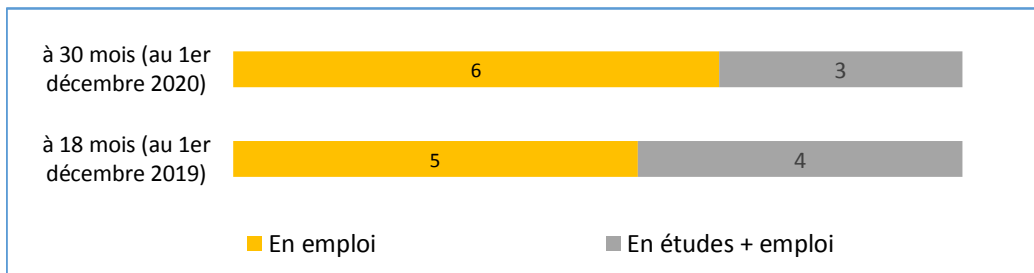


Situation au 1<sup>er</sup> décembre 2020 de la promotion 2018

### Situations après la Licence Professionnelle

**Nombre diplômés : 18**  
**Nombre de répondants : 9**  
**Taux de réponse : 50 %**  
  
Formation par alternance (ALT) : 18



Au 1<sup>er</sup>/12/2019 et au 1<sup>er</sup>/12/2020, les diplômés en études + emploi sont en alternance.

### 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**

	Diplômés de la ALT
A 18 mois	100% (5/5)
A 30 mois	100% (5/5)

- 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) (n=5)	0.4	0.2	0	1

- 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=5)	ALT
Réponse à une annonce	2
Via cabinet de recrutement	1
Suite à l'alternance de Licence pro	1
Candidature spontanée	1

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

(Études après la licence professionnelle / nombre de répondants)

Diplômés de la ALT
44.4% (4/9)

## L'insertion professionnelle au 1<sup>er</sup> décembre 2020 (pour les répondants sans formation complémentaire post-licence professionnelle n=5)

### Caractéristiques de l'emploi

	Eff.	%
<b>Type de contrat</b>		
CDI	5	100
<b>Catégorie socio-professionnelle</b>		
Emploi de niveau intermédiaire, agent de maîtrise, technicien	4	80
Ouvrier	1	20
<b>Type d'employeur</b>		
Entreprise privée	5	100
<b>Temps de travail</b>		
Temps complet	5	100
<b>Lieu de l'emploi</b>		
Bretagne (hors Finistère)	3	60
Autres départements français	2	40
<b>Secteurs d'activité</b>		
Industries (manufacturières, extractives et autres)	5	100
<i>Transformation et conservation de la viande de boucherie</i>	3	
<i>Fabrication de plats préparés</i>	1	
<i>Fabrication d'autres produits alimentaires n.c.a.</i>	1	

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

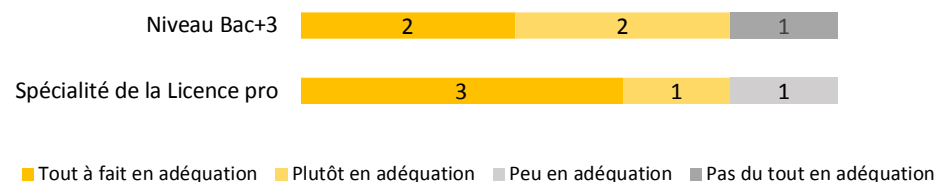
(Pour les répondants issus de la formation par alternance, en emploi en France, à temps plein, n=5)

	Diplômés de l'ALT
Médian	1700"
Moyen	1565"
Minimum	1240"
Maximum	1755"

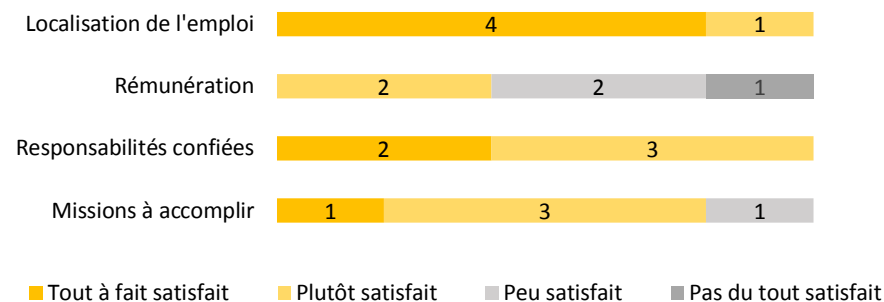
### Regards sur l'emploi

2 répondants occupent toujours leur 1<sup>er</sup> emploi au 1<sup>er</sup> décembre 2020.

Adéquation emploi - formation :



Appréciation portée sur les principaux aspects de l'emploi :



## Exemples d'emplois occupés au 1<sup>er</sup> décembre 2020 ou au 1<sup>er</sup> décembre 2019

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

Régime inscription	INTITULÉ DU POSTE	MISSIONS	SECTEUR D'ACTIVITÉ
Alt	Responsable d'un atelier de production	<ul style="list-style-type: none"> <li>- management d'une équipe de 120 personnes ;</li> <li>- organisation d'un atelier de production.</li> </ul>	Industries (manufacturières, extractives et autres) <i>Fabrication d'autres produits alimentaires n.c.a.</i>
Alt	Technicien ordonnancement	<ul style="list-style-type: none"> <li>- gestion de la production ;</li> <li>- lancement des ordres de fabrication ;</li> <li>- gestion des approvisionnements ;</li> <li>- amélioration continue.</li> </ul>	Industries (manufacturières, extractives et autres) <i>Transformation et conservation de la viande de boucherie</i>
Alt	Animateur excellence opérationnelle	<ul style="list-style-type: none"> <li>- gestion des non-conformités internes ;</li> <li>- formation ;</li> <li>- création et mise à jour documentaire ;</li> <li>- mise en place de nouveaux procédés industriels ;</li> <li>- divers sujets d'amélioration continue ;</li> <li>- remplacement des chefs d'équipe production pendant leurs congés.</li> </ul>	Industries (manufacturières, extractives et autres) <i>Transformation et conservation de la viande de boucherie</i>
Alt	Animateur de production 3ème transformation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- gestion des stocks ;</li> <li>- planification de production ;</li> <li>- gestion du personnel et des plannings ;</li> <li>- amélioration continue.</li> </ul>	Industries (manufacturières, extractives et autres) <i>Transformation et conservation de la viande de boucherie</i>
Alt	Conducteur de ligne	Missions non précisées.	Industries (manufacturières, extractives et autres) <i>Fabrication de plats préparés</i>

## Poursuite d'études Licence Professionnelle (n=4)

2018/2019 (n=3)			2019/2020 (n=4)			2020/2021 (n=3)		
Eff.	Intitulé de la formation <i>Établissement</i>	Résultat	Eff.	Intitulé de la formation <i>Établissement</i>	Résultat	Eff.	Intitulé de la formation <i>Établissement</i>	Résultat
			n=1	Formation Bac+4 Responsable qualité sécurité environnement <i>Campus d'enseignement supérieur et de formation professionnelle (CESI) - Brest (29)</i> <b>En contrat de professionnalisation</b> <i>(Apprenti technicien qualité)</i>	En cours	n=1	Formation Bac+4 Responsable qualité sécurité environnement <i>Campus d'enseignement supérieur et de formation professionnelle (CESI) - Brest (29)</i> <b>En contrat de professionnalisation</b> <i>(Apprenti technicien qualité)</i>	En cours
n=1	Ingénieur en agroalimentaire <i>ESIX Normandie - École supérieure d'ingénieurs (14)</i>	En cours	n=1	Ingénieur en Agro-Alimentaire <i>ESIX Normandie - École supérieure d'ingénieurs (14)</i> <b>En contrat d'apprentissage</b> <i>(Apprenti ingénieur)</i>	En cours	n=1	Ingénieur en Agro-Alimentaire <i>ESIX Normandie - École supérieure d'ingénieurs (14)</i> <b>En contrat d'apprentissage</b> <i>(Apprenti ingénieur)</i>	En cours
n=1	Formation Bac+4 Responsable de production et de projets industriels <i>INEMA - Le Mans (72)</i>	Obtenue	n=1	Master 2 Optimisation de la Production et Pilotage Intelligent <i>Université de Bretagne Sud (56)</i> <b>En contrat d'apprentissage</b> <i>(Alternant gestion de production)</i>	Obtenue			
n=1	Ingénieur en agroalimentaire <i>L'Institut Agro (35)</i>	En cours	n=1	Ingénieur agroalimentaire <i>L'Institut Agro (35)</i> <b>En contrat d'apprentissage</b> <i>(Ingénieur méthodes)</i>	En cours	n=1	Ingénieur agroalimentaire <i>L'Institut Agro (35)</i> <b>En contrat d'apprentissage</b> <i>(Ingénieur méthodes)</i>	En cours

**Nombre diplômés : 18**  
**Nombre de répondants : 9**  
**Taux de réponse : 50 %**

## Caractéristiques des diplômés

	Eff.	%
<b>Sexe</b>		
Hommes	11	61.1
Femmes	7	38.9
<b>Nationalité</b>		
Française	17	94.4
Étrangère	1	5.6
<b>Série de baccalauréat</b>		
Série S	9	50
Série STAV	2	11.1
Série STL	2	11.1
Bac pro industriel	2	11.1
Série STI	1	5.6
Série ES	1	5.6
Bac pro tertiaire	1	5.6
<b>Département du bac</b>		
Finistère	2	11.1
Bretagne (hors Finistère)	6	33.3
Autres départements français	10	55.6
<b>Régime de description</b>		
Formation par alternance (ALT)	18	100
<b>Age à l'obtention de la Licence professionnelle</b>	<b>Médian</b>	<b>Moyenne</b>
	22 ans	23.1 ans

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

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

- 3 BTSA Sciences et technologies des aliments
- 1 BTS Assistance technique d'ingénieur

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

- 2 DUT Génie biologique option industries agroalimentaires et biologiques
- 1 DUT Génie chimique - génie des procédés
- 1 DUT Qualité, logistique industrielle et organisation

**1 répondant a obtenu une Licence professionnelle** Développement et Recherche en Art Culinair Industrialisé (après obtention d'un DUT Génie biologique).

☞ 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 »