

Situation au 1<sup>er</sup> décembre 2021 de la promotion 2019

### Situations après la Licence Professionnelle

**Nombre diplômés : 18**  
**Nombre de répondants : 14**  
**Taux de réponse : 77,8%**  
  
Formation par alternance (ALT) : 18



### Indicateurs clés de l'insertion professionnelle

- Taux d'insertion de la licence professionnelle**

Nombre de diplômés en emploi / nombre de diplômés en emploi + en recherche d'emploi

**Pour les répondants sans formation complémentaire post-licence professionnelle**

	ALT
A 18 mois	<b>100%</b> (6/6)
A 30 mois	<b>100%</b> (6/6)

- Durée de recherche active du 1<sup>er</sup> emploi**

Pour les répondants issus de la formation par alternance **sans formation complémentaire post-licence professionnelle**

	Moyenne	Médiane	Minimum	Maximum
Durée de recherche active (en mois) (2 non-réponses - n=5)	<b>0,4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>

- Mode d'obtention du 1<sup>er</sup> emploi** - Pour les répondants en formation par alternance sans formation complémentaire post-Licence Professionnelle

Modalités d'accès à l'emploi (n=7)	ALT
Suite à l'alternance de Licence pro	5
Candidature spontanée	1
Réseau	1

- Taux de poursuite d'études après la licence professionnelle**

(Études après la licence professionnelle / nombre de répondants)

ALT
<b>50%</b> (7/14)

# L'insertion professionnelle au 1<sup>er</sup> décembre 2021

(pour les répondants sans formation complémentaire post-licence professionnelle – n=6)

## Caractéristiques de l'emploi

	Eff.	%
<b>Type de contrat</b>		
CDI	5	83,3
CDD	1	16,7
<b>Catégorie socio-professionnelle</b>		
Technicien - Emploi de niveau intermédiaire	6	100
<b>Type d'employeur</b>		
Entreprise privée	6	100
<b>Temps de travail</b>		
Temps complet	6	100
<b>Lieu de l'emploi</b>		
Bretagne (hors Finistère)	3	50
Autres départements français	3	50
<b>Secteurs d'activité</b>		
Industries (manufacturières, extractives et autres)	6	100
<i>Fabrication de plats préparés</i>	2	
<i>Pâtisserie</i>	1	
<i>Transformation et conservation de la viande de boucherie</i>	1	
<i>Transformation et conservation de la viande de volaille</i>	1	
<i>Non précisé</i>	1	

## Revenu net mensuel en euros (hors primes et 13<sup>ème</sup> mois)

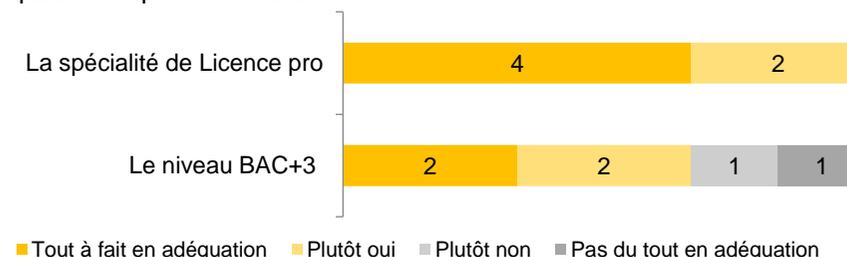
(Pour les répondants issus de la formation par alternance, en emploi en France, à temps plein, 1 non-réponse - n=5)

	ALT
Médian	1800€
Moyen	1756€
Minimum	1450€
Maximum	2030€

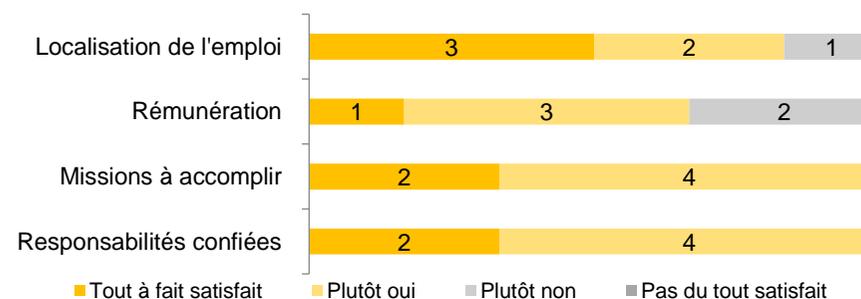
## Regards sur l'emploi

4 répondants occupent toujours leur 1<sup>er</sup> emploi au 1<sup>er</sup> décembre 2021.

Adéquation emploi – formation :



Appréciation portée sur les principaux aspects de l'emploi :



## Exemples d'emplois occupés au 1<sup>er</sup> décembre 2021 ou au 1<sup>er</sup> décembre 2020

(pour les répondants sans formation complémentaire post-licence professionnelle)

Régime inscription	INTITULÉ DU POSTE	MISSIONS	SECTEUR D'ACTIVITÉ
ALT	Adjoint responsable de production	-	Industries (manufacturières, extractives et autres)
ALT	Conducteur de ligne	-	Industries (manufacturières, extractives et autres) <i>Transformation et conservation de la viande de boucherie</i>
ALT	Conducteur de ligne de production	Suivi de la production / Paramétrage des machines / Application des mesures d'hygiène / Suivi des indicateurs de performance	Industries (manufacturières, extractives et autres) <i>Fabrication de plats préparés</i>
ALT	Responsable d'atelier	Gérer le personnel / Prendre les décisions de production / Remonter, descendre les infos / Santé, sécurité / Réaliser les points avec le personnel / Entretien pro / Recadrage / Gérer les vacances / Achat de matériel	Industries (manufacturières, extractives et autres) <i>Transformation et conservation de la viande de volaille</i>
ALT	Responsable d'atelier/ Adjoint de production	Gérer une équipe de production en industrie agroalimentaire	Industries (manufacturières, extractives et autres) <i>Pâtisserie</i>
ALT	Support Technique de production	Installation et réglages des lignes de production / Encadrement des Opérateur / Préparation des documents de production	Industries (manufacturières, extractives et autres) <i>Fabrication de plats préparés</i>
ALT	Chef d'équipe	Gérer le personnel / Monter et descendre infos / Connaitre le parc machine	Industries (manufacturières, extractives et autres) <i>Transformation et conservation de la viande de volaille</i>

## Poursuite d'études Licence Professionnelle (n=7)

2019/2020 (n=6)			2020/2021 (n=5)			2021/2022 (n=5)		
Eff.	Intitulé de la formation Établissement	Résultat	Eff.	Intitulé de la formation Établissement	Résultat	Eff.	Intitulé de la formation Établissement	Résultat
n=2	Ingénieur en agroalimentaire École supérieure d'ingénieurs de l'université de Caen Basse- Normandie (ESIX Normandie) (14)	En cours	n=2	Ingénieur en agroalimentaire École supérieure d'ingénieurs de l'université de Caen Basse- Normandie (ESIX Normandie) (14) <b>En contrat d'apprentissage</b> (Apprenti Ingénieur en agroalimentaire)	En cours	n=2	Ingénieur en agroalimentaire École supérieure d'ingénieurs de l'université de Caen Basse- Normandie (ESIX Normandie) (14) <b>En contrat d'apprentissage</b> (Ingénieur en agroalimentaire)	En cours
n=1	Ingénieur agroalimentaire ESIAB (École Supérieure d'Ingénieurs en Agroalimentaire de Bretagne atlantique) – UBO (29)	En cours	n=1	Ingénieur agroalimentaire ESIAB (École Supérieure d'Ingénieurs en Agroalimentaire de Bretagne atlantique) – UBO (29) <b>En contrat d'apprentissage</b> (Apprenti qualité/ amélioration continue)	En cours	n=1	Ingénieur agroalimentaire ESIAB (École Supérieure d'Ingénieurs en Agroalimentaire de Bretagne atlantique) – UBO (29) <b>En contrat d'apprentissage</b> (Apprenti qualité/ amélioration continue)	En cours
n=1	Licence Professionnelle Qualité, hygiène, sécurité, santé, environnement Parcours Management des risques industriels en industries agro-alimentaires Université de Bretagne Occidentale (29)	Obtenue	n=1	Bac + 5 Manager des risques en santé, sécurité et environnement ISFFEL - Institut Supérieur de Formation - Fruits et Légumes (44) <b>En contrat d'apprentissage</b> (Poste non précisé)	En cours	n=1	Bac + 5 Manager des risques en santé, sécurité et environnement ISFFEL - Institut Supérieur de Formation - Fruits et Légumes (44) <b>En contrat d'apprentissage</b> (Poste non précisé)	En cours
n=1	Master Gestion de production, Logistique et Achats (GPLA) IGR-IAE Rennes - École Universitaire de Management	En cours	n=1	Master Gestion de production, Logistique et Achats (GPLA) IGR-IAE Rennes - École Universitaire de Management <b>En contrat d'apprentissage</b> (Assistant Supply Chain)	Obtenu	-	-	-
-	-	-	-	-	-	n=1	Master management de la supply chain et des achats ISFFEL (Institut Supérieur de Formation - Fruits et Légumes) - Université de Bretagne Occidentale (29) <b>En contrat d'apprentissage</b> (Assistant achat matière secondaires)	En cours
n=1	Formation non précisée	Obtenue	-	-	-	-	-	-

**Nombre diplômés : 18**  
**Nombre de répondants : 14**  
**Taux de réponse : 77,8%**

## Caractéristiques des diplômés

	Eff.	%
<b>Sexe</b>		
Hommes	12	66,7
Femmes	6	33,3
<b>Nationalité</b>		
Française	17	94,4
Étrangère	1	5,6
<b>Série de baccalauréat</b>		
S	10	55,5
Bac pro industriel	3	16,6
STL	2	11,1
Bac pro agricole	1	5,6
STMG	1	5,6
Bac étranger	1	5,6
<b>Département du bac</b>		
Finistère	3	16,6
Bretagne (hors Finistère)	2	11,1
Autres départements français	12	66,7
Etranger	1	5,6
<b>Régime d'inscription</b>		
Formation par alternance (ALT)	18	100
<b>Age à l'obtention de la Licence professionnelle</b>		
	<b>Médian</b>	<b>Moyenne</b>
	23 ans	23,9 ans

### Diplôme des répondants à l'entrée en Licence Professionnelle

**7 répondants ont obtenu un BTS** dont :

- 5 BTSA Sciences et technologies des aliments (STA)
- 1 BTS Diététique (+ 1 DUT GEA avant)
- 1 BTS Maintenance des systèmes

**5 répondants ont obtenu un DUT** dont :

- 4 DUT Génie Biologique
- 1 DUT Génie Chimique - Génie des Procédés

**2 répondants ont obtenu une Licence générale** dont :

- 1 Licence Sciences pour l'ingénieur Thermique et énergétique
- 1 Licence non précisé

☞ Consultez la liste des structures  
qui recrutent les diplômés de cette Licence

[www.univ-brest.fr/capavenir](http://www.univ-brest.fr/capavenir)

Rubrique « Observatoire »