  
**Dir. Etudes BUT2**, bureaux E015 & E102

Caroline BABOT & Christophe BLANC, [caroline.babot@umontpellier.fr](mailto:caroline.babot@umontpellier.fr) & [christophe.blanc1@umontpellier.fr](mailto:christophe.blanc1@umontpellier.fr),  
**Dir. Etudes BUT3 & LP NAH**, bureaux E015

Aude LESCURE, [aude.lescure@umontpellier.fr](mailto:aude.lescure@umontpellier.fr), **Resp. Stages**, bureaux E203 & E204  
Christophe BLANC, [christophe.blanc1@umontpellier.fr](mailto:christophe.blanc1@umontpellier.fr), **Resp. Alternance**, bureaux E015

**SAB :** Lucile CHATELLARD, [lucile.chatellard@umontpellier.fr](mailto:lucile.chatellard@umontpellier.fr), **Dir. Etudes BUT2**, bureau E003  
Fanny COFFIGNIEZ, [fanny.coffigniez@umontpellier.fr](mailto:fanny.coffigniez@umontpellier.fr), **Dir. Etudes BUT3**, bureau E003  
Emmanuelle GASTALDI, [emmanuelle.gastaldi@umontpellier.fr](mailto:emmanuelle.gastaldi@umontpellier.fr), **Resp. Stages**, bureau E003  
Hélène ANGELLIER-COUSSY, [helene.coussy@umontpellier.fr](mailto:helene.coussy@umontpellier.fr), **Resp. Alternance**, bureau E003

### **Enseignants (par ordre alphabétique)**

<b>Mathématiques</b> Dominique HOAREAU <b>Outils Informatiques</b> Dominique HOAREAU Marien MAS	<b>Physique</b> Christelle BRIMONT Florence DESPETIS Marien MAS Luca VARANI	<b>Chimie</b> Christophe BLANC Lucile CHATELLARD Philippe DA COSTA Nadia LAKHCHAF
<b>Anglais</b> Cathy GOUCHAULT <b>Expression Communication &amp; PPP</b> Valérie FABRE	<b>Biologie Cellulaire</b> Thérèse MAERTEN-COMMES Mireille GALLONI Mohamed LAABIR Aude LESCURE Pascal SEYER	<b>Biochimie</b> Mary ARNOULD Christophe BLANC Séverine BOULON Aude LESCURE Emmanuel VIGNAL
<b>Microbiologie et Immunologie</b> Fabrice GAUBIAC Karine LAMBOU Aude LESCURE	<b>Physiologie animale</b> Séverine BOULON Mohamed LAABIR Caroline BABOT Aude LESCURE	<b>Physiologie végétale</b> Mohamed LAABIR Karine LAMBOU
<b>Parcours BMB</b> Mary ARNOULD Christophe BLANC Séverine BOULON Didier CABRILLAC Guillaume CHARRIERE Mireille GALLONI Thérèse MAERTEN-COMMES Lauriane ULMANN Emmanuel VIGNAL Virginie VIVES	<b>Parcours SAB</b> Hélène ANGELLIER-COUSSY Lucile CHATELLARD Fanny COFFIGNIEZ Emmanuelle GASTALDI Fabrice GAUBIAC Valérie GUILLARD Nadia LAKHCHAF Karine LAMBOU Marien MAS	<b>Parcours DN</b> Christophe BLANC Emmanuelle GASTALDI Kitty DUPONT (GEMRCN) Karine LAMBOU Caroline BABOT Aude LESCURE Pascal SEYER

### **Personnels Techniques & Secrétaires**

Vinchenzo DELAUNE, Julie FAYARD, Laura GUEE, Célia LECOMTE, Manon PEREZ  
Secrétaires : Charlotte POUDEVIGNE, Sandra TESSIER

## Coordonnées des Enseignants

Prénom NOM	Mail	Téléphone professionnel	Bureau à l'IUT Labo de recherche
Mary ARNOULD <i>Directeur des Etudes BUT3 BMB</i>	mary.arnould@umontpellier.fr	IUT 04.99.58.50.96	IUT E123 / IRIM
Christophe BLANC <i>Co-Directeur des Etudes BUT3 DN &amp; NAH</i> <i>Responsable Alternance DN</i>	christophe.blanc1@umontpellier.fr	IUT 04.99.58.50.81	IUT E015
Séverine BOULON	severine.boulon@umontpellier.fr	IUT 04.99.58.50.96	IUT E123 / IGH
Anthony BOUREUX	anthony.boureux@umontpellier.fr	IRBM 04.67.33.04.17	IUT E123 / IRBM Bio2M
Didier CABRILLAC	didier.cabrillac@umontpellier.fr	IUT 04.99.58.50.93	IUT E204
Guillaume CHARRIERE	guillaume.charriere@umontpellier.fr	IUT 04.99.58.50.93 UM 04.67.14.36.87	IUT E203 UM-Ecosym Bat 24
Lucile CHATELLARD <i>Directrice des Etudes BUT2 SAB</i>	lucile.chatellard@umontpellier.fr		IUT E003 UMR 1208 IATE
Fanny COFFIGNIEZ <i>Directrice des Etudes BUT3 SAB</i>	fanny.coffigniez@umontpellier.fr		IUT E003 UMR 1208 IATE
Thérèse COMMES-MAERTEN	therese.maerten@umontpellier.fr	IRBM 04.67.33.04.17	IUT E123 IRBM Bio2M
Hélène ANGELLIER-COUSSY <i>Responsable Alternance SAB</i>	helene.coussy@umontpellier.fr	UM 04.67.14.33.62	IUT E003 UMR 1208 IATE
Philippe DA COSTA <i>Directeur des Etudes 1<sup>ère</sup> année</i>	philippe.da-costa@umontpellier.fr	IUT 04.99.58.50.86	IUT E107 IEM
Valérie FABRE	valerie.fabre@umontpellier.fr		IUT E217b
Mireille GALLONI	mireille.galloni@umontpellier.fr	IRMB 04.67.33 .04.17	IUT E123 / IRMB
Fabrice GAUBIAC	fabrice.gaubiac@umontpellier.fr	IUT 04.99.58.50.93	IUT E204
Cathy GOUCHAULT <i>Responsable Relations Internationales</i>	catherine.gouchault@umontpellier.fr	IUT 04.99.58.50.90	Bâtiment A (1er étage, service des langues)
Emmanuelle GASTALDI <i>Responsable Stages SAB</i>	emmanuelle.gastaldi@umontpellier.fr	UM 04.67.14.42.07	IUT E003 UMR 1208 IATE
Valérie GUILLARD <i>Cheffe de Département</i>	valerie.guillard@umontpellier.fr	UM 04.67.14.33.62	
Dominique HOAREAU <i>Co-Directeur des Etudes BUT2 DN</i>	dominique.hoareau@umontpellier.fr	IUT 04.99.58.50.89	IUT E102
Mohamed LAABIR	mohamed.laabir@umontpellier.fr	UM 04.67.14.47.66	IUT E221 / UMR 5119
Nadia LAKHCHAF	nadia.lakhchaf@umontpellier.fr	IUT 04.99.58.50.86	IUT E107
Karine LAMBOU	karine.lambou@umontpellier.fr	IUT 04.99.58.50.93	IUT E204 / UMR PHIM
Caroline BABOT <i>Co-Directrice des Etudes BUT3 DN &amp; NAH</i>	caroline.babot@umontpellier.fr	IRD 04 67 41 62 36	IUT E015 IRD UMR Nutripass
Aude LESCURE <i>Responsable Stages DN</i>	aude.lescure@umontpellier.fr	IUT 04.99.58.50.93	IUT E204
Marien MAS	marien.mas@umontpellier.fr	IUT 04.99.58.50.89	IUT E102
Pascal SEYER <i>Co-Directeur des Etudes BUT2 DN</i>	pascal.seyer@umontpellier.fr	IURC 04.11.75.98.93	IUT E015 /PhyMedExp
Lauriane ULMANN <i>Responsable Stages BUT BMB</i>	lauriane.ulmann@umontpellier.fr	IGF 04.34.35.92.85	IUT E125 / IGF
Virginie VIVES-MULLER <i>Directrice des Etudes BUT2 BMB</i> <i>Responsable Alternance BUT BMB</i>	virgine.vives-muller@umontpellier.fr	CRBM 04.34.35.95.07	IUT E123 / CRBM
Emmanuel VIGNAL	emmanuel.vignal@umontpellier.fr	CRBM 04.34.35.95.01	IUT E009b UM-Ecosym Bat 24

### Coordonnées des Enseignants Vacataires

Prénom NOM	Mail	Enseignements
Héloïse BAZART	heloise.bazart@umontpellier.fr	TP Histologie
Christelle BRIMONT	christelle.brimont@umontpellier.fr	Optique (TD, TP)
Florence DESPETIS	florence.despetis@umontpellier.fr	Optique (TD, TP)
Catherine DESRUMAUX-PIAZZA	catherine.desrumaux-piazza@umontpellier.fr	Expérimentation Animale
Kitty DUPONT	kittou@aol.com	GEMRCN (Pré-option DIET)
Sophie GRANIER	ricardo@hotmail.com	Qualité et Sécurité des aliments
Jean-François GUICHOU	guichou@cbs.cnrs.fr	Biochimie structurale S1
Thomas GUIGNARD	thomas.guignard1@umontpellier.fr	TP Biologie moléculaire
Monia LAZRAC	monia.lazrak@gmail.com	TD/TP Physiologie Animale
Peggy MERIDA	peggy.merida@umontpellier.fr	TP Culture Cellulaire
Anne MOREL	anne.morel@crbm.cnrs.fr	TP Biochimie médicale (BCS BMB)
Laura ONILLON	laura.onillon@umontpellier.fr	Hématologie (cours, TD, TP), TP Microbiologie
Emma PIGNERES	emma.pignerres@umontpellier.fr	Biochimie appliquée aux aliments
Thomas TORELLI	thomas.torrelli@hotmail.fr	Techniques culinaires
Luca VARANI	luca.varani@umontpellier.fr	Physique S2 (cours, TD, TP)

### Coordonnées des Personnels Techniques & Secrétaires

Prénom NOM	Bureau Téléphone	Mail	Fonction
Sandra TESSIER	E012 04 99 58 50 83	iutms-gb@umontpellier.fr	Secrétaire BUT1. Collecte les originaux des justificatifs d'absence
Charlotte POUDEVIGNE			Secrétaire LP & BUT3. Suivi des alternants. Collecte les originaux des justificatifs d'absence des BUT 3 et des alternants. Conventions de stages (BUT 1, 2 et 3).
Célia LECOMTE	E107 04 99 58 50 95	celia.lecomte@umontpellier.fr	TP chimie, physique, microbiologie
Julie FAYARD Responsable Animalerie Assistante de Prévention		julie.fayard@umontpellier.fr	TP pharmaco, culture cellulaire, biologie moléculaire, cosmétologie
Vinchenzo DELAUNE		vinchenzo.delaune@umontpellier.fr	TP histologie, immunologie, hématologie, biologie moléculaire
Laura GUEE Assistante de Prévention	E203 04 99 58 50 92	laura.guee@umontpellier.fr	TP chimie alimentaire et biochimie
Manon PEREZ		manon.perez@umontpellier.fr	TP microbiologie, bactériologie médicale, culture in vitro

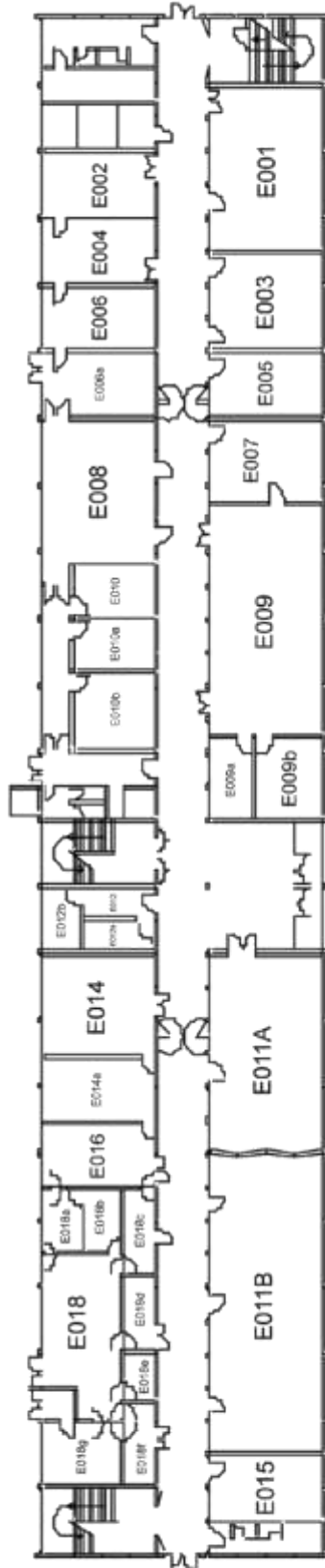
### Coordonnées du Bureau Des Etudiants (BDE) : Les BIO-DISTYLÉS

*corpouitbio@gmail.com*

Prénom NOM	Mail	Fonction	Parcours
Maysa OUBRAHAM	maysa.oubraham@etu.umontpellier.fr	Présidente	BMB
Mahé GLAZEWSKI	mahe.glazewski@etu.umontpellier.fr	Vice-Président	SAB
Armand KLEIN	armand.klein@etu.umontpellier.fr	Trésorier	SAB
Selly DIOP	selly.diop@etu.umontpellier.fr	Secrétaire	BMB
Lisa BRANDINI	lisa.brandini@etu.umontpellier.fr	Responsables Communication	BMB
Margaux BARTHELEMY	margaux.barthelemy01@etu.umontpellier.fr		SAB
Paolo PEREIRA	paolo.pereira@etu.umontpellier.fr	Responsables Soirées	BMB
Tom PORPHYRE	tom.porphyre@etu.umontpellier.fr		DN
Julien DEJEAN	julien.dejean@etu.umontpellier.fr	Responsable Sports	DN

**Plans du Bâtiment E : Génie Biologique**

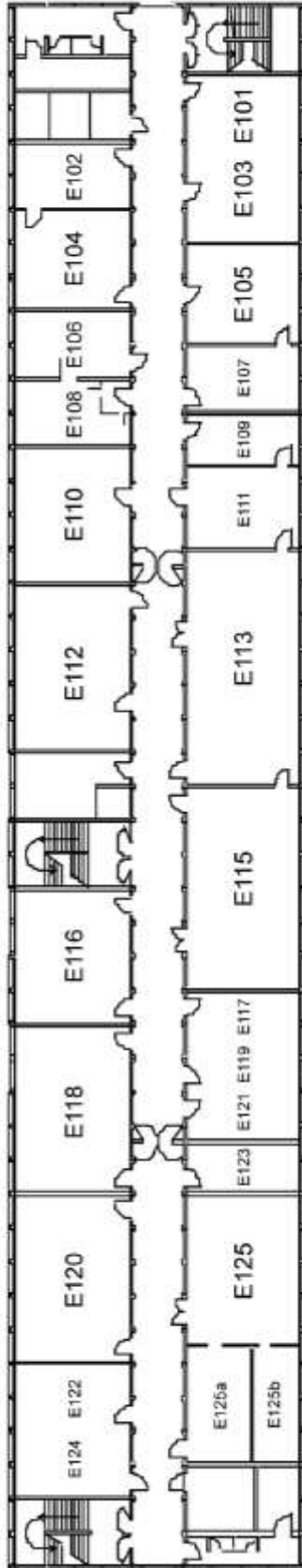
**Batiment E**  
**Département Génie Biologique**  
 Rez-de-Chaussée



E011	Salle de TD
E002	TP Chimie Alimentaire 4
E003	<b>Bureau H. Coussy / E. Gastaldi / V. Gaillard / L. Chatellard / F. Coffigniez</b>
E004	TP Chimie Alimentaire 3
E005	<b>Pièce Préparation Elaé Gauthert</b>
E006	TP Chimie Alimentaire 2
E007	<b>Salle de pause Etudiants</b>
E008	TP Chimie Alimentaire 1

E009	TP Biochimie BMB
E009b	<b>Bureau enseignant</b>
E011 A et B	Salles de TD et d'Examen
E014	Salle de TD
E012	<b>Secrétariat (S. Tessier, C. Poudevigne)</b>
E014a	TP Analyse Sensorielle
E015	<b>Bureau C. Blanc / C. Laurent / P. Seyer</b>
E016	Conditionnement et emballage U3PCA
E018	U3PCA

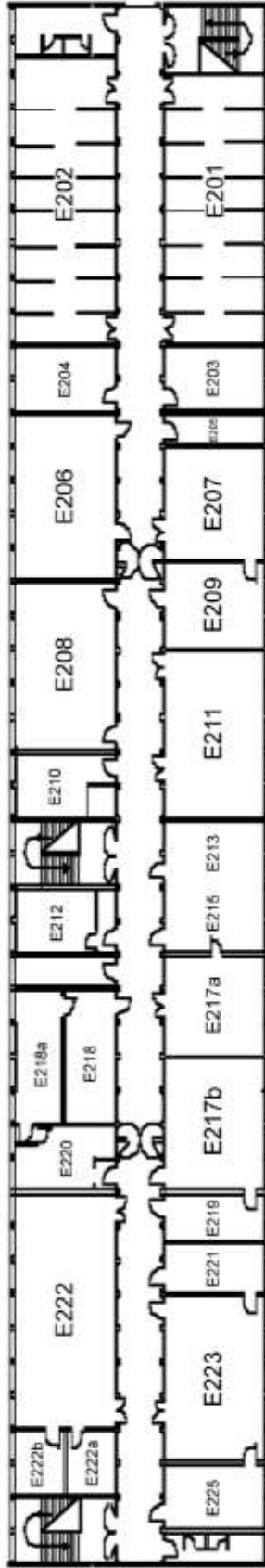
# Batiment E Département Génie Biologique 1<sup>er</sup> Etage



E101/103	Salle de cours Informatique
E002	<b>Bureau D. Hoareau / M. Mas</b>
E104	Salle Informatique Libre Service
E105	TP Physiques
E106/108	TP Culture Cellulaire
E107	<b>Bureau P. Da Costa / N. Lakchhaf / J. Fayard / C. Lecomte</b>
E109	Réserve Matériel
E110	TP Biologie Moléculaire
E111	<b>Pièce Préparation Julie Fayard et Célia LECOMTE</b>

E112	TP Immunologie/Hématologie
E113	TP Chimie
E114	<b>Bureau BDE</b>
E115	TP Biochimie
E117	Salle de TD
E118	Salle de TD
E120	Salle de TD
E123	<b>Bureau M. Arnould / S. Boulon / A. Boureux / T. Maerten-Commes / M. Galloni / V. Vives</b>
E122/124	Salle de TD
E125	TP Pharmacologie/Cosmétologie

**Batiment E**  
**Département Génie Biologique**  
 2<sup>eme</sup> Etage



E201	TP Microbiologie SAB
E202	TP Microbiologie BMB
E203	<b>Bureau V. Delaune, L. Guee, M. Perez</b>
E204	<b>Bureau D. Cabrillac / F. Gaubiac / A. Lescure</b>
E205	Réserve Matériel
E206	TP Microbiologie 1A
E207/209	TP Microbiologie 1A
E208	Réserve Matériel

E211	<b>Pièce Préparation Microbio</b>
E213	Salle de TD
E217b	TP Expression/Communication
E218	<b>Pièce Préparation</b>
E219	<i>Bureau Communication</i>
E221	<b>Dépôt CRTP Physio</b>
E222	TP Physiologie / TP Biologie moléculaire
E223	TP Physiologie
E225	Réserve Matériel


## Présentation générale du B.U.T. Génie Biologique Montpellier

Le bachelor universitaire de technologie Génie Biologique (B.U.T. GB) prépare en 3 ans après le bac au métier de technicien supérieur ou d'assistant ingénieur. Ce diplôme développe une filière technologique menant au grade de licence (180 ECTS), reconnu au niveau national et au niveau européen. Cette formation est conçue pour une insertion professionnelle immédiate et permet également des poursuites d'étude.

Le technicien supérieur, assistant ingénieur en génie biologique peut réaliser et analyser des expériences dans le domaine du vivant, rechercher, analyser et présenter des données, faire des propositions en réponse à une problématique biologique.

Le BUT Génie Biologique se décline en 5 parcours qui se positionnent sur des filières d'emploi très différentes : Agronomie ; Biologie médicale et biotechnologies ; Diététique et nutrition ; Sciences de l'aliment et biotechnologies ; Sciences de l'environnement et écotechnologies.

Cette formation se construit progressivement sur les trois années par l'acquisition de compétences basées sur des pédagogies variées (mise en situation professionnelle, stages, projets, sorties terrain, visites...). Sur un socle de compétences communes aux 5 parcours, le BUT GB permet aussi le développement de compétences spécifiques à chaque parcours. Le programme national est modulé localement pour prendre en compte l'environnement territorial et le tissu économique.

	<b>BMB</b> <b>Biologie Médicale et Biotechnologie</b>	<b>SAB</b> <b>Science de l'Aliment et Biotechnologie</b>	<b>DN</b> <b>Diététique et Nutrition</b>
<b>Organisation</b>	6 semestres (3 ans), 2000h d'enseignement, 26 semaines de stage, 20% cours, 40% travaux dirigés, 40% travaux pratiques. BCC : Blocs de Compétences Communes BCS : Blocs de Compétences Spécifiques		
<b>BCC</b>	BCC1 : Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie BCC2 : Expérimenter dans le génie biologique		
<b>BCS3</b>	Mener des études à l'échelle de l'organisme et de la cellule	Animer le management de la qualité, de l'hygiène, de la sécurité en industries alimentaires et biotechnologiques	Conduire une démarche de soin diététique
<b>BCS4</b>	Réaliser des examens de biologie médicale	Organiser la production des aliments et des biomolécules	Concevoir une alimentaire adaptée saine et durable
<b>BCS5</b>	Mettre en œuvre des techniques d'ingénierie moléculaire en biologie de la santé	Innover en science de l'aliment et biotechnologie	Eduquer dans les champs de la nutrition et de l'alimentation
<b>Stages (semaines)</b>	<b>24-26 semaines en 3 ans</b> Stage découverte (BUT1) 8-10 (BUT2) 12-16 (BUT3)	<b>24-26 semaines en 3 ans</b> 8-12 (BUT2) 12-16 (BUT3)	<b>26-30 semaines en 3 ans</b> 2 (BUT1) 12 (BUT2) 12-16 (BUT3)
<b>Débouchés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laboratoires : plateformes d'analyses médicales, de recherche fondamentale, de recherche &amp; développement, pharmaceutique ou cosmétique ou de biotechnologies</li> <li>Contrôle qualité (laboratoires vétérinaires...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laboratoire Contrôle qualité, Recherche et développement,</li> <li>Production en Industries agro-alimentaires et biotechnologiques (pharmaceutiques, cosmétiques...)</li> </ul>	Le Diététicien exerce en : <ul style="list-style-type: none"> <li>Mairies</li> <li>Cliniques, hôpitaux</li> <li>Industrie agro-alimentaire</li> <li>Centre sportif</li> <li>Thalassothérapie</li> <li>Service de restauration collective</li> <li>Entreprise d'Hospitalisation À Domicile (HAD)</li> <li>en tant qu'auto-entrepreneur ou libéral</li> </ul>
<b>Poursuites d'études actuelles après le DUT</b>	Licences professionnelles, licences générales, écoles d'ingénieurs, concours agro/véto...	Licences professionnelles, licences générales, écoles d'ingénieurs, concours agro/véto...	Licences professionnelles, licences générales, écoles d'ingénieurs, autres formations (kinésithérapeute, ostéopathe...)



# Les compétences et les composantes essentielles des différents parcours du BUT GB Montpellier

## Parcours Biologie Médicale et Biotechnologie (BMB)

- Les compétences et les composantes essentielles BMB

Analyser	Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CE1.01   En respectant les bonnes pratiques de laboratoire</li> <li>- CE1.02   En respectant la réglementation</li> <li>- CE1.03   En assurant la traçabilité</li> <li>- CE1.04   En adoptant une démarche de validation de résultats</li> <li>- CE1.05   En respectant les procédures opératoires dans un contexte de démarche qualité et de développement durable</li> </ul>
Expérimenter	Expérimenter dans le Génie Biologique	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CE2.01   En prenant en compte l'évolution des techniques et des réglementations</li> <li>- CE2.02   En prenant en compte les enjeux sociétaux</li> <li>- CE2.03   En communiquant de manière appropriée au domaine de l'expérimentation</li> </ul>
Mener	Mener des études à l'échelle de l'organisme et de la cellule en biologie de la santé	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CE3.01   En respectant les consignes d'hygiène et de sécurité en laboratoire</li> <li>- CE3.02   En respectant la réglementation et les lois d'éthique sur l'utilisation du vivant</li> <li>- CE3.03   En communiquant sur les travaux réalisés en utilisant un vocabulaire adapté</li> <li>- CE3.04   En réalisant une veille bibliographique adaptée</li> </ul>
Réaliser	Réaliser des examens de biologie médicale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CE4.01   En respectant les consignes d'hygiène et de sécurité en milieu médical</li> <li>- CE4.02   En respectant les délais de réponse et d'obligation de résultats dans le contexte de suivi d'un patient</li> <li>- CE4.03   En respectant les règles de la déontologie du milieu médical</li> <li>- CE4.04   En suivant les 3 phases d'analyse d'un échantillon biologique (pré-analytique, analytique et post-analytique)</li> <li>- CE4.05   En adoptant une démarche qualité</li> <li>- CE4.06   En assurant le traitement informatique des résultats</li> </ul>
Mettre en œuvre	Mettre en œuvre des techniques d'ingénierie moléculaire en biologie de la santé	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CE5.01   En respectant les règles d'hygiène et de sécurité en laboratoire</li> <li>- CE5.02   En utilisant les outils de la bioinformatique</li> <li>- CE5.03   En communiquant de manière appropriée</li> <li>- CE5.04   En réalisant une veille technologique adaptée à l'approche d'ingénierie moléculaire en biologie de la santé</li> </ul>

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.

- Les niveaux de développement des compétences BMB

Analyser	Expérimenter	Mener	Réaliser	Mettre en œuvre
Niveau 1 Réaliser des analyses	Niveau 1 Observer la variation d'un phénomène biologique	Niveau 1 Mener des études dans un contexte de fonctionnement cellulaire et physiologique normal	Niveau 1 Mettre en oeuvre les examens les plus courants en laboratoire de biologie médical	
Niveau 2 Réaliser des analyses avancées	Niveau 2 Expérimenter pour comprendre une problématique scientifique	Niveau 2 Explorer les dysfonctionnements cellulaires, mesurer les effets de molécules toxiques et l'efficacité de thérapies	Niveau 2 Mettre en œuvre des techniques permettant le diagnostic de pathologies et le suivi de l'efficacité d'un traitement	Niveau 1 Analyser et manipuler les génomes pour les exploiter
	Niveau 3 Mener une démarche scientifique intégrative	Niveau 3 Évaluer l'efficacité de nouvelles approches thérapeutiques en utilisant des approches alternatives	Niveau 3 Mettre en oeuvre des méthodes avancées de diagnostic et s'intégrer au fonctionnement d'un laboratoire en milieu médical	Niveau 2 Utiliser des méthodes et des outils avancés en ingénierie moléculaire et bioproduction

**Parcours Sciences de l'Aliment et Biotechnologie (SAB)**

- Les compétences et les composantes essentielles SAB

Analyser	Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CE1.01   En respectant les bonnes pratiques de laboratoire</li> <li>- CE1.02   En respectant la réglementation</li> <li>- CE1.03   En assurant la traçabilité</li> <li>- CE1.04   En adoptant une démarche de validation de résultats</li> <li>- CE1.05   En respectant les procédures opératoires dans un contexte de démarche qualité et de développement durable</li> </ul>
Expérimenter	Expérimenter dans le Génie Biologique	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CE2.01   En prenant en compte l'évolution des techniques et des réglementations</li> <li>- CE2.02   En prenant en compte les enjeux sociétaux</li> <li>- CE2.03   En communiquant de manière appropriée au domaine de l'expérimentation</li> </ul>
Animer	Animer le management de la Qualité, de l'Hygiène, de la Sécurité, et de l'Environnement en Industries Alimentaires et Biotechnologiques	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CE3.01   En respectant la réglementation</li> <li>- CE3.02   En adoptant une démarche d'amélioration continue</li> <li>- CE3.03   En adoptant une communication appropriée</li> </ul>
Produire	Organiser la production des aliments et des biomolécules	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CE4.01   En appliquant les consignes d'hygiène et sécurité</li> <li>- CE4.02   En respectant un cahier des charges</li> <li>- CE4.03   En contrôlant qualitativement ou quantitativement la production</li> </ul>
Innover	Innover en science de l'aliment et biotechnologie	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CE5.01   En répondant de façon pertinente à un cahier des charges</li> <li>- CE5.02   En prenant en compte les enjeux sociétaux (éco-conception, santé humaine, ...)</li> <li>- CE5.03   En mettant en oeuvre une démarche scientifique</li> <li>- CE5.04   En adoptant une communication appropriée</li> </ul>

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 oeuvre la compétence.

- Les niveaux de développement des compétences SAB

Analyser	Expérimenter	Animer	Produire	Innové
Niveau 1 Réaliser des analyses	Niveau 1 Observer la variation d'un phénomène biologique	Niveau 1 Mettre en oeuvre la réglementation pour assurer la sécurité des aliments et des bioproduits	Niveau 1 Appréhender l'environnement de production	
Niveau 2 Réaliser des analyses avancées	Niveau 2 Expérimenter pour comprendre une problématique scientifique	Niveau 2 Assurer la qualité dans un contexte de production alimentaire ou de bioproduction	Niveau 2 Produire des aliments et des biomolécules	Niveau 1 Participer à un projet d'innovation alimentaire ou biotechnologique
	Niveau 3 Mener une démarche scientifique intégrative	Niveau 3 Adapter les démarches QHSE dans un contexte alimentaire ou biotechnologique	Niveau 3 Piloter la production dans un environnement d'industries alimentaires et de bioproduits	Niveau 2 Participer au développement d'un projet d'innovation alimentaire ou biotechnologique



**Parcours Diététique et Nutrition (DN)**

- Les compétences et les composantes essentielles DN

<p>Analyser</p>	<p>Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CE1.01   En respectant les bonnes pratiques de laboratoire</li> <li>- CE1.02   En respectant la réglementation</li> <li>- CE1.03   En assurant la traçabilité</li> <li>- CE1.04   En adoptant une démarche de validation de résultats</li> <li>- CE1.05   En respectant les procédures opératoires dans un contexte de démarche qualité et de développement durable</li> </ul>
<p>Expérimenter</p>	<p>Expérimenter dans le Génie Biologique</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CE2.01   En prenant en compte l'évolution des techniques et des réglementations</li> <li>- CE2.02   En prenant en compte les enjeux sociétaux</li> <li>- CE2.03   En communiquant de manière appropriée au domaine de l'expérimentation</li> </ul>
<p>Soigner</p>	<p>Conduire une démarche de soin diététique de manière individuelle ou collective</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CE3.01   En respectant les règles d'éthique et la déontologie liée au soin diététique</li> <li>- CE3.02   En respectant la réglementation en vigueur et en s'appuyant sur les recommandations nationales et internationales</li> <li>- CE3.03   En réalisant une veille bibliographique scientifique</li> <li>- CE3.04   En utilisant les moyens de transmissions appropriés</li> <li>- CE3.05   En interagissant avec tous les acteurs de la démarche de soin diététique</li> <li>- CE3.06   En maîtrisant les outils numériques</li> </ul>
<p>Nourrir</p>	<p>Concevoir une alimentation adaptée, saine et durable</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CE4.01   En se conformant à la réglementation en vigueur en hygiène, en sécurité et en qualité</li> <li>- CE4.02   En veillant à la qualité nutritionnelle des aliments</li> <li>- CE4.03   En réalisant une veille technologique, sanitaire et réglementaire</li> <li>- CE4.04   En intégrant les contraintes socio-économiques et techniques</li> <li>- CE4.05   En maîtrisant des outils numériques adaptés aux situations</li> <li>- CE4.06   En s'inscrivant dans une démarche de développement durable</li> </ul>
<p>Eduquer</p>	<p>Eduquer dans les champs de la nutrition et de l'alimentation</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CE5.01   En respectant les consignes d'hygiène et de sécurité des aliments</li> <li>- CE5.02   En respectant les règles d'éthique et la déontologie</li> <li>- CE5.03   En réalisant une veille bibliographique et sanitaire</li> <li>- CE5.04   En s'adaptant à tout type de public</li> <li>- CE5.05   En communiquant de manière adaptée</li> </ul>

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.

- Les niveaux de développement des compétences DN

Analyser	Expérimenter	Soigner	Nourrir	Eduquer
Niveau 1 Réaliser des analyses	Niveau 1 Observer la variation d'un phénomène biologique	Niveau 1 Enquêter sur une situation nutritionnelle	Niveau 1 Contrôler la qualité sanitaire des aliments en restauration collective	
Niveau 2 Réaliser des analyses avancées	Niveau 2 Expérimenter pour comprendre une problématique scientifique	Niveau 2 Appliquer une démarche de soins	Niveau 2 Élaborer des aliments et des menus répondant à des normes	Niveau 1 Animer des séances d'information nutritionnelle et alimentaire
	Niveau 3 Mener une démarche scientifique intégrative	Niveau 3 Construire un plan de soins	Niveau 3 Garantir la qualité des aliments et le fonctionnement d'une structure de restauration collective	Niveau 2 Réaliser un programme d'éducation thérapeutique du patient

# Programme Pédagogique National des Semestres 1 & 2 des différents parcours du BUT GB Montpellier

## Blocs de Compétences Communes (BCC) 1 & 2

Semestre	UE	Compétence		Code	Intitulé	C/TD présentiel	TP présentiel	Coeff.				
1	UE 1.1	Réaliser des analyses élémentaires	SAE Coef. 45	SAE 1.1	Analyses microbiologiques et chimiques simples d'une matrice	14	18	45				
				P1	Portfolio	2		0				
			RESSOURCES Coef. 65	R1.01	Chimie générale & organique	24	12	15				
				R1.02	Biochimie structurale	18	6	10				
				R1.03	Méthodologie de laboratoire & techniques analytiques	4	12	8				
				R1.04	Microbiologie	8	10	8				
				R1.08	Mathématiques	15	0	5				
				R1.09	Statistiques	4	8	4				
				R1.10	Bureautique	0	6	2				
				R1.11	Communication	15	5	5				
				R1.12	Anglais	10	10	5				
				R1.13	PPP	6	4	3				
				<b>TOTAL</b>						<b>120</b>	<b>91</b>	<b>110</b>
1	UE 1.2	Observer la variation d'un phénomène biologique	SAE Coef. 45	SAE 1.2	Explorer la place d'une cellule au sein d'un organe et d'un organisme en utilisant des méthodes adaptées	14	18	45				
				P1	Portfolio	2		0				
			RESSOURCES Coef. 65	R1.05	Biologie Cellulaire	16	4	14				
				R1.07	Biologie & Physiologie	16	6	14				
				R1.07	Physique	10	9	13				
				R1.08	Mathématiques			5				
				R1.09	Statistiques			4				
				R1.10	Bureautique			2				
				R1.11	Communication			5				
				R1.12	Anglais			5				
				R1.13	PPP			3				
				<b>TOTAL</b>						<b>58</b>	<b>37</b>	<b>110</b>
				2	UE 2.1	Réaliser des analyses élémentaires	SAE Coef. 40	SAE 2.1	Extraction, purification et dosage spectrophotométrique d'une molécule ou d'une famille de molécules issue d'un liquide biologique	25	14	36
P2	Portfolio	2						4				
RESSOURCES Coef. 60	R2.01	Chimie générale & organique	20				17	17				
	R2.02	Biochimie structurale & techniques analytiques	10				7	13				
	R2.03	Microbiologie	10				18	15				
	R2.08	Statistiques	6				4	3				
	R2.09	Communication	6				10	5				
	R2.10	Anglais	10				10	5				
	R2.11	PPP	5				4	2				
	<b>TOTAL</b>						<b>94</b>	<b>84</b>	<b>100</b>			
2	UE 2.2	Observer la variation d'un phénomène biologique	SAE Coef. 40	SAE 2.2	Mesurer la réponse d'un paramètre physiologique à un stimulus	19	20	36				
				P2	Portfolio	2		4				
			RESSOURCES Coef. 60	R2.04	Biologie Cellulaire	12	3	10				
				R2.05	Biologie & Physiologie	16	8	16				
				R2.06	Physique	8	14	11				
				R2.07	Biochimie métabolique	11	0	8				
				R2.08	Statistiques			3				
				R2.09	Communication			5				
				R2.10	Anglais			5				
				R2.11	PPP			2				
				<b>TOTAL</b>						<b>68</b>	<b>45</b>	<b>100</b>

**Blocs de Compétences Spécifiques (BCS) 3 & 4**

• Parcours BMB

Semestre	UE	Compétence		Code	Intitulé	C/TD présentiel	TP présentiel	Coeff.
1	UE 1.3	Mener des études dans un contexte de fonctionnement cellulaire et physiologique normal	SAE Coeff. 16	SAE 1.3	Organiser et mettre en place une procédure d'expérimentation animale dans le cadre de la réglementation en vigueur	4	7	16
				P1	Portfolio	2		0
			RESSOURCES Coeff. 24	R1.11	Communication			2
				R1.12	Anglais			2
				R1.13	PPP			1
				R1.14 BMB	Physiologie & Expérimentation animale	22	10	15
				R1.15 BMB	Biologie animale	7	4	4
<b>TOTAL</b>						<b>35</b>	<b>21</b>	<b>40</b>
1	UE 1.4	Mettre en oeuvre les examens les plus courants de laboratoire de biologie médicale	SAE Coeff. 16	SAE 1.4	Mettre en oeuvre un examen de biologie médicale de première intention en hématologie et immunologie dans le cadre d'un contrôle et/ou d'une prévention	1	11	16
				P1	Portfolio	2		0
			RESSOURCES Coeff. 24	R1.11	Communication			2
				R1.12	Anglais			2
				R1.13	PPP			1
				R1.16 BMB	Hématologie	13	8	9
				R1.17 BMB	Immunologie	14	8	10
<b>TOTAL</b>						<b>30</b>	<b>27</b>	<b>40</b>
2	UE 2.3	Mener des études dans un contexte de fonctionnement cellulaire et physiologique normal	SAE Coeff. 20	SAE 2.3	Cultiver des cellules dans le respect des bonnes pratiques	9	12	18
				P2	Portfolio	2		2
			RESSOURCES Coeff. 30	R2.09	Communication			2
				R2.10	Anglais			2
				R2.11	PPP			1
				R2.12 BMB	Culture cellulaire	12	8	10
				R2.13 BMB	Biologie cellulaire complémentaire	10	0	5
R2.14 BMB	Physiologie animale & Expérimentation animale	10	8	10				
<b>TOTAL</b>						<b>43</b>	<b>28</b>	<b>50</b>
2	UE 2.4	Mettre en oeuvre les examens les plus courants de laboratoire de biologie médicale	SAE Coeff. 20	SAE 2.4	Mettre en oeuvre un examen de biologie médicale de première intention en biochimie dans le cadre d'un contrôle et/ou d'une prévention	2	8	9
				SAE 2.5	Mise en oeuvre d'un examen cytot bactériologique des urines dans un contexte de diagnostic biologique d'une ITU	5	8	9
				P2	Portfolio	4		2
			RESSOURCES Coeff. 30	R2.09	Communication			2
				R2.10	Anglais			2
				R2.11	PPP			1
				R2.15 BMB	Biochimie médicale	12	12	11
R2.16 BMB	Microbiologie médicale	12	12	11				
R2.17 BMB	Organisation d'un examen de biologie médicale	4		3				
<b>TOTAL</b>						<b>39</b>	<b>40</b>	<b>50</b>



• Parcours SAB

Semestre	UE	Compétence		Code	Intitulé	C/TD présentiel	TP présentiel	Coeff.
1	UE 1.3	Mettre en œuvre la réglementation pour assurer la sécurité des aliments et des	SAE Coeff. 16	SAE 1.3	Contrôler l'hygiène lors d'une production des aliments et/ou de bioproduits	5	7	16
				P1	Portfolio	2		0
			RESSOURCES Coeff. 24	R1.11	Communication			2
				R1.12	Anglais			2
				R1.13	PPP			1
				R1.14 SAB	Qualité & Microbiologie alimentaire	16	5	11
				R1.15 SAB	Biochimie et Physico-chimie Alimentaires	10	12	8
<b>TOTAL</b>						<b>33</b>	<b>24</b>	<b>40</b>
1	UE 1.4	Maîtriser l'environnement de production	SAE Coeff. 16	SAE 1.4	Préparer et mettre en œuvre une production alimentaire ou de bioproduit simple	5	7	16
				P1	Portfolio	2		0
			RESSOURCES Coeff. 24	R1.11	Communication			2
				R1.12	Anglais			2
				R1.13	PPP			1
				R1.16 SAB	Génie alimentaire & cosmétique	10	8	8
				R1.17 SAB	Physique industrielle	13	12	11
<b>TOTAL</b>						<b>30</b>	<b>27</b>	<b>40</b>
2	UE 2.3	Mettre en œuvre la réglementation pour assurer la sécurité des aliments et des bioproduits	SAE Coeff. 16	SAE 2.3	Contrôler la conformité physico-chimique des aliments et des bioproduits	5	10	14
				P2	Portfolio	2		2
			RESSOURCES Coeff. 24	R2.09	Communication			2
				R2.10	Anglais			2
				R2.11	PPP			1
				R2.12 SAB	Qualité et sécurité des aliments	10	0	4
				R2.13 SAB	Microbiologie alimentaire	5	11	7
				R2.14 SAB	Biochimie et Physico-chimie Alimentaires	5	11	8
<b>TOTAL</b>						<b>27</b>	<b>32</b>	<b>40</b>
2	UE 2.4	Maîtriser l'environnement de production	SAE Coeff. 24	SAE 2.4	Présenter un équipement de production	7	32	22
				P2	Portfolio	2		2
			RESSOURCES Coeff. 36	R2.09	Communication			2
				R2.10	Anglais			2
				R2.11	PPP			1
				R2.15 SAB	Génie alimentaire & cosmétique	16	32	18
				R2.16 SAB	Physique industrielle	12	16	13
<b>TOTAL</b>						<b>37</b>	<b>80</b>	<b>60</b>

● Parcours DN

Semestre	UE	Compétence		Code	Intitulé	C/TD présentiel	TP présentiel	Coeff.		
1	UE 1.3	Enquêter sur une situation professionnelle	SAE Coeff. 16	SAE 1.3	Préparation en groupe d'une enquête alimentaire	2	11	16		
				P1	Portfolio	2		0		
			RESSOURCES Coeff. 24	R1.11	Communication					2
				R1.12	Anglais					2
				R1.13	PPP					1
				R1.14 DN	Prévention & informations nutritionnelles	11	0		5	
				R1.15 DN	Physiologie, Métabolisme & physiopathologie	14	0		7	
				R1.16 DN	Diététique thérapeutique	11	4		7	
<b>TOTAL</b>						<b>40</b>	<b>15</b>	<b>40</b>		
1	UE 1.4	Controler la qualité sanitaire des aliments en restauration collective	SAE Coeff. 16	SAE 1.4	Analyse de l'hygiène dans une structure de restauration collective	2	11	16		
				P1	Portfolio	2		0		
			RESSOURCES Coeff. 24	R1.11	Communication					2
				R1.12	Anglais					2
				R1.13	PPP					1
				R1.17 DN	Hygiène Qualité Sécurité Environnement	7	6		6	
				R1.18 DN	Microbiologie & sécurité alimentaire	5	6		5	
				R1.19 DN	Développement durable	6	0		2	
				R1.20 DN	Science des aliments	8	6		6	
<b>TOTAL</b>						<b>30</b>	<b>29</b>	<b>40</b>		
2	UE 2.3	Enquêter sur une situation professionnelle	SAE Coeff. 20	SAE 2.3	Préparation d'un bilan nutritionnel individuel	1	18	18		
				P2	Portfolio	2		2		
			RESSOURCES Coeff. 30	R2.09	Communication					2
				R2.10	Anglais					2
				R2.11	PPP					1
				R2.12 DN	Prevention & Informations nutritionnelles	6	0		3	
				R2.13 DN	Physiologie, Métabolisme & physiopathologie	14	12		14	
				R2.14 DN	Diététique thérapeutique	11	6		8	
<b>TOTAL</b>						<b>34</b>	<b>36</b>	<b>50</b>		
2	UE 2.4	Controler la qualité sanitaire des aliments en restauration collective	SAE Coeff. 20	SAE 2.4	Analyse de l'hygiène et des menus dans une structure de restauration collective	1	18	18		
				P2	Portfolio	2		2		
			RESSOURCES Coeff. 30	R2.09	Communication					2
				R2.10	Anglais					2
				R2.11	PPP					1
				R2.15 DN	Hygiène Qualité Sécurité Environnement	6	6		5	
				R2.16 DN	Microbiologie & sécurité alimentaire	2	8		4	
				R2.17 DN	Développement durable	4	0		2	
				R2.18 DN	Science des aliments	11	9		9	
R2.19 DN	Environnement professionnel	11	0		5					
<b>TOTAL</b>						<b>37</b>	<b>41</b>	<b>50</b>		

LV2 & OOI : voir Cathy GOUCHAULT (enseignante d'anglais)

Sport : voir Julie CADART du SUAPS : [julie.cadart@umontpellier.fr](mailto:julie.cadart@umontpellier.fr)

Pour chaque ressource et SAÉ, des contrôles théoriques et pratiques sont prévus.

Tous les TP et/ou comptes rendus de TP sont susceptibles d'être notés.

Les contrôles sont listés dans la **structure APOGEE** de l'année qui liste également les coefficients associés à chaque matière (voir pages précédentes).

Chaque note de matière/ressources/UE coefficientée est ensuite utilisée pour calculer la moyenne de semestre.

## Le BUT : règles de progression et de validation

### Règles de validation des UE et des compétences

- Une UE est acquise et donc validée dès lors que la moyenne de l'UE (Ressources + SAE) est égale ou supérieure à 10.
- Au sein des regroupements cohérents d'UE (deux UE consécutives au sein d'un même niveau et d'une même compétence), les UE se compensent entre elles, pour valider un niveau.
- Lorsqu'un niveau n+1 est acquis, il valide le niveau n, même si celui-ci n'était pas acquis.

UE 1.X  
12/20

UE 2.X  
14/20

UE 3.X  
8,2/20

UE 4.X  
11/20

UE 5.X  
9,0/20

UE 6.X  
15/20

Chacune des UE de la compétence X est acquise, le niveau 1 de la compétence X est validé.

L'UE 3.X n'est pas acquise, et elle n'est pas compensée par l'UE 4.X qui est elle, acquise. Le niveau 2 de la compétence X n'est pas validé.

L'UE 5.X n'est pas acquise, mais elle est compensée par l'UE 6.X ce qui valide le niveau 3 de la compétence X. Le niveau 2 de la compétence X est désormais validé. La compétence X est validée.

### Règles de progression

- La progression dans le BUT est **de droit d'un semestre impair vers un semestre pair** (au sein d'une même année).
- Elle est **conditionnelle d'un semestre pair vers un semestre impair** (entre deux années différentes) :
  - **Avoir obtenu la moyenne à plus de la moitié des regroupements d'UE.**
  - **Avoir au moins 8/20 à chacun des regroupements d'UE.**
  - L'autorisation de poursuite d'études dans le semestre 5 nécessite la validation de toutes les UE des semestres 1 et 2.

### Règles d'obtention du BUT

**Le BUT est acquis par la validation de chacune des compétences.**

- L'assiduité à toutes les activités pédagogiques est obligatoire.
- L'acquisition des UE se fait au moyen d'un contrôle continu et régulier.
- Les compétences ne se compensent pas entre elles.

Durant la totalité du cursus conduisant au BUT, l'étudiant peut être autorisé à redoubler une seule fois chaque semestre dans la limite de quatre semestres.

## Règlement d'obtention du BUT applicable au Département Génie Biologique Montpellier

Voici quelques extraits du règlement (en italique) et des commentaires explicatifs.

Règlement disponible via le lien : <https://iut-montpellier-sete.edu.umontpellier.fr/scolarite/>

### TITRE 2 - ASSIDUITÉ / PONCTUALITÉ

#### ARTICLE 1 – Cadre général

*En cas d'absence prévisible, l'étudiant doit prévenir par avance le secrétariat du département et le directeur des études (M. Da Costa).*

*Conformément à la réglementation nationale des IUT, la **présence** des étudiants aux cours, travaux dirigés et travaux pratiques est **obligatoire**.*

#### **1-1 - ABSENCE JUSTIFIÉE (ABJ)**

En cas de maladie ou d'accident, le secrétariat du département doit être immédiatement informé par téléphone des dates d'absence qui doivent être justifiées par un certificat médical. L'original du certificat à transmettre au secrétariat de département concerné ne sera plus accepté au-delà d'un délai de 5 jours ouvrés à partir du 1<sup>er</sup> jour d'absence.

Une absence ne sera considérée comme justifiée que sur présentation d'un justificatif officiel au chef du département ou au responsable de la formation (ainsi qu'aux enseignants concernés), puis transmis au secrétariat au plus tard dans les 5 jours ouvrés suivant le 1<sup>er</sup> jour d'absence de l'étudiant (les congés scolaires qui tomberaient pendant cette période prolongeraient le délai d'autant).

En cas d'absence pour raison de visite médicale obligatoire, arrêt de maladie prescrit par certificat médical ou pour obligations de natures diverses (décès d'un proche parent, convocation militaire, permis de conduire, autre à l'appréciation du chef de département ou du responsable de la formation). Ce type d'absence peut donner lieu à une épreuve de remplacement, si elle arrive lors d'un examen.

#### **Consignes à suivre :**

**Prévenir par mail M. Da Costa, en mettant en copie du mail les enseignants concernés par son absence et la secrétaire Mme Stéphanie Roset.** Vous devez envoyer dès le **premier jour d'absence par mail** le justificatif d'absence scanné ou photographié. **L'original du justificatif sera ensuite apporté au secrétariat** pour archivage dans les 5 jours suivant le 1<sup>er</sup> jour d'absence. **Aucun certificat ne sera accepté après ce délai. En aucun cas, il ne sera accepté de certificat rétroactif.**

#### **1-2 – ABSENCE AUX CONTRÔLES DE CONNAISSANCE**

##### **1-2-1 Devoirs surveillés (DS)**

- *Tout étudiant ayant pris connaissance du sujet est considéré comme ayant composé.*
- *Pour toute absence injustifiée, le DS est non remplacé et il est attribué la note 0/20.*
- *En cas de non-participation justifiée à certains DS, il est organisé un DS de remplacement, dans chaque module, portant sur la totalité du programme du semestre dans la limite de la fin*

du semestre. La date du DS de remplacement est fixée par le département d'enseignement. Les modalités du contrôle sont laissées à la discrétion de l'enseignant concerné. L'étudiant se renseigne auprès de l'enseignant pour connaître les modalités du rattrapage. L'épreuve de remplacement ne pourra être effectuée que dans la mesure où l'absence aura été justifiée auprès du responsable de la formation et de l'enseignant. (voir 1-1).

- *Enfin, en cas d'absence au DS de remplacement (même justifiée), il est attribué la note 0/20.*

### **1-2-2 Travaux pratiques (TP)**

- *Tout étudiant ayant pris connaissance du sujet est considéré comme ayant composé.*

- *Pour toute absence injustifiée lors d'un contrôle de TP, il est attribué la note 0/20.*

- *Pour le cas où l'absence est justifiée, l'étudiant peut être autorisé à repasser le contrôle.*

Les modalités de ce contrôle sont laissées à la discrétion de l'enseignant concerné. L'étudiant se renseigne auprès de l'enseignant pour connaître les modalités du rattrapage. L'épreuve de remplacement ne pourra être effectuée que dans la mesure où l'absence aura été justifiée auprès du responsable de la formation et de l'enseignant. (voir 1-1).

- L'étudiant peut être interrogé sur l'ensemble des TP d'une série, quel que soit le nombre de ses absences, justifiées ou non. Il doit donc réviser la totalité des TP de la série, même s'il a été absent à une séance. Les modalités et les possibilités de révision sont à discuter avec l'enseignant concerné.

- *Enfin, en cas d'absence au DS de remplacement (même justifiée), il est attribué la note 0/20.*

### **1-3 - ABSENCE INJUSTIFIÉE (ABI)**

Toute absence injustifiée est pénalisée à hauteur de **0,1 point sur l'ensemble des UE par ½ journée d'absence.**

Tout étudiant qui aura été exclu d'un cours, d'un TD, d'un TP ou d'une conférence (pour un retard ou pour manque de discipline, par exemple) sera considéré comme absent injustifié.

### **ARTICLE 2 – Les certificats médicaux/arrêts de travail**

Les certificats médicaux/arrêts de travail sont des actes destinés à constater ou à interpréter des faits d'ordre médical. Ils sont rédigés conformément aux dispositions de l'article R4127-76 code de la santé publique. La responsabilité pénale, civile et disciplinaire du médecin est engagée chaque fois qu'il accepte de rédiger un certificat médical/arrêt de travail.

*L'article 441-1 du code pénal punit sévèrement la rédaction de faux certificats/arrêt de travail ou de certificats de complaisance et de l'usage de faux (jusqu'à 5 ans d'emprisonnement et 45 000 € d'amende). D'autre part, celui-ci peut être considéré comme une escroquerie ou une complicité d'escroquerie (code pénal article 313-2).*

**Nota : en aucun cas il ne sera accepté de certificat médical rétroactif**

Les articles 413 et 471-4 du code de la sécurité sociale règlementent les certificats délivrés en matière d'accident du travail et d'assurance maladie. Ils prévoient des sanctions sévères en cas de fausses déclarations.

### **TITRE 3 – LE CONTRÔLE DES CONNAISSANCES ET DES COMPÉTENCES**

Le contrôle des connaissances et des compétences est organisé de façon continue, selon les dispositions réglementaires et en application des décisions du conseil d'établissement et du conseil de l'IUT.

Le contrôle des connaissances et des compétences peut être prévu en ligne (distanciel) ou à l'occasion de situation d'apprentissage et d'évaluation (SAÉ).

Les modalités de contrôle de connaissances et des compétences, votées par le conseil d'IUT et approuvées par la CFVU, sont obligatoirement portées à la connaissance des usagers par voie de publicité, au plus tard un mois après le début des enseignements.

Toutes les matières enseignées font l'objet d'un contrôle continu des connaissances sous diverses modalités (interrogations écrites, interrogations orales, en ligne, comptes rendus de travaux pratiques et toute forme d'évaluation).

*Le contrôle continu des connaissances et des compétences est assuré par des devoirs surveillés et des tests pratiques répartis sur chacun des semestres. Ce contrôle est assuré sur l'intégralité de la durée de la formation.*

#### **ARTICLE 2 – Prévention des fraudes aux contrôles de connaissances**

Les étudiants respectent les règles permettant le contrôle de l'identité et la prévention des fraudes.

*À la demande d'un surveillant de la salle, l'étudiant est tenu de découvrir ses oreilles si celles-ci sont dissimulées, afin de vérifier l'absence de tout appareil de communication électronique non autorisé.*

*La détention de documents ou matériels non autorisés peut être considérée comme constitutive d'une tentative de fraude par la section disciplinaire.*

Les étudiants s'engagent à produire des écrits personnels.

#### **Le plagiat constitue une fraude.**

Le conseil académique, constitué en section disciplinaire conformément à l'article L. 811-5, est compétent pour prononcer des sanctions à l'égard des usagers de l'université, dans les conditions et selon la procédure prévue par le code de l'éducation.

En cas de fraude (tentative ou flagrant délit) l'enseignant responsable devra appliquer la procédure prévue par le Code de l'éducation et en particulier :

- prendre toutes les mesures nécessaires pour faire cesser la fraude, sans interrompre la participation au contrôle ;
- saisir le ou les documents ou matériels permettant d'établir ultérieurement la réalité des faits ;
- dresser un procès-verbal (rapport précis et détaillé, contresigné par le ou les autres surveillants et par le ou les auteurs de la fraude). En cas de refus de contresigner, mention en est faite sur le procès-verbal ;
- porter la fraude à la connaissance du directeur de l'IUT qui pourra saisir le président de l'université de Montpellier pour soumission éventuelle du cas à la section disciplinaire de l'université.

Toutefois, en cas de substitution de personne ou de troubles affectant le déroulement des épreuves, l'expulsion de la salle des examens peut être prononcée par l'autorité responsable de l'ordre et de la sécurité dans les enceintes et locaux de l'établissement. La section disciplinaire est saisie dans les conditions prévues par le Code de l'éducation.

Dans l'hypothèse où le candidat n'est pas exclu de la salle du contrôle, sa copie est traitée comme celle des autres candidats et le jury délibère sur ses résultats dans les mêmes conditions que tout autre candidat. Aucun certificat de réussite ni relevé de notes ne peut être délivré avant que la commission de discipline ait statué.

Les poursuites disciplinaires sont engagées sans préjudice d'éventuelles poursuites pénales prévues par la loi.

### **EXTRAIT de la CHARTE DES EXAMENS**

Une fraude se caractérise par plagiat, ou par l'usage de documents non autorisés, quel qu'en soit le support (exemples : portables, tablettes, etc.), ou par la communication avec toute autre personne quel qu'en soit le moyen. La section disciplinaire juge également les faits de nature à porter atteinte à l'ordre, au bon fonctionnement ou à la réputation de l'établissement.

### **Liste des sanctions disciplinaires**

Les sanctions pouvant être prononcées sont les suivantes :

- l'avertissement ;
- le blâme ;
- la mesure de responsabilisation ;
- l'exclusion de l'établissement pour une durée maximum de 5 ans (cette sanction peut être prononcée avec sursis si l'exclusion n'excède pas deux ans) ;
- ***l'exclusion définitive de l'établissement ;***
- l'exclusion de tout établissement public de l'enseignement supérieur pour une durée maximale de 5 ans ;
- ***l'exclusion définitive de tout établissement public d'enseignement supérieur.***

La sanction prononcée par la section disciplinaire entraîne automatiquement pour l'intéressé la nullité de l'épreuve pour laquelle la fraude a été constatée. La section disciplinaire peut en outre prononcer la nullité du groupe d'épreuves ou de la session d'examen.

La sanction court à partir du jour de la notification de la décision à l'intéressé. La décision anonyme de sanction est rendue publique par son affichage au sein des UFR, Écoles et Instituts.

**Art R.811-36 : les sanctions disciplinaires sont inscrites au dossier de l'étudiant.** Seuls l'avertissement, le blâme et la mesure de responsabilité sont effacés au bout de trois ans si aucune autre sanction n'a été prononcée durant cette période.

## Règlement d'Hygiène & Sécurité en salle de TP de l'IUT MS

Règles de sécurité applicables à tous les étudiants en salle de TP dans les départements : Génie Biologique, Chimie Montpellier, Chimie Sète de l'IUT Montpellier-Sète (bâtiments : E, G, H et M)

**L'art. 53 du RI de l'Université de l'UM dispose que** « *Les tenues vestimentaires doivent être conformes aux règles de santé, d'hygiène et de sécurité et être adaptées aux activités suivies, et notamment aux activités de travaux pratiques en laboratoire. Dans ce dernier cas, ne peuvent être admis notamment les vêtements ou accessoires flottants ou facilement inflammables ou susceptibles d'entraver le port des équipements de protection individuelle. Les usagers se présentant en salles d'enseignement, laboratoires (...) ou pratiquant une activité sportive, doivent revêtir une tenue vestimentaire qui ne contrevient pas aux consignes de sécurité. À défaut, ils pourront faire l'objet d'une exclusion de cet enseignement, laboratoire ou activité, celle-ci étant prononcée à titre de mesure conservatoire* ».

En application de ce règlement et dans un souci de protection de chaque étudiant, de ses camarades et des enseignants, vous trouverez ci-dessous des précisions sur les tenues et accessoires adaptés et inadaptés aux TP :

### 1- Protection du corps :

- Port d'une blouse à manches longues exclusivement en coton.  
Elle doit être à la bonne taille, en bon état et toujours boutonnée.
- Port de vêtements recouvrant les membres inférieurs.
- Port de chaussures fermées.
- Les cheveux longs doivent être attachés.

Par ailleurs, présentent un risque pour la sécurité et pourront entraîner une exclusion de la séance de TP :

- Les vêtements ou accessoires flottants et/ou courts (ex : écharpes...)
- Les couvre-chefs, car susceptibles de tomber, de s'enflammer ou d'être aspirés (ex : casquette...)
- Les chaussures ouvertes et/ou à talon
- Les vêtements en fibres synthétiques (polyester, polyamide/nylon, viscose...)
- Les bijoux qui pendent.

### 2- Protection des yeux :

- Port des lunettes de protection
- Les lunettes de vue doivent être surmontées de sur-lunettes de protection.

Est interdit :

- Le port des lentilles de contact



### 3- Protection des mains :

- ☑ Port de gants appropriés aux produits manipulés. Ils doivent être à la bonne taille et en parfait état.
- ☑ Protéger les plaies éventuelles avec du sparadrap  
Attention de ne jamais porter ses mains au visage et surtout aux yeux.

### 4- Protection de votre santé :

- ☑ Respecter scrupuleusement les consignes émises par votre enseignant.
- ☑ Prendre connaissance et suivre les recommandations des Fiches de Données Sécurité des produits manipulés.
- ☑ Manipuler tous les produits dégagant des vapeurs nocives sous sorbonne, hotte, boas...
- ☑ Si vous avez de l'asthme, des allergies connues à des produits utilisés lors d'une séance de TP ou en cas de grossesse, vous devez impérativement le signaler à l'équipe pédagogique pour un éventuel aménagement.

#### Est interdit :

- De pipeter à la bouche

### Matériels à prévoir pour les TP au département Génie Biologique de l'IUT MS

- ☑ **2 blouses blanches en coton à manches longues et à boutons pressions.** Vous devez vous munir d'une blouse pour la microbiologie (qui reste à l'IUT) et d'une blouse pour les autres matières.
- ☑ **1 marqueur indélébile de couleur bleue** pour écrire sur la verrerie
- ☑ **1 marqueur indélébile FIN de couleur noire** pour écrire sur les tubes et les boîtes de Petri.
- ☑ **1 élastique/barrette** pour attacher les cheveux/la frange s'ils sont longs
- ☑ **1 propipette® (à acheter au BDE)**
- ☑ **1 paire de lunettes de protection (à acheter au BDE)**
- ☑ **Vos lunettes de vue** (port des lentilles de contact interdit)



**« Tout étudiant qui ne respectera pas ces règles de sécurité sera exclu de la séance de TP »**

*Cette exclusion est comptabilisée en absence injustifiée. Si le TP donne lieu à une note, il est attribué la note 0/20, aucun rattrapage possible*

## Mail institutionnel, ENT, Emploi du temps, serveur Atlas

### Adresse mail et ENT

Toutes les informations vous parviendront par mail.

**NOUS VOUS IMPOSONS D'UTILISER VOTRE ADRESSE INSTITUTIONNELLE [prenom.nom@etu.umontpellier.fr](mailto:prenom.nom@etu.umontpellier.fr). NOUS UTILISERONS UNIQUEMENT CETTE ADRESSE.**

**Quand vous envoyez un mail**, vous devez respecter les mêmes contraintes que dans un courrier « officiel » : saluer la personne contactée, rédiger un texte sans fautes d'orthographe, mettre une formule de politesse **adaptée** (bannir « cordialement » en fin de mail si vous vous adressez à un professeur ou à un professionnel !), signature. Pensez à inscrire votre NOM et série de TP dans l'objet du mail (voir cours sur le mail de Mme Fabre)

**Pour vous connecter à l'ENT : <https://ent.umontpellier.fr>**



Puis cliquer ENT

Il vous faudra d'abord activer votre compte :

**À FAIRE LE PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE**



Des évaluations seront mises en place dans certaines matières sur l'ENT. En l'absence de compte activé, vous ne pourrez pas les effectuer et la note 0/20 sera attribuée à ces évaluations.

### Consultation des emplois du temps

L'emploi du temps est consultable uniquement sur votre ENT qui doit être activé.

**Vous devez être présent à Montpellier du lundi 8h au vendredi 18h toutes les semaines hors vacances. Aucune demande de modification d'emploi du temps ne sera réalisée à la demande des étudiants !!!! Aucune absence ne sera justifiée par le fait que l'emploi du temps a changé !!!!**

**L'emploi du temps n'est pas définitif même si vous le voyez à l'année.** Vous devez vérifier **TOUS les jours** votre emploi du temps qui n'est **JAMAIS** définitif.

L'emploi du temps **de la journée** est affiché sur l'écran d'affichage (RDC Bâtiment E).

## Dates des vacances & conseils pédagogiques de fin de semestre

<b><u>Rentrée</u></b> :	Lundi 2 septembre 2024 à 8h
<b><u>Début des enseignements</u></b> :	Lundi 2 septembre 2024 à 10h
<b><u>Vacances de la Toussaint</u></b> :	du samedi 26 octobre au dimanche 3 novembre 2024
<b><u>Vacances de Noël</u></b> :	du samedi 21 décembre 2024 au dimanche 5 janvier 2025
<b><u>Fin du semestre 1</u></b> :	Rattrapages lundi 13 janvier 2025 (uniquement pour les absents ayant justifié leur absence)

**Journée d'Accueil des Nouveaux Etudiants** : jeudi 19 septembre 2024 (Jardin des Plantes)

**Week-end Intégration GB** : du vendredi 4 octobre (16h) au dimanche 6 octobre 2024

**Week-end Ski** : du jeudi 23 au dimanche 26 janvier 2025

**Conseil pédagogique de validation du semestre 1 (en présence des délégués)** : mardi 28 janvier 2025 à 12h30.

**Journée Portes Ouvertes IUT Montpellier** : Samedi 8 février 2025

**Forum Alternance** : Mardi 3 avril 2025

<b><u>Vacances d'hiver</u></b> :	du samedi 15 février au dimanche 2 mars 2025
<b><u>Vacances de Printemps</u></b> :	du samedi 12 avril au dimanche 27 avril 2025
<b><u>Fin du semestre 2</u></b> :	le vendredi 20 juin 2025 après les rattrapages (prévus l'après-midi) et fin officielle des cours (date limite de rendu des derniers comptes rendus de TP lundi 23 juin 2025, date limite de rendu des portfolios mardi 24 juin 2025)

**Conseil pédagogique de validation du BUT1 (en présence des délégués résidant aux environs de Montpellier)** : mercredi 2 juillet 2025 à 9h30.

<b><u>Jours fériés</u></b> :	Lundi 11 novembre 2024
	Jeudi 1 <sup>er</sup> mai 2025 (Fête du travail)
	Jeudi 8 mai 2025 (Armistice 39-45)
	Jeudi 29 mai 2025 (Ascension) + Vendredi 30 mai 2025
	Lundi 9 juin 2025 (Lundi de Pentecôte)

**Stage pour les étudiants de BUT1-DN (restauration collective)** : 2 semaines de stage entre le lundi 23 juin et le jeudi 31 août 2025 (vacances d'été).

## Les Situations d'Apprentissage et d'Évaluation (SAÉ)

Les SAÉ permettent l'évaluation en situation de la compétence. Cette évaluation est menée en correspondance avec l'ensemble des éléments structurant le référentiel, et s'appuie sur la démarche portfolio, à savoir une démarche de réflexion et de démonstration portée par l'étudiant lui-même.

Parce qu'elle répond à une problématique que l'on retrouve en milieu professionnel, une SAÉ est une tâche authentique.

En tant qu'ensemble d'actions, la SAÉ nécessite de la part de l'étudiant le choix, la mobilisation et la combinaison de ressources pertinentes et cohérentes avec les objectifs ciblés.

L'enjeu d'une SAÉ est ainsi multiple :

- Participer au développement de la compétence ;
- Soutenir l'apprentissage et la maîtrise des ressources ;
- Intégrer l'autoévaluation par l'étudiant ;
- Permettre une individualisation des apprentissages.

Au cours des différents semestres de formation, l'étudiant sera confronté à plusieurs SAÉ qui lui permettront de développer et de mettre en œuvre chaque niveau de compétence ciblé dans le respect des composantes essentielles du référentiel de compétences et en cohérence avec les apprentissages critiques.

Les SAÉ peuvent mobiliser des heures issues des 2000 h de formation et des 600 h de projet. Les SAÉ prennent la forme de dispositifs pédagogiques variés, individuels ou collectifs, organisés dans un cadre universitaire ou extérieur, tels que des ateliers, des études, des challenges, des séminaires, des immersions au sein d'un environnement professionnel, des stages, etc.

## La démarche Portfolio

Nommé parfois **portefeuille de compétences ou passeport professionnel**, le portfolio est un point de connexion entre le monde universitaire et le monde socio-économique. En cela, il répond à l'ensemble des dimensions de la professionnalisation de l'étudiant : de sa formation à son devenir en tant que professionnel.

Le portfolio soutient donc le développement des compétences et l'individualisation du parcours de formation.

Plus spécifiquement, le portfolio offre la possibilité pour l'étudiant d'engager une démarche de démonstration, de progression, d'évaluation et de valorisation des compétences qu'il acquiert tout au long de son cursus et d'en rendre compte auprès de différents interlocuteurs potentiels (enseignants, recruteurs, jurys, entreprises...)

Quels qu'en soient la forme, l'outil ou le support, le portfolio a pour objectif de permettre à l'étudiant d'adopter une posture réflexive et critique vis-à-vis des compétences acquises ou en voie d'acquisition. Au sein du portfolio, l'étudiant documente et argumente sa trajectoire de développement en mobilisant et analysant des traces, et ainsi en apportant des preuves issues de l'ensemble de ses mises en situation professionnelle (SAÉ).

La démarche portfolio est un processus continu d'autoévaluation qui nécessite un accompagnement par l'ensemble des acteurs de l'équipe pédagogique. L'étudiant est guidé pour comprendre les éléments du référentiel de compétences, ses modalités d'appropriation, les mises en situation correspondantes et les critères d'évaluation.

## Le Projet Personnel et Professionnel (PPP)

Le PPP doit amener l'étudiant à mettre en adéquation ses souhaits professionnels immédiats et futurs, ses aspirations personnelles, ses capacités et ses manques afin de concevoir un parcours de formation cohérent avec le ou les métiers choisis.

Pendant les séances de PPP, avec Mme Valérie FABRE, vous élaborerez les outils nécessaires à la constitution d'un dossier de candidature utile dans le cadre d'une recherche de stage, d'alternance ou d'un concours d'entrée en école d'ingénieur. Vous effectuerez également des travaux de groupe : bilan de compétences, recherche et exposé sur un métier, rédaction de courriels... Ces exercices feront l'objet d'une évaluation.

### Complément : Comparaison Démarche PPP / Démarche scientifique

<u>Démarche Scientifique</u>	<u>Démarche PPP</u>
<p style="text-align: center;"><b>Introduction</b></p> <p>Hypothèse scientifique de départ</p> <p style="text-align: center;"><b>Matériel et méthodes</b></p> <p>État actuel des connaissances scientifiques = recherches documentaires</p> <p>Amélioration de l'hypothèse scientifique</p> <p>Mise au point du protocole expérimental pour vérifier l'hypothèse</p> <p>Matériel à utiliser</p> <p>Protocole à réaliser</p> <p style="text-align: center;"><b>Expériences</b></p> <p>Résultats bruts</p> <p style="text-align: center;"><b>Analyse des résultats bruts</b></p> <p>Vérification de l'hypothèse ou pas</p> <p style="text-align: center;"><b>Discussion</b></p> <p>Proposition d'une explication des résultats en fonction des données connues et élaboration d'une nouvelle hypothèse</p> <p style="text-align: center;"><b>Conclusion</b></p> <p>La nouvelle hypothèse remplace l'ancienne</p> <p style="text-align: center;"><b>Bibliographie</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Introduction</b></p> <p>Plan de carrière ou intérêt pour un métier</p> <p style="text-align: center;"><b>Matériel et méthodes</b></p> <p>État actuel de la profession = recherches documentaires + interviews</p> <p>Analyse personnelle (profil, envies, besoins futurs, personnalité)</p> <p style="text-align: center;"><b>Expériences</b></p> <p>Informations brutes</p> <p style="text-align: center;"><b>Analyse des résultats bruts</b></p> <p>Évaluation de l'adéquation entre plan de carrière initial et réalité</p> <p style="text-align: center;"><b>Discussion</b></p> <p>Intégration des informations documentaires et pratiques (interviews + profil personnel) pour faire un nouveau plan de carrière (ou + précis)</p> <p style="text-align: center;"><b>Conclusion</b></p> <p>Le nouveau plan de carrière remplace l'ancien</p> <p style="text-align: center;"><b>Bibliographie</b></p>

### Projet Ecri+ - Certification Ecri+ Certificat de compétences en français écrit

Les attentes des employeurs sont fortes, au moment du recrutement et tout au long de la carrière, en ce qui concerne les compétences de communication. Au tout premier plan de ces attentes figure l'usage correct de la syntaxe et de l'orthographe. Afin d'améliorer vos compétences linguistiques, vous participerez au Projet Ecri+, un dispositif en ligne de formation, d'évaluation et de certification dédié à l'amélioration de l'expression et de la compréhension écrite du français.



Chaque année, si votre profil est certifiable, vous aurez la possibilité de passer une certification Ecri+ en fonction du niveau que vous aurez atteint lors des sessions d'entraînement effectuées. Les certifications se fondent sur le référentiel des compétences en français écrit et a une vocation nationale. A ce jour, il existe 4 niveaux de certification. Un à deux mois après l'examen, vous aurez accès à vos résultats sur votre espace candidat et, le cas échéant, à votre attestation de certification. Un code figurant sur le certificat pourra être apposé sur votre CV afin d'indiquer à un potentiel recruteur vos compétences en langue française.

## Règles d'évaluation des rapports écrits

Voici ce qu'on attend dans un rapport écrit (compte rendu de TP, rapport de projet tutoré, rapport de stage de fin d'étude, etc.).

**D'année en année, l'ensemble des travaux écrits remis par les étudiants du département ont été sauvegardés dans une base de données et analysés par un logiciel d'anti-plagiat. Vos rapports écrits seront donc systématiquement soumis à ce logiciel afin de prévenir le plagiat entre étudiants mais également le copier-coller de sites internet. Le plagiat est une fraude grave soumise à des sanctions disciplinaires (Art. 20 du règlement intérieur de l'IUT Montpellier-Sète).**

Un rapport doit être relié, avoir un titre, des remerciements si nécessaires, un sommaire, des numéros de pages (alignés à droite).

*Police de caractères* : **Calibri ou Times New Roman**, texte en taille **12**, interligne 1.15 (sauf pour les titres qui peuvent être écrits plus gros et doivent être soulignés)

*Marges* : Haut : 2 cm – Bas : 2 cm – Gauche : 2 cm – Droite : 2 cm. *Paragraphe* : **Justifié** (= **aligné des 2 côtés**)

Le mémoire comprend, dans l'ordre, les éléments suivants :

**1) Première de couverture** (cartonnée, recouverte d'une feuille plastique transparent) avec les indications suivantes (pensez aux logos) :

- Prénom + NOM des étudiants, DUT1, série de TP
- Université de Montpellier
- Institut Universitaire de Technologie de Montpellier-Sète
- Département Génie Biologique
- **Titre du rapport** (ex : **Compte rendu de TP de biologie moléculaire ...**)
- *Nom de l'entreprise ou du laboratoire où s'est fait le stage s'il y a lieu*
- *Nom du tuteur s'il y a lieu*
- Nom de l'enseignant référent et de l'enseignant évaluateur (jury)
- Année universitaire en cours et semestre

**2) Remerciements** si nécessaire

**3) Sommaire** (le sommaire figure après les remerciements et s'ouvre sur le titre « sommaire ».)

**4) Glossaire** (liste des abréviations et des sigles) **et listes des figures, tableaux et graphiques** si nécessaire.

**5) Corps du mémoire avec :**

### **Introduction**

**Développement suivant un plan apparent avec des grandes parties (1. - 2. - 3.) et des sous-parties (1.1. – 1.2. ... / 2.1 – 2.2. ... / 3.1 – 3.2. ...)** avec des transitions entre chaque partie et entre chaque sous-partie.

### **Conclusion**

### **Précisions sur le corps du mémoire :**

- Le plan doit être pertinent et les parties équilibrées en taille.
- Utilisez des sous-parties pour structurer votre argumentation.
- Apportez un soin particulier aux transitions qui facilitent la lecture de votre écrit.
- Pour de nombreux écrits, vous devrez respecter le plan classique d'un article scientifique (1. Présentation du contexte de l'étude, 2. Matériel et méthodes, 3. Résultats / Discussion). Selon les cas, les résultats pourront être présentés de manière indépendante de la discussion.
- Pour l'introduction (qui n'est **jamais** numérotée avec un 1.) : vous devez présenter le contexte et/ou la problématique de l'étude, avant d'annoncer les objectifs du TP et brièvement, comment vous allez les atteindre et enfin le plan du compte-rendu.
- Pour la conclusion (qui n'est **jamais** numérotée) : vous devez faire un bilan de votre étude, donner un avis sur ce que vous avez fait et proposer une ouverture à l'étude réalisée (perspectives).

**6) Bibliographie : liste des références que vous avez citées dans votre texte par ordre d'apparition (voir page 20 du livret de rentrée)**

**7) Annexes**

Les qualités rédactionnelles et l'utilisation de la langue française seront bien évidemment prises en compte dans l'évaluation des écrits (orthographe, syntaxe, ponctuation, vocabulaire précis et varié).

## Règles bibliographiques à appliquer pour chaque document écrit rendu

### I. OBJECTIFS DE LA BIBLIOGRAPHIE

- ?
- ?
- ?

Tout document écrit devra suivre ces règles, qui pourront être adaptées en accord avec le ou les encadrants.

### I. PRÉSENTATION D'UNE BIBLIOGRAPHIE

Tout travail de recherche doit être accompagné de la liste des documents que vous avez consultés et les documents utilisés doivent être cités dans le rapport écrit à l'endroit où vous vous en êtes inspirés. A chaque fois que vous vous inspirez d'un document (article, livre ou site internet) pour votre rapport écrit, vous devez le signaler **en mettant un numéro entre parenthèse dans votre texte, juste après l'information correspondante**. Ce numéro renvoie à la liste bibliographique des références utilisées placée en fin de document.

La liste bibliographique doit être présentée de façon claire et homogène et suivre les règles suivantes :

- Elle se place toujours **en fin de document** écrit. Elle constitue une partie à part qui n'est précédée d'aucun chiffre romain au même titre que l'introduction, la conclusion ou les annexes.
- Elle est constituée d'une liste unique (**ne pas séparer bibliographie et sitographie**).
- Elle est présentée **par ordre d'apparition dans le texte**.
- Elle doit comprendre **uniquement les sources les plus fiables**, utilisables dans un contexte professionnel : aucun site internet à caractère personnel (blogs), aucun site avec un important contenu publicitaire (E-sante, Doctissimo), aucun site de production participative (Wikipedia), aucun cours (cours de M. SEYER), aucun article ne mentionnant pas ses auteurs ni sa date de rédaction.
- Elle doit privilégier les sources primaires et ayant été corrigées, telles que les **publications scientifiques** (articles de périodiques scientifiques en anglais, en français...), les **sources officielles** (textes réglementaires, rapports d'expertise, notice technique...), les autres **sources issues de la communauté scientifique** (synthèses et recommandations éditées par les sociétés savantes scientifiques...), et non les sources secondaires telles que des articles destinés au grand public citant un travail scientifique.

#### Exemple d'un article sur l'apoptose :

« Les mitochondries sont les organites responsables de la production énergétique dans la cellule, elles forment un compartiment doté d'une double membrane délimitant un espace intermembranaire et un espace matriciel (5). Mais leur rôle ne se borne pas à produire de l'ATP : ce sont également des organites-clefs du processus de mort apoptotique (6), de plus elles sont impliquées dans la régulation du processus de différenciation de plusieurs types cellulaires, tels que les adipocytes (7). Enfin, des études récentes semblent mettre en évidence une influence des mitochondries dans les processus infectieux de certaines bactéries telles que *Listeria* ou *Shigella* (8). »

#### Bibliographie (placée à la fin du rapport écrit) :

5. Collectif. Biologie moléculaire de la cellule. Editions Médecine Sciences Publications, 2017 (6e édition), pp 83-84.

6. Zamzami N, Marchetti P, Castedo M, Decaudin D, Macho A, Hirsch T. et al. Sequential reduction of mitochondrial transmembrane potential and generation of reactive oxygen species in early programmed cell death. *J Exp Med* 1995. 182: 367-377.

7. Li S. Thèse. Etude de la fonction d'ATAD3 au cours de la différenciation adipocytaire. 2012. <https://www.theses.fr/2012GRENV025.pdf> (page consultée le 24/06/18)

8. ANR. Tran Van Nhieu G. Projet de recherche. Projet MITOPATHO : Rôle des mitochondries durant l'invasion des cellules par les bactéries *Listeria* et *Shigella*. 2012. <http://www.agence-nationale-recherche.fr/Projet-ANR-12-BSV3-0017> (page consultée le 24/06/18)

**Remarque :** Dans certains documents, la bibliographie est parfois présentée par ordre alphabétique d'auteurs.

## II. PRÉSENTATION DES RÉFÉRENCES

### Articles de périodiques scientifiques

Nom et Initiale du prénom des auteurs (au-delà de 6 auteurs, remplacer la fin de la liste par « et al. »). Titre de l'article. *Titre du périodique*. Année de publication. Volume, numéro, pagination.

Ex : Zamzami N, Marchetti P, Castedo M, Decaudin D, Macho A, Hirsch T. et al. Sequential reduction of mitochondrial transmembrane potential and generation of reactive oxygen species in early programmed cell death. *J Exp Med* 1995. 182: 367-377.

### Livres

Nom et Initiale du prénom des auteurs (au-delà de 6 auteurs, remplacer la fin de la liste par « et al. »). Titre. Éditeur, année de publication, pagination.

Ex : Michel Y. Mécanismes moléculaires de l'action des antibiotiques. Editions Masson, 1986, pp 12-16.

### Autres documents (Thèse, Rapports d'expertise, Dossiers thématiques, Recommandations officielles, Fiches techniques...)

Organisme auteur (s'il y a lieu). Nom et Initiale du prénom des auteurs. Type du document. Titre. Année de rédaction. Adresse URL (Page consultée le : date de la consultation par l'utilisateur)

Ex : INSERM. Gueguen J, Barry C, Hassler C, Falissard B. Expertise scientifique. Evaluation de l'efficacité de la pratique de l'hypnose. 2015. <https://www.inserm.fr/information-en-sante/dossiers-information/autisme> (Page consultée le 24/06/18)

Ex : HAS. Recommandations. Groupe de travail dirigé par Lévêque M et Niclot P. Prévention vasculaire après un infarctus cérébral ou un accident ischémique transitoire. 2014, mise à jour juin 2018. [https://www.has-sante.fr/portail/plugins/ModuleXitiKLEE/types/FileDocument/doXiti.jsp?id=c\\_1764100](https://www.has-sante.fr/portail/plugins/ModuleXitiKLEE/types/FileDocument/doXiti.jsp?id=c_1764100)

### Lois et textes réglementaires

Institution auteur. Titre, date et objet du texte. Adresse URL (Page consultée le : date de la consultation par l'utilisateur)

Ex : Ministère de l'agriculture et de la pêche. Arrêté du 27 avril 2007 modifiant l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale. <https://www.legifrance.gouv.fr/eli/arrete/2007/4/27/AGRG0753042A/jo/texte> (Page consultée le 02/07/18)

Ex : Parlement européen et Conseil de l'Union Européenne. Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2004/852/oj> (Page consultée le 02/07/18)

### Pages WEB ou autres sources non assimilables à un document écrit

Auteur (Organisme ou auteur personnel). Type du document. Titre. Année de rédaction. [En ligne]. Adresse URL (Page consultée le : date de la consultation par l'utilisateur)

Ex : INSERM. Article d'actualités. Les cellules cancéreuses meurent en silence. 2014. <https://www.inserm.fr/actualites-et-evenements/actualites/cellules-cancereuses-meurent-en-silence> (Page consultée le 24/06/18)

## II. QUELQUES ERREURS A EVITER

### Exemple d'un article sur l'apoptose :

« Les mitochondries, qui sont les organites responsables de la production énergétique dans la cellule, sont aussi des organites-clés du processus de mort apoptotique. ».

### Bibliographie (placée à la fin du rapport écrit) :

- Wikipedia. <https://fr.wikipedia.org/wiki/Apoptose>
- Google images. <http://slideplayer.se/slide/2917774/>
- HuffingtonPost. Article. 7 manières dont la pollution attaque votre cerveau. 2017. [https://www.huffingtonpost.fr/brigitte-enriquez/7-manieres-dont-la-pollution-attaque-votre-cerveau\\_a\\_23299890/](https://www.huffingtonpost.fr/brigitte-enriquez/7-manieres-dont-la-pollution-attaque-votre-cerveau_a_23299890/) (Page consultée le 24/06/18)
- Moitet D. Apoptose. Editions les Nouveaux auteurs, 2010, pp 1-337. <https://www.lesnouveauxauteurs.com/livre/51/moitet-david/apoptose>
- NCBI. Article. 1995. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC2192111/> (Page consultée le 24/06/18)

Les numéros des références devraient être insérés dans le texte !

Les références devraient être numérotées et classées par ordre d'apparition !

Ces références ne sont pas acceptables !

Un article scientifique ne se réfère pas avec l'adresse NCBI mais avec les références de l'article publié dans un périodique scientifique !