

LE DEVENIR DES DIPLÔMÉS DE LICENCE PROFESSIONNELLE - UVSQ 2019-2020

Enquête menée auprès de la promotion des diplômés 2020, 30 mois après l'obtention du diplôme. Ces données sont représentatives de la situation des répondants au 1er décembre 2022.

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



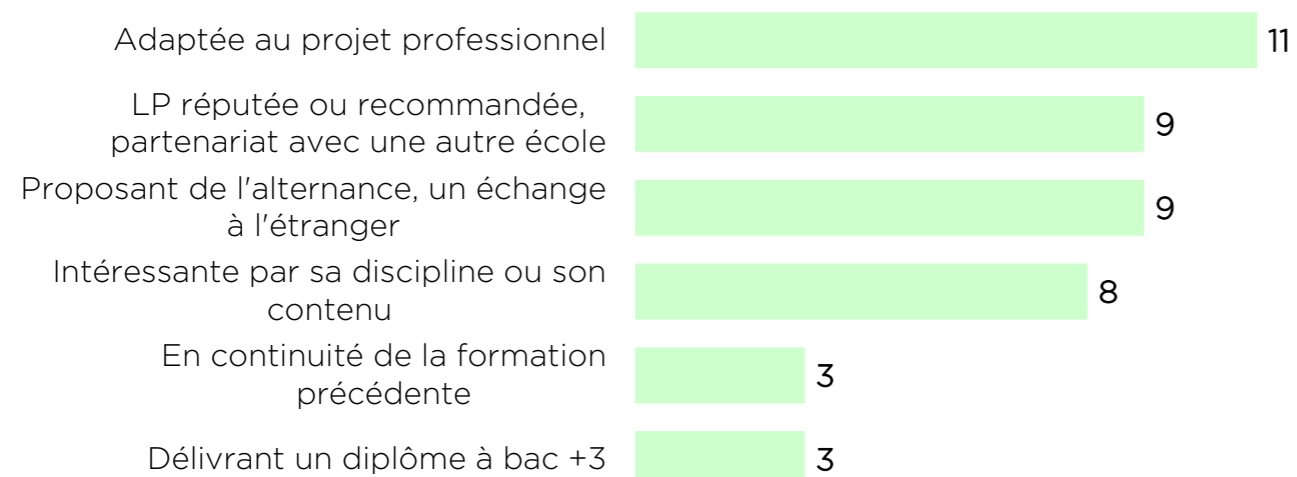
LA PROMOTION 2019-2020



12 en alternance
 7 Bac S, 3 Bac Techno, 1 Bac ES, 1 autre (bac étranger, dispense ou équivalence)
 10 femmes, 2 hommes
 Age médian* à l'obtention du diplôme : 22 ans - *la moitié a 22 ans (sur 12 répondants)
 8 ont poursuivi leurs études : 1 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

11 la préconisent

■ Projet professionnel

9 en termes de secteur
 3 en termes de métier

▶ 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

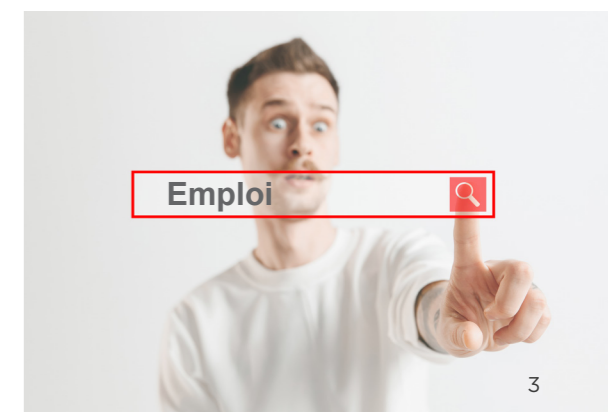
17,5 mois (sur 10 répondants)

*La moitié a obtenu son 1er emploi 17 mois et demi après le diplôme

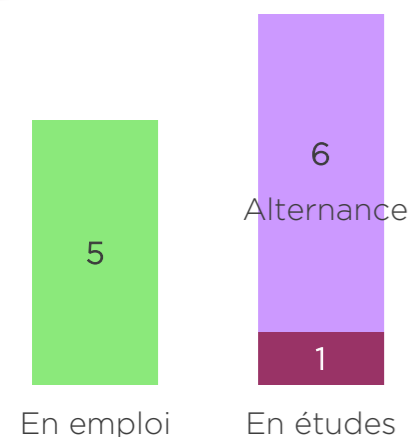
■ Nombre d'emplois depuis la Licence professionnelle

9 ont exercé un seul emploi
 1 a exercé 3 emplois ou plus
 2 n'ont jamais exercé d'emploi

Emploi



LA SITUATION AU 1er DÉCEMBRE 2021



■ 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
CDI : 5

■ Temps de travail
Temps plein : 5

■ Salaire net mensuel, avec majoration mensuelle* (primes, indemnités) - équivalent temps plein - *Avant imposition à la source

Salaire plafond	1 846 €
Salaire médian	1 830 €
Salaire plancher	1 560 €

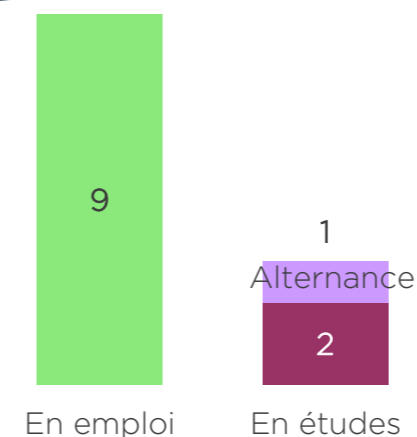
27 450 € brut annuel

La moitié gagne plus de 1 830 €. 80% des diplômés (4 sur 5) gagnent entre 1 560 € et 1 846 €.

■ Majoration annuelle (primes, indemnités, 13ème mois, heures supplémentaires)
5 en perçoivent

↓
Non indiqué, effectifs insuffisants

LA SITUATION AU 1er DÉCEMBRE 2022



■ A 30 MOIS

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

■ Type de contrat
CDI - Fonctionnaires : 6
CDD - Intérim : 3

■ Temps de travail
Temps plein : 9

■ Salaire net mensuel, avec majoration mensuelle* (primes, indemnités) - équivalent temps plein - *Avant imposition à la source

Salaire plafond	1 830 €
Salaire médian	1 700 €
Salaire plancher	1 409 €

25 500 € brut annuel

La moitié gagne plus de 1 700 €. 80% des diplômés (6 sur 7) gagnent entre 1 409 € et 1 830 €.

■ Majoration annuelle (primes, indemnités, 13ème mois, heures supplémentaires)
7 en perçoivent, 1 n'en perçoit pas

↓
167 € (médiane, nette mensuelle)
2 500 € (médiane, brute annuelle)

L'EMPLOI À 30 MOIS AU 1ER DÉCEMBRE 2022

■ Niveau

Professions intermédiaires : **4**
Cadres et professions intellectuelles supérieures : **3**
Ouvriers : **1**

■ Employeur

Privé : **9**

■ Localisation

Ile-de-France (hors Paris) : **6**
Province : **3**

■ Mode d'obtention*

Grâce aux contacts lors de la poursuite d'études (stage, alternance) : **4**
Par réseau professionnel : **3**
Grâce aux contacts lors de la LP (stage, alternance) : **2**
Grâce à internet (dépôt CV en ligne, annonce, rubrique recrutement) : **1**
Par relations personnelles : **1**
À la suite d'une mission d'intérim : **1**

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

■ Adéquation de l'emploi

- Avec le domaine de formation : **7**

■ Adéquation mitigée de l'emploi

- Avec un niveau Bac+3 : **4**

■ Secteur d'activité

Industrie : **6**
Commerce, transports, hébergement et restauration : **2**
Conseil, ingénierie et études : **1**

■ Satisfaction dans l'emploi

- Des missions : **8**
- Des conditions de travail : **7**
- Du niveau de responsabilité : **7**
- Du niveau de rémunération : **7**

→ En définitive :

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

Emplois ? Missions ?



■ Emplois et missions

Chef de projet application industrielle : Gestion de projet application pour des clients de l'industrie agroalimentaire, sélection et application d'arômes dans les bases alimentaires (bases client et interne), élaboration de recettes dans le cadre de projet

Evaluateur junior fine fragrance : Développement olfactif, gestion des collections, veille concurrentielle

Aromaticien junior : Création d'arômes, contrôle qualité de produits finis, évaluation d'arômes et de colorants

Aromaticien junior : Extraction végétale, contretypage d'arômes, application d'extraits et d'arômes

Spécialiste vente et marketing : Vente et gestion commerciale, lancement de produits, utilisation d'outils marketing

Technicien de contrôle qualité olfactif : Contrôle olfactif, gestion de l'enregistrement d'échantillons, contrôle de l'offre des fournisseurs

Technicien de contrôle des parfumants : Contrôle physico-chimique organoleptique et microbiologique

Technicien application : Application de parfums dans des bases cosmétiques, stabilité visuelle et olfactive, formulation

Opérateur logistique : Préparation de commandes, gestion des stocks, contact fournisseurs

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](#).