



28 inscrits - **23** diplômés - **23** ont pu être contactés

17 répondants à l'enquête : **tous** en alternance

9 Bac S, **7** Bac Techno, **1** Bac Pro

14 femmes, **3** hommes

Age médian* à l'obtention du diplôme : **21** ans

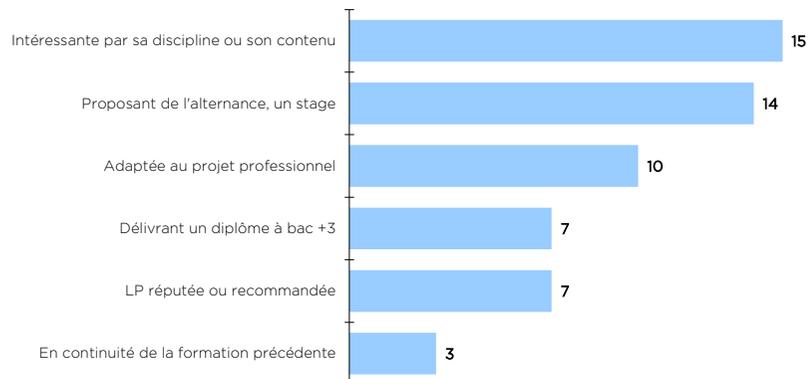
**la moitié a 21 ans (sur 16 répondants)*

11 ont poursuivi leurs études : **10** pendant 2 ans, **1** pendant 3 ans

LA PROMOTION 2016-2017

Choix de la formation*

**Les diplômés ont pu indiquer plusieurs raisons pour le choix de cette formation.*



Recommandation de la formation

11 la préconisent

Projet professionnel

11 en termes de secteur

4 en termes de métier

2 sans projet

} **12** ont vu leur projet conforté par la formation

L'ACCÈS À L'EMPLOI

(hors alternance et financement d'études)

Temps médian* d'accès au 1er emploi

7 mois (sur **11** répondants)

**La moitié a obtenu son 1er emploi 7 mois après la licence professionnelle*

Nombre d'emplois depuis la licence professionnelle

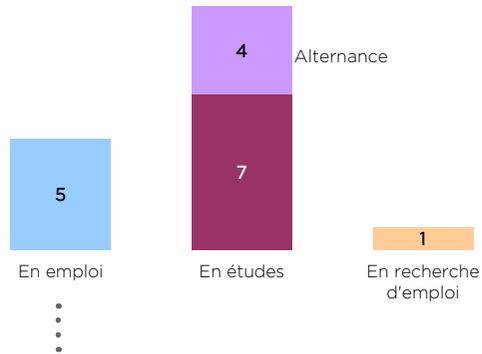
8 ont exercé un seul emploi

2 ont exercé 2 emplois

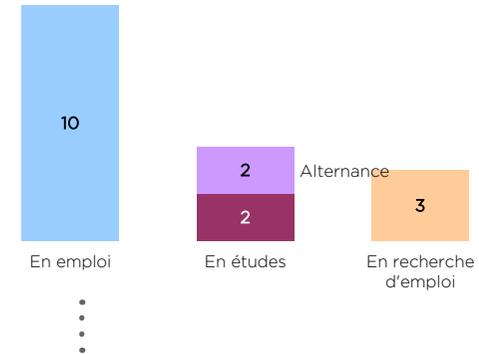
3 ont exercé 3 emplois ou plus

4 n'ont jamais exercé d'emploi

LA SITUATION À 18 MOIS AU 1ER DÉCEMBRE 2018



LA SITUATION À 30 MOIS AU 1ER DÉCEMBRE 2018



LES CARACTERISTIQUES DE L'EMPLOI (hors alternance et job étudiant)

Type de contrat

CDI - Fonctionnaires : 3
CDD - Interim : 2

Salaires net mensuel (équivalent temps plein)

Non indiqué, effectif insuffisant

Temps de travail

Temps plein : 5

Majoration (prime, 13ème mois)

Non indiqué, effectif insuffisant

Montant de la majoration

Non indiqué, effectif insuffisant

LES CARACTERISTIQUES DE L'EMPLOI (hors alternance et job étudiant)

Type de contrat

CDI - Fonctionnaires : 6
CDD - Interim : 4

Salaires net mensuel (équivalent temps plein)



La moitié gagne plus de 1 655 €. 80% des diplômés (7 sur 9) gagnent entre 1 400 € et 1 720 €.

Temps de travail

Temps plein : 10

Majoration (prime, 13ème mois)

5 en perçoivent
5 n'en perçoivent pas

Montant de la majoration

Non indiqué, effectif insuffisant

4 diplômés occupent le même emploi 30 mois après l'obtention de leur licence professionnelle, qu'à 18 mois

L'EMPLOI À 30 MOIS AU 1ER DÉCEMBRE 2019

Niveau

Cadres et professions intellectuelles supérieures : **5**

Professions intermédiaires : **5**

Employeur

Privé : **10**

Localisation

Province - DOM : **6**

Ile-de-France (hors Paris) : **3**

Etranger : **1**

Perception de la rémunération

- **6** ne sont pas satisfaits de leur niveau de rémunération

Perception de l'emploi

- **10** sont satisfaits de leurs missions
- **10** sont satisfaits de leur niveau de responsabilité
- **7** estiment que leur emploi correspond à leur domaine de formation
- **6** sont satisfaits de leurs conditions de travail
- **6** estiment que leur emploi ne correspond pas à un niveau Bac+3



En définitive :

- **7** sont satisfaits de leur emploi
- **5** recherchent un autre emploi

Mode d'obtention*

Grâce aux contacts lors de la poursuite d'études (stage, alternance) : **4**

Grâce aux contacts lors de la LP (stage, alternance) : **2**

Grâce à internet (dépôt CV en ligne, annonce, rubrique recrutement) : **2**

Par relations professionnelles : **2**

Par candidature spontanée : **2**

Par relations personnelles : **1**

Par un organisme (Pôle Emploi, APEC, cabinet de recrutement) : **1**

Par un autre mode (concours, création entreprise) : **1**

**Les diplômés ont pu indiquer plusieurs modes d'obtention.*

Secteur d'activité

Conseil, ingénierie et études : **2**

Industrie : **2**

Services (location, RH, sécurité, nettoyage, aménagement, voyages...) : **1**

L'EMPLOI À 30 MOIS AU 1ER DÉCEMBRE 2019

Emplois

Ingénieur en R&D

Aromaticien junior

Évaluateur en parfumerie

Évaluateur junior

Chargé d'études

Assistant parfumeur

Technicien de laboratoire alimentaire

Technicien en contrôle et qualité organoleptique des arômes

Technicien supérieur de production radiopharmaceutique

Assistant de direction

Missions

Reformulation de produits suite à la nouvelle réglementation des arômes biologiques, contre-typage de texturants pour les desserts, mise en place des protocoles pour le laboratoire

Création, formulation, application

Recherche de compositions parfumantes dans la base de donnée, saisie de formules, olfaction

Développement de nouveaux parfums

Gestion de projet, analyse des résultats, communication

Recherche d'ingrédients pour créer des formules, gestion d'un orgue de parfums

Mise en place et suivi de la dégustation, saisie de données, accompagnement du commercial

Contrôle organoleptique des produits finis ou des matières premières sortant de production et entrant dans l'usine, contrôle des non-conformités, rédaction des documents clients

Fabrication radiopharmaceutique à l'aide d'un télémanipulateur, mise à jour de procédures, rédaction du dossier de lot

Gestion d'une boutique et du service client, mise en place des offres commerciales



Pour consulter l'ensemble des emplois et missions de la licence professionnelle Chimie Formulation, parcours Applications et Analyse Chimique et Sensorielle en aromatique alimentaire, occupés depuis 2008, cliquez [ici](#).