

BUT 1 - GB

Parcours commun

SEMESTRE 1

ANNÉE UNIVERSITAIRE 2024-2025

| | UE 1.1 | UE 1.2 | UE 1.3 | UE 1.4 |
|------------------------------|-----------------------|------------------------------|---------------------|-----------------------|
| Code Apogée de l'UE | TGB0101U | TGB0102U | TGB0103U | TGB0104U |
| Intitulé de la compétence | UE1.1 - Analyser - S1 | UE1.2 - Expérimenter - S1 | UE1.3 - Animer - S1 | UE1.4 - Produire - S1 |
| Niveau de la compétence | Niveau 1 | Niveau 1 | Niveau 1 | Niveau 1 |

| Modalités (1) | Intitulé des ressources et des SAÉ | Code APOGEE | | Coefficients UE 1.1 | Coefficients UE 1.2 | Coefficients UE 1.3 | Coefficients UE 1.4 |
|------------------|--|-----------------|----|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| NGCC | SAÉ 1.01 Analyser une matrice | TGB01A1S | | 45,00 | | | |
| NGCC | SAÉ 1.02 Observer différents niveaux d'organisation du vivant | TGB01A2S | | | 45,00 | | |
| NGCC | SAÉ 1.03 Contrôler l'hygiène lors d'une production des aliments et/ou de bioproduits | TGB01A3S | | | | 16,00 | |
| NGCC | SAÉ 1.04 Préparer et mettre en œuvre une production alimentaire ou de bioproduit | TGB01A4S | | | | | 16,00 |
| NGCC | Portfolio | TGB01A1P | | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| NGCC | R1.01 Chimie générale et organique | TGB01A1M | | 15,00 | | | |
| NGCC | R1.02 Biochimie structurale | TGB01A2M | | 10,00 | | | |
| NGCC | R1.03 Méthodologie de laboratoire et techniques analytiques | TGB01A3M | | 8,00 | | | |
| NGCC | R1.04 Microbiologie | TGB01A4M | | 8,00 | | | |
| NGCC | R1.05 Biologie cellulaire | TGB01A5M | | | 14,00 | | |
| NGCC | R1.06 Biologie et physiologie | TGB01A6M | | | 14,00 | | |
| NGCC | R1.07 Physique | TGB01A7M | | | 13,00 | | |
| NGCC | R1.08 Mathématiques | TGB01A8M | | 5,00 | 5,00 | | |
| NGCC | R1.09 Statistiques | TGB01A9M | | 4,00 | 4,00 | | |
| NGCC | R1.10 Outils informatiques | TGB01AAM | | 2,00 | 2,00 | | |
| NGCC | R1.11 Communication | TGB01ABM | | | | | |
| NGCC | R1.11 Communication - EPR UE1 | TGB11R11 | | 5,00 | | | |
| NGCC | R1.11 Communication - EPR UE2 | TGB12R11 | | | 5,00 | | |
| NGCC | R1.11 Communication - EPR UE3 | TGB13R11 | | | | 2,00 | |
| NGCC | R1.11 Communication - EPR UE4 | TGB14R11 | | | | | 2,00 |
| NGCC | R1.12 Anglais | TGB01ACM | | | | | |
| NGCC | R1.12 Anglais - EPR UE1 | TGB11R12 | | 5,00 | | | |
| NGCC | R1.12 Anglais - EPR UE2 | TGB12R12 | | | 5,00 | | |
| NGCC | R1.12 Anglais - EPR UE3 | TGB13R12 | | | | 2,00 | |
| NGCC | R1.12 Anglais - EPR UE4 | TGB14R12 | | | | | 2,00 |
| NGCC | R1.13 Projet Personnel et Professionnel | TGB01ADM | | | | | |
| NGCC | R1.13 Projet Personnel et Professionnel - EPR UE1 | TGB11R13 | | 3,00 | | | |
| NGCC | R1.13 Projet Personnel et Professionnel - EPR UE2 | TGB12R13 | | | 3,00 | | |
| NGCC | R1.13 Projet Personnel et Professionnel - EPR UE3 | TGB13R13 | | | | 1,00 | |
| NGCC | R1.13 Projet Personnel et Professionnel - EPR UE4 | TGB14R13 | | | | | 1,00 |
| NGCC | R1.14 Qualité et Microbiologie alimentaire | TGB01AEM | | | | 11,00 | |
| NGCC | R1.15 Biochimie et physico-chimie alimentaire | TGB01AFM | | | | 8,00 | |
| NGCC | R1.16 Génie Alimentaire et Cosmétique | | | | | | 8,00 |
| NGCC | R1.17 Physique Industrielle | TGB01AHM | | | | | 11,00 |
| | | 30 | 11 | 11 | 4 | 4 | |
| | | % SAÉ (S1) | 41 | 41 | 41 | 40 | 40 |
| | <u> </u> | ressources (S1) | 59 | 59 | 59 | 60 | 60 |

) NGCC (Note Globale de Contrôle Continu) : une note issue d'une ou plusieurs évaluations régulièrement effectuées tout au long de la ressource ou de la SAÉ



BUT 1 - GB

Parcours commun

SEMESTRE 2

ANNÉE UNIVERSITAIRE 2024-2025

| | UE 2.1 | UE 2.2 | UE 2.3 | UE 2.4 |
|------------------------------|-----------------------|------------------------------|---------------------|-----------------------|
| Code Apogée de l'UE | TGB0201U | TGB0202U | TGB0203U | TGB0204U |
| Intitulé de la compétence | UE2.1 - Analyser - S2 | UE2.2 - Expérimenter - S2 | UE2.3 - Animer - S2 | UE2.4 - Produire - S2 |
| Niveau de la compétence | Niveau 1 | Niveau 1 | Niveau 1 | Niveau 1 |
| | | | | |

| | | compétence | | | | | |
|------------------|---|-----------------|----|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| Modalités (1) | Intitulé des ressources et des SAÉ | Code APOGEE | | Coefficients UE 2.1 | Coefficients UE 2.2 | Coefficients UE 2.3 | Coefficients UE 2.4 |
| NGCC | SAÉ 2.01 Extraire et analyser une famille de molécules biologiques | TGB02A1S | | 36,00 | | | |
| NGCC | SAÉ 2.02 Mesurer un paramètre biologique | TGB02A2S | | | 36,00 | | |
| NGCC | SAÉ 2.03 Contrôler les paramètres microbiologiques et physico-chimiques des aliments et des bioproduits | TGB02A3S | | | - | 14,00 | |
| NGCC | SAÉ 2.04 Présenter un équipement de production alimentaire ou de bioproduits | TGB02A4S | | | | ,,,, | 22,00 |
| NGCC | Portfolio | TGB02A1P | | 4,00 | 4,00 | 2,00 | 2,00 |
| NGCC | R2.01 Chimie générale et organique | TGB02A1M | | 17,00 | ,,,,, | 2,00 | 2,11 |
| NGCC | R2.02 Biochimie structurale et techniques analytiques | TGB02A2M | | 13,00 | | | |
| NGCC | | TGB02A3M | | 15,00 | | | |
| | R2.03 Microbiologie | | | 13,00 | 10,00 | | |
| | R2.04 Biologie cellulaire | TGB02A4M | | | | | |
| NGCC | R2.05 Biologie et Physiologie | TGB02A5M | | | 16,00 | | |
| NGCC | R2.06 Physique | TGB02A6M | | | 11,00 | | |
| NGCC | R2.07 Biochimie Métabolique | TGB02A7M | | | 8,00 | | |
| NGCC | R2.08 Statistiques | TGB02A8M | | | | | |
| NGCC | R2.08 Statistiques - EPR UE1 | TGB21R08 | | 3,00 | | | |
| NGCC | R2.08 Statistiques - EPR UE2 | TGB22R08 | | | 3,00 | | |
| NGCC | R2.09 Communication | TGB02A9M | | | | | |
| NGCC | R2.09 Communication - EPR UE1 | TGB21R09 | | 5,00 | | | |
| NGCC | R2.09 Communication - EPR UE2 | TGB22R09 | | | 5,00 | | |
| NGCC | R2.09 Communication - EPR UE3 | TGB23R09 | | | | 2,00 | |
| NGCC | R2.09 Communication - EPR UE4 | TGB24R09 | | | | | 2,00 |
| NGCC | R2.10 Anglais | TGB02AAM | | | | | |
| NGCC | R2.10 Anglais - EPR UE1 | TGB21R10 | | 5,00 | | | |
| NGCC | R2.10 Anglais - EPR UE2 | TGB22R10 | | | 5,00 | | |
| NGCC | R2.10 Anglais - EPR UE3 | TGB23R10 | | | | 2,00 | |
| NGCC | R2.10 Anglais - EPR UE4 | TGB24R10 | | | | | 2,00 |
| NGCC | R2.11 Projet Personnel et Professionnel | TGB02ABM | | | | | |
| NGCC | R2.11 Projet Personnel et Professionnel - EPR UE1 | TGB21R11 | | 2,00 | | | |
| NGCC | R2.11 Projet Personnel et Professionnel - EPR UE2 | TGB22R11 | | | 2,00 | | |
| NGCC | R2.11 Projet Personnel et Professionnel - EPR UE3 | TGB23R11 | | | | 1,00 | |
| NGCC | R2.11 Projet Personnel et Professionnel - EPR UE4 | TGB24R11 | | | | | 1,00 |
| NGCC | R2.12 Qualité et Sécurité des Aliments | TGB02ACM | | | | 4,00 | |
| NGCC | R2.13 Microbiologie alimentaire | TGB02ADM | | | | 7,00 | |
| NGCC | R2.14 Biochimie et physico-chimie alimentaire | TGB02AEM | | | | 8,00 | |
| NGCC | R2.15 Génie Alimentaire et Cosmétique | TGB02AFM | | | | | 18,00 |
| NGCC | R2.16 Physique Industrielle | TGB02AGM | | | | | 13,00 |
| | | 30 | 10 | 10 | 4 | 6 | |
| | | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | |
| | 9 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | |
| | | | | | | | |
| | | % SAÉ (année 1) | | 40 | 40 | 40 | 40 |
| | % ress | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | |

(1) NGCC (Note Globale de Contrôle Continu) : une note issue d'une ou plusieurs évaluations régulièrement effectuées tout au long de la ressource ou de la SAÉ.

OM-IUTypartage sco-formation continue\MCCE. 8 Regimement Etudes\MCCC. 2024-2025\Pour vero CPVU/GB. MCCCE.017 2024-2025.xixx



NGCC NGCC NGCC

NGCC Portfolio

NGCC R3.02 Cinétique chimique et enzymatique R3.03 Génétique et biologie moléculaire

R3.05 Communication

NGCC R3.05 Communication - EPR UE2

NGCC R3.05 Communication - EPR UE5

NGCC R3.06 Anglais - EPR UE1 R3.06 Anglais - EPR UE2 R3.06 Anglais - EPR UE3

NGCC R3.06 Anglais - EPR UE4

R3.07 Projet Personnel et Professionnel

NGCC R3.07 Projet Personnel et Professionnel - EPR UE3

NGCC R3.07 Projet Personnel et Professionnel - EPR UES

R3.09 Biochimie analytique

R3.12 Physique Industrielle

R3.14 Méthodes d'optimisation et de validation

NGCC R3.10 Biotechnologie

R3.07 Projet Personnel et Professionnel - EPR UE1
R3.07 Projet Personnel et Professionnel - EPR UE2

NGCC

NGCC

BUT 2 - GB

Parcours 1: Sciences de l'Aliment et Biotechnologie (SAB)

SEMESTRE 3

ANNÉE UNIVERSITAIRE 2024-2025

SAE 3.01 Mise en œuvre d'une expérimentation et suivi analytique - EPR UE1

SAE 3.02 Réaliser des analyses approfondies des aliments ou des bioproduits SAE 3.03 Piloter une opération unitaire de production SAE 3.04 Concevoir des produits innovants

| | | UE 3.1 | UE 3.2 | UE 3.3 | UE 3.4 | UE 3.5 |
|----------------------|------------------------------|--|---|--|--|------------------------|
| | Code Apogée de l'UE | TGB1301U | TGB1302U | TGB1303U | TGB1304U | TGB1305U |
| | Intitulé de la compétence | UE3.1 Analyser - Réaliser des analyses avancées - S3 | UE3.2 Expérimenter - Expérimenter pour comprendre une problématique scientifique - S3 | UE3.3 Animer - Assurer la qualité dans un contexte de production alimentaire ou de bioproduction - S3 | UE3.4 Produire - Produire des aliments et des biomolécules - S3 | |
| | Niveau de la compétence | Niveau 2 | Niveau 2 | Niveau 2 | Niveau 2 | Niveau 1 |
| Code APOGEE | | Coefficients UE 3.1 | Coefficients UE 3.2 | Coefficients UE 3.3 | Coefficients UE 3.4 | Coefficients UE 3.5 |
| TGB13A1S | | | | | | |
| TGB31501 | | 16,00 | | | | |
| TGB32S01 | | | 16,00 | | | |
| TGB13A2S | | | | 28,00 | | |
| TGB13A3S | | | | | 40,00 | |
| TGB13A4S | | | | | | 20,00 |
| TGB13A1P | | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| TGB13A1M | | 7,00 | | | | |
| TGB13A2M | | 12,00 | | | | |
| TGB13A3M | | | 13,00 | | | |
| TGB13A4M | | | 6,00 | | | |
| TGB13A5M | | | | | | |
| TGB31R05 | | 2,00 | | | | |
| TGB32R05 | | | 2,00 | | | |
| TGB33R05 | | | | 3,00 | | |
| TGB34R05 | | | | | 3,00 | |
| TGB35R05 | | | | | | 3,00 |
| TGB13A6M | | | | | | |
| TGB31R06 | | 2,00 | | | | |
| TGB32R06 | | | 2,00 | | | |
| TGB33R06 | | | | 3,00 | 2.00 | |
| TGB34R06 | | | | | 3,00 | |
| TGB35R06 | | | | | | 3,00 |
| TGB13A7M | | 1.00 | | | | |
| TGB31R07 | | 1,00 | 1.00 | | | |
| TGB32R07 TGB33R07 | | | 1,00 | 1,00 | | |
| TGB34R07 | | | | 1,00 | 1,00 | |
| TGB35R07 | | | | | 1,00 | 1,00 |
| TGB13A8M | | | | 20,00 | | _,,00 |
| TGB13A9M | | | | 15,00 | | |
| TGB13AAM | | | | | 8,00 | |
| TGB13ABM | | | | | 29,00 | |
| TGB13ACM | | | | | 16,00 | |
| TGB13ADM | | | | | | 15,00 |
| TGB13AEM | | | | | | 8,00 |
| ECTS | 30 | 4 | 4 | 7 | 10 | 5 |
| % SAÉ (S3) | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |
| % ressources (S3) | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |

(1) NGCC (Note Globale de Contrôle Continu): une note issue d'une ou plusieurs évaluations, régulièrement effectuées tout au long de la ressource ou de la SAÉ, que le parcours soit suivi en formation initiale ou en alternance.



BUT 2 - GB

Parcours 1: Sciences de l'Aliment et Biotechnologie (SAB)

UE 4.1 UE 4.3 UE 4.5 UE 4.2 UE 4.4 **SEMESTRE 4** TGB1405U TGB1401U TGB1402U TGB1403U TGB1404U UE4.3 Animer Assurer la qualité dans un contexte de production alimentaire ou de bioproduction S4 UE4.4 Produire Produire des alimen et des biomolécules 54 UE4.2 Expérimenter -Expérimenter pour comprendre une problématique scientifique - S4 **ANNÉE UNIVERSITAIRE 2024-2025** Coefficients UE 4.1 Coefficients UE 4.2 Coefficients UE 4.3 Coefficients UE 4.4 Coefficients UE 4.5 Modalités (1) Intitulé des ressources et des SAÉ Code APOGEE TGB14A1S NGCC SAE 4.01 Mise en œuvre d'une expérimentation et suivi analytique NGCC TGB42501 13,00 TGB143S02 13,00 NGCC TGB144502 TGB145S02 13,00 TGB14A3S 8,00 8,00 12,00 16,00 16,00 2,00 2,00 3,00 3,00 2,00 R4.01 Méthode d'analyse en biologie TGB14A1M 15,00 R.02 Traitement des données expérimentales et statistiques NGCC R4.03 Communication TGB14A3M TGB43R03 R4.03 Communication - EPR UE3 3,00 NGCC TGB44R03 NGCC TGB45R03 R4.04 Anglais R4.04 Anglais - EPR UE2 TGB42R04 4,00 NGCC R4.04 Anglais - EPR UE4 TGB44R04 NGCC R4.04 Anglais - EPR UE5 R4.05 Projet Personnel et Professionnel TGB14A5M TGB41R05 NGCC TGB42R05 R4.05 Projet Personnel et Professionnel - EPR UE3 NGCC TGB43R05 TGR45R05 R4.06 Qualité, hygiène et microbiologie alimentaire TGB14A6M 11,00 TGB14A7M 16,00 NGCC TGB14A8M 14,00 R4.08 Biochimie analytique R4.10 Management de la production TGB14AAM 9,00 R4.11 Biologie et Nutrition appliquées aux produits innovants TGB14ABM

(1) NGCC (Note Globale de Contrôle Continu): une note issue d'une ou plusieurs évaluations, régulièrement effectuées tout au long de la ressource ou de la SAÉ, que le parcours soit suivi en formation initiale ou en alternance

R4.12 Chimie et biochimie appliquées aux bioproduits

2004 HTT gastrage are formation continue(MCCC & Regiment Eudels)MCCC 2014-2015/your vote CPV/IEB_MCCC RUT_2014-2015.sixx

TGB14ACM

ECTS 31,30

% SAÉ (S4) 42,49

% ressources (S4) 57,51

% SAÉ (année 2) 41,25 40,00 % ressources (année 2) 58,75 60,00

4,00

40.00

8,00

40.00

60,00

60,00

4,00

40.00

60,00

60,00

8,00

40.00

60,00

60,00

15,00 **7,30**

50.68

49,32

54,66



BUT 3 - GB

Parcours 1 : Sciences de l'Aliment et Biotechnologie (SAB)

SEMESTRE 5

ANNÉE UNIVERSITAIRE 2024-2025

| | UE 5.1 | UE 5.2 | UE 5.3 | UE 5.4 | UE 5.5 |
|------------------------------|--------|--|--|--|---|
| Code Apogée de l'UE | X | TGB15A2U | TGB15A3U | TGB15A3U TGB15A4U | |
| Intitulé de la compétence | | UE5.2 Expérimenter - Mener une démarche scientifique intégrative - SS | UES.3 Animer une démarche QHSE - Adapter les démarches QHSE dans un contexte alimentaire ou biotechnologique - S5 | UE5.4 Produire - Piloter la production dans un environnement d'industries alimentaires et de bioproduits - SS | UE5.5 Innover - Participer au développement d'un projet d'innovation alimentaire ou biotechnologique - S5 |
| Niveau de la compétence | | Niveau 3 | Niveau 3 | Niveau 3 | Niveau 2 |
| | \ / | | | | |

| Modalités (1) | Intitulé des ressources et des SAÉ | Code APOGEE | | | Coefficients UE 5.2 | Coefficients UE 5.3 | Coefficients UE 5.4 | Coefficients UE 5.5 |
|---------------|---|--------------|----|-----------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| NGCC | SAÉ 5.SAB.01 Innover, produire et contrôler en science des aliments et biotechnologie | TGB15A1S | | \times | | | | |
| NGCC | SAÉ 5.SAB.01 Innover, produire et contrôler en science des aliments et biotechnologie - EPR UE2 | TBG152S01 | | \times | 14,00 | | | |
| NGCC | SAÉ 5.SAB.01 Innover, produire et contrôler en science des aliments et biotechnologie - EPR UE3 | TBG153S01 | | \supset | | 40,00 | | |
| NGCC | SAÉ 5.SAB.01 Innover, produire et contrôler en science des aliments et biotechnologie - EPR UE4 | TBG154S01 | | \supset | | | 29,00 | |
| NGCC | SAÉ 5.SAB.01 Innover, produire et contrôler en science des aliments et biotechnologie - EPR UE5 | TBG155S01 | | \supset | | | | 25,00 |
| NGCC | Portfolio | TGB15A1P | | \supset | 2,00 | 4,00 | 3,00 | 3,00 |
| NGCC | R5.01 Méthodes d'investigation et de contrôle en biologie | TGB15A1M | | \times | 15,00 | | | |
| NGCC | R5.SAB.02 Communication | TGB15A2M | | \supset | 4,00 | 3,00 | 3,00 | 3,00 |
| NGCC | R5.SAB.03 Anglais | TGB15A3M | | \supset | 4,00 | 3,00 | 3,00 | 3,00 |
| NGCC | R5.SAB.04 Projet Personnel et Professionnel | TGB15A4M | | \supset | 1,00 | 1,00 | 1,00 | 1,00 |
| NGCC | R5.SAB.05 Management de la qualité | TGB15A5M | | \supset | | 11,00 | | |
| NGCC | R5.SAB.06 Qualité et Sécurité sanitaire des aliments et des produits biotechnologiques | TGB15A6M | | \supset | | 37,00 | | |
| NGCC | R5.SAB.07 Sécurité au travail, ergonomie, environnement | TGB15A7M | | \supset | | 11,00 | | |
| NGCC | R5.SAB.08 Gestion de la production des aliments et des bioproduits | TGB15A8M | | \supset | | | 32,00 | |
| NGCC | R5.SAB.09 Outils statistiques et informatiques | TGB15A9M | | \supset | | | 9,00 | |
| NGCC | R5.SAB.10 Management de l'innovation | TGB15AAM | | > | | | | 23,00 |
| NGCC | R5.SAB.11 Technologies innovantes de bioproduction | TGB15ABM | | > | | | | 12,00 |
| | | ECTS | 30 | 0 | 4 | 11 | 8 | 7 |
| | | % SAÉ (S5) | 40 | | 40 | 40 | 40 | 40 |
| | % ress | sources (S5) | 60 | | 60 | 60 | 60 | 60 |

(1) NGCC (Note Globale de Contrôle Continu): une note issue d'une ou plusieurs évaluations, régulièrement effectuées tout au long de la ressource ou de la SAÉ, que le parcours soit suivi en formation initiale ou en alternance.

T:\ADM-IUT\partage sco-formation continue\MCCC & Reglement Etudes\MCCC 2024-2025\Pour vote CFVU\GB_MCCC BUT_2024-2025.xlsx



BUT 3 - GB

Parcours 1 : Sciences de l'Aliment et Biotechnologie (SAB)

UE 6.1 UE 6.2 **UE 6.3 UE 6.4 UE 6.5 SEMESTRE 6** Code Apogée de l'UE TGB16A2U TGB16A3U TGB16A4U TGB16A5U UE6.3 Animer une UE6.4 Produire UE6.2 démarche QHSE -Piloter la UE6.5 Innover - Participe Expérimenter Adapter les production dans **ANNÉE UNIVERSITAIRE 2024-2025** au développement d'un Intitulé de la Mener une démarches QHSE un projet d'innovation démarche dans un contexte environnement alimentaire ou scientifique alimentaire ou d'industries biotechnologique - S6 alimentaires et de intégrative - S6 biotechnologique bioproduits - S6 Niveau de la Niveau 3 Niveau 3 Niveau 2 Coefficients Coefficients Coefficients Coefficients Intitulé des ressources et des SAÉ Code APOGEE Modalités (1) UE 6.3 Stage TGB16A1S TGB162S01 20,00 NGCC Stage - EPR UE2 46,00 NGCC TGB163S01 Stage - EPR UE3 NGCC Stage - EPR UE4 TGB164S01 46,00 TGB165S01 NGCC Stage - EPR UE5 41.00 NGCC Portfolio TGB16A1P 4,00 8,00 8,00 7,00 R6.01 | Méthodes d'investigation et de contrôle en biologie TGB16A1M NGCC R6.SAB.02 | Communication TGB16A2M 3.00 3.00 TGB16A3M 3,00 NGCC 3,00 3,00 R6.SAB.03 | Anglais NGCC R6.SAB.04 | Management de la qualité de la sécurité et de l'environnement TGB16A4M 30,00 TGB16A5M 30.00 NGCC R6.SAB.05 | Gestion et optimisation de la production TGB16A6M R6.SAB.06 | Management et technologie de l'innovation 26,00 9 9 8 30 % SAÉ (S6) 60 60 60 60 60 % ressources (S6) 40 40 40 40 40 % SAÉ (année 3) 50 50 50 50 50 50 50 50 % ressources (année 3) 50

(1) NGCC (Note Globale de Contrôle Continu): une note issue d'une ou plusieurs évaluations, régulièrement effectuées tout au long de la ressource ou de la SAÉ, que le parcours soit suivi en formation initiale ou en alternance.

T:\ADM-IUT\partage sco-formation continue\MCCC & Reglement Etudes\MCCC 2024-2025\Pour vote CPVU\GB_MCCC BUT_2024-2025.xlsx