

LE DEVENIR DES DIPLÔMÉS DE LICENCE PROFESSIONNELLE UVSQ 2018-2019

UVSQ 

université PARIS-SACLAY

Enquête menée auprès de la promotion des diplômés 2019, 30 mois après l'obtention du diplôme. Ces données sont représentatives de la situation des répondants au 1er décembre 2021.

**Chimie formulation parcours
Applications et Analyse Chimique
et Sensorielle en aromatique alimentaire**

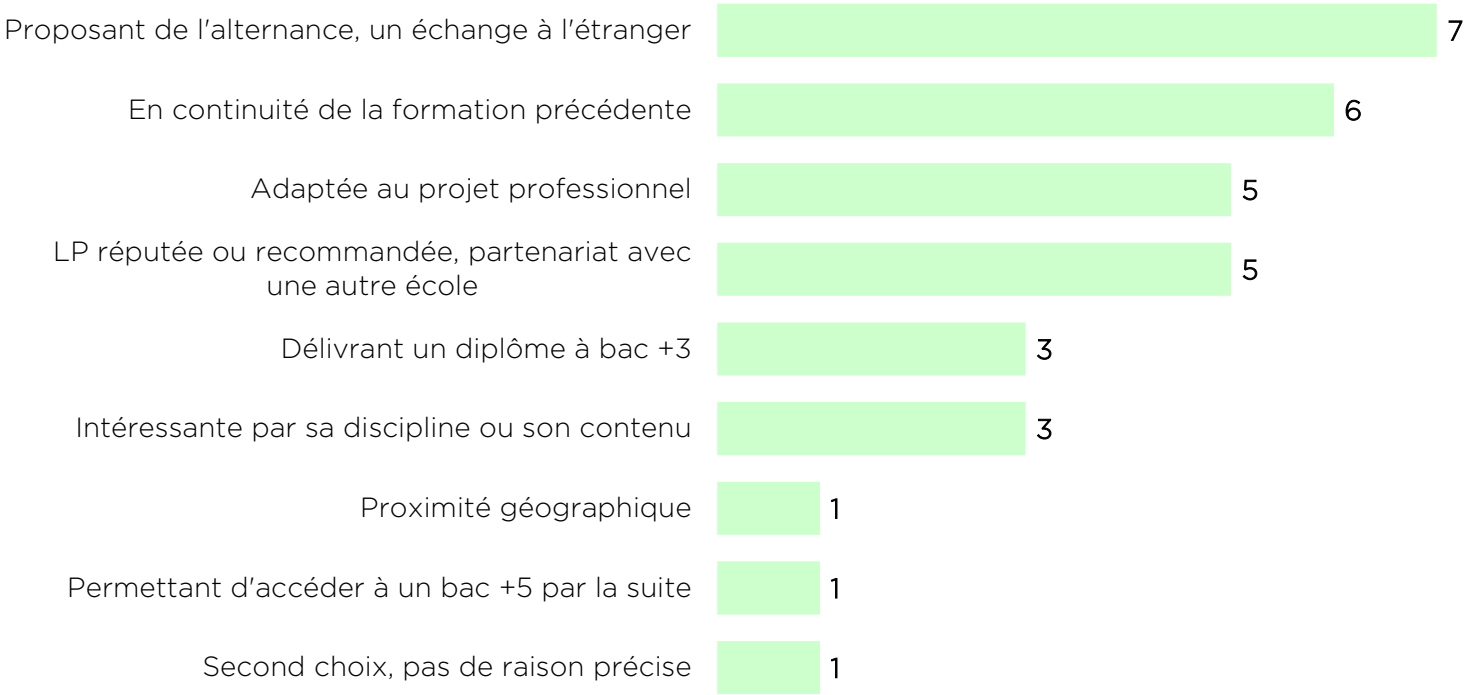
LA PROMOTION 2018-2019



13 en alternance
8 Bac S, 4 Bac Techno, 1 Bac ES
12 femmes, 1 homme
Age médian* à l'obtention du diplôme : 22 ans * la moitié a 22 ans (sur 9 répondants)
9 ont poursuivi leurs études : 2 pendant 1 an, 5 pendant 2 ans, 2 pendant 3 ans

■ Choix de la formation

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



■ Recommandation de la formation

12 la préconisent

■ Projet professionnel

9 en termes de secteur
2 en termes de métier
2 sans projet

9 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

11 mois (sur 5 répondants)

**La moitié a obtenu son 1er emploi 11 mois après le diplôme*

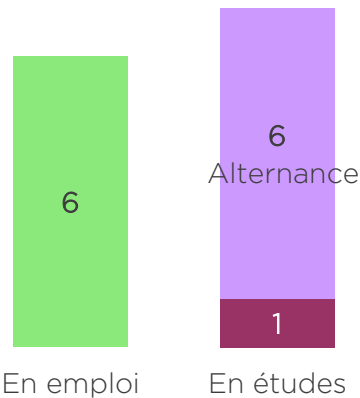
■ Nombre d'emplois depuis la licence professionnelle

6 ont exercé un seul emploi
3 ont exercé 2 emplois
4 n'ont jamais exercé d'emploi





LA SITUATION AU 1er DÉCEMBRE 2020



■ A 18 MOIS

← “ 3 diplômés occupent le même emploi 30 mois après l’obtention de leur licence professionnelle, qu’à 18 mois „ →

ZOOM SUR L'EMPLOI (hors alternance et job étudiant)

■ Type de contrat

CDD-Intérim : 4
CDI - Fonctionnaires : 2

■ Temps de travail

Temps plein : 6

■ Salaire net mensuel (équivalent temps plein)

Salaire plafond 2 185 €

Salaire médian 1 800 € 27 000 € brut annuel

Salaire plancher 1 438 €

La moitié gagne plus de 1 800 €. 80% des diplômés (4 sur 5) gagnent entre 1 438 € et 2 185 €.

■ Majoration (prime, 13ème mois)

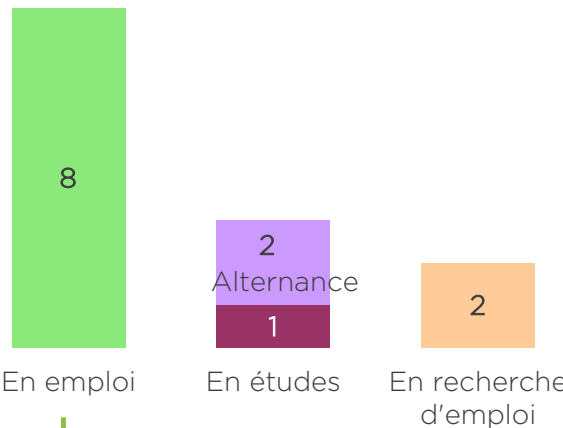
1 en perçoit, 5 n'en perçoivent pas



Non indiqué car effectifs insuffisants



LA SITUATION AU 1er DÉCEMBRE 2021



■ A 30 MOIS

ZOOM SUR L'EMPLOI (hors alternance et job étudiant)

■ Type de contrat

CDD : 5
CDI - Fonctionnaires : 3

■ Temps de travail

Temps plein : 8

■ Salaire net mensuel (équivalent temps plein)

Salaire plafond 1 700 €

Salaire médian 1 690 € 25 350 € brut annuel

Salaire plancher 1 438 €

La moitié gagne plus de 1 690 €. 80% des diplômés (5 sur 6) gagnent entre 1 438 € et 1 700 €.

■ Majoration (prime, 13ème mois)

5 en perçoivent, 3 n'en perçoivent pas



Non indiqué car effectifs insuffisants





L'EMPLOI À 30 MOIS AU 1ER DÉCEMBRE 2021

■ Niveau

Professions intermédiaires : **7**
Cadres et professions intellectuelles supérieures : **1**

■ Employeur

Privé : **8**

■ Localisation

Ile-de-France (hors Paris) : **4**
Province : **3**
Etranger : **1**

■ Mode d'obtention*

Grâce à internet (dépôt CV en ligne, annonce, rubrique recrutement) : **4**
Grâce aux contacts lors de la poursuite d'études (stage, alternance) : **2**
Par réseau professionnel : **2**
Par candidature spontanée : **1**

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

■ Secteur d'activité

Industrie : **5**
Commerce, transports, hébergement et restauration : **3**

■ Perception de la rémunération

- **4** sont satisfaits de leur niveau de rémunération

■ Perception de l'emploi

- **8** sont satisfaits de leurs missions
- **7** 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 correspond à un niveau Bac+3

→ En définitive :

- **6** sont satisfaits de leur emploi
- **3** recherchent un autre emploi

Emplois ? Missions ?



■ Emplois et missions

Aromaticien : Formulation e-liquide, suivi de la législation, contrôle qualité

Technicien en développement d'arômes (Technologist flavor development) : Assistance aux aromaticiens dans la création, gestion de projets internes, commande de matières premières

Technicien de laboratoire en parfumerie et en arômes alimentaires : Suivi qualité et réglementaire, recherche et développement

Technicien en développement de recette : Suivi de validation des recettes et de leur formulation, gestion de projet, organisation du laboratoire

Technicien application sucré : Développement de recettes dans les produits sucrés, analyse sensorielle, contrôle qualité

Technicien contrôle qualité vrac : Contrôle du produit après fabrication

Technicien de laboratoire en stabilité : Recherche et développement de stabilité du parfum, évaluation olfactive et visuelle de parfums et de cosmétiques, mise à la teinte des parfums

Technicien en bactériologie : Analyse de médicaments en micro-biologie et de stérilité

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

■ POUR ALLER PLUS LOIN

Le devenir des diplômés UVSQ des années précédentes :

► www.uvsq.fr/enquetes
rubrique « Devenir des promotions ».



www.uvsq.fr/enquetes
Bureau des Enquêtes et Analyses