

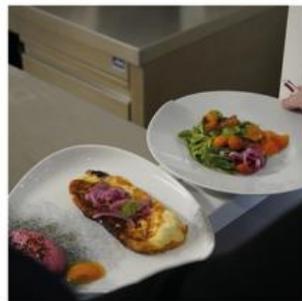
H&C Conseil

BILAN D'ACTIVITE 2024

HÔTELLERIE



RESTAURATION



BURALISTES



COMMERCE



Sommaire

① Résumé du Bilan d'Activité 2024

② Bilan formation – Données quantitatives

③ Accréditations/agréments

④ Les activités de formation

L'alternance

La formation continue

Dispositif Programme Régional de Formation Région Occitanie.

La prise en charge du handicap

⑤ Composition de l'équipe pédagogique

⑥ Communication

⑦ La Qualité

⑧ Les investissements

⑨ Perspectives 2025

ANNEXE

Questionnaires de satisfaction

Indicateurs de performance formation en alternance

① **Résumé du Bilan d'Activité 2024**

Faits Marquants

- **Développement de l'apprentissage** : 1800 apprentis formés.
- **Augmentation des capacités d'accueil** : nouveaux locaux à Toulouse, Nice et Clermont-Ferrand (installation prévue en 2025).
- **Concours inter-sites** : Organisation du concours « Chaud Devant » avec une finale à Montpellier.
- **Déploiement informatique** : Poursuite de l'implémentation d'Ypareo et de Microsoft 365.
- **Modernisation des outils de formation** : Utilisation de LMS Dokeos et Genially pour créer des ressources interactives.

Bilan Formation

- **Nombre total de stagiaires** : 2415
- **Alternance** : 1849 alternants (1800 apprentis, 49 contrats de professionnalisation) avec une forte présence dans les secteurs de l'hôtellerie-restauration et du commerce.
- **Formation continue** : 509 bénéficiaires 122 sessions de formation continue, avec une majorité en présentiel.
- **Programme régional de formation** : 57 stagiaires

Accréditations et Agréments

- **Certifications renouvelées** : Plusieurs titres professionnels et certifications renouvelés jusqu'en 2029.
- **Labellisation Qualiopi et Certif Région** : renouvellement de nos certifications Qualiopi et Certif Région pour l'ensemble des établissements, valable jusqu'en 2027.

Qualité et Satisfaction

- **Satisfaction globale** : Niveau de satisfaction élevé parmi les participants, avec des scores supérieurs à 4/5 dans plusieurs catégories.
- **Actions de remédiation** : Mise en place de mesures pour lutter contre l'absentéisme et le décrochage.

Investissements et Perspectives 2025

- **Nouveaux locaux** : Déménagement et aménagement de nouveaux locaux à Nice, Toulouse et Clermont-Ferrand.
- **Outils informatiques** : Acquisition de licences Microsoft 365 et déploiement de logiciels de gestion (Euresto).
- **Formation à distance** : Poursuite de la création de parcours de formation à distance avec le LMS Dokeos.

Conclusion

L'année 2024 a été marquée par des avancées significatives dans le développement des capacités d'accueil, la modernisation des outils de formation et l'amélioration de la qualité des services offerts par H&C Conseil. Les perspectives pour 2025 sont prometteuses avec des investissements prévus dans de nouveaux locaux et des outils informatiques, ainsi que la poursuite de la modernisation de l'offre de formation.

② Bilan formation – Données quantitatives

Nombre de stagiaires présents en 2024

2415 en formation en 2024

Alternance

1 849 alternants en formation en 2024

Dont

- 1 800 apprentis
- 49 contrats de professionnalisation

Formation continue

509 bénéficiaires d'actions de formation continue en 2024

Dont

- 469 bénéficiaires d'actions courtes (permis d'exploitation, hygiène, ...)
- 40 bénéficiaires d'actions de formations continues longues (titres professionnels, CCP, ...)

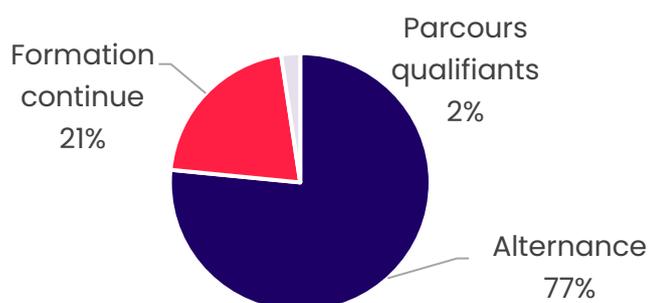
Programme régional de formation

57 stagiaires Parcours qualifiant

Dont

- 34 inscriptions de stagiaires de parcours
- 23 stagiaires en 2024 sessions 2023/2024

Pour information 1092 stagiaires projet pro géré par le CRFP (Centre Régional de Formation Professionnelle)



③ Accréditations/agréments

Formations en alternance

Certification	Cabestany	Clermont-Ferrand	Montpellier	Narbonne	Nîmes	Toulouse	Nice
TP Serveur en restauration	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
TP Commis de cuisine	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
TP Employé polyvalent en restauration	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
TP Réceptionniste en hôtellerie et hôtellerie de plein air	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	NON
TP Employé d'étage en Hôtellerie et hôtellerie de plein air	OUI	NON	NON	NON	OUI	NON	NON
TP Gouvernant	OUI	NON	OUI	OUI	OUI	OUI	NON
TP Manager d'unité marchande	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	NON
TP Assistant manager d'unité marchande	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
TP Employé commercial	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
TP Conseiller de vente	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
TFP Barman - Niveau 4	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	NON
TFP Cuisinier - niveau 4	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	NON
TFP Serveur en restauration - niveau 3	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	NON
TFP Commis de cuisine - niveau 3	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	NON
CQP Manager d'exploitation des restaurations et des hébergements - Niveau 5	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	NON
CQP Maître d'hôtel - Niveau 5	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	NON
CQP Pizzaiolo - Niveau 3	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	NON
CQP Réceptionniste - Niveau 4	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	NON
CQP Employé d'étage - Niveau 3	NON	NON	OUI	OUI	OUI	OUI	NON

Evolution de l'offre de formation titres professionnels de la DREETS

Renouvellement en 2024 de titres professionnels sur les nouveaux référentiels de certification :

- Titre professionnel commis de cuisine (succède au titre échu titre professionnel cuisinier).
- Titre professionnel employé polyvalent en restauration (succède au titre échu titre professionnel agent de restauration).
- Titre professionnel Réceptionniste en hôtellerie et hôtellerie de plein air (succède au titre échu titre professionnel réceptionniste en hôtellerie).
- Titre professionnel employé d'étage en hôtellerie et hôtellerie de plein air (succède au titre échu titre professionnel employé d'étage en hôtellerie).

Evolution de l'offre de formation titres à finalité professionnelle (TFP) et CQP de Certidev

- CQP Manager d'exploitation des restaurations et des hébergements - Niveau 5 (succède au CQP échu CQP assistant d'exploitation en restauration et/ou hébergement).
- TFP barman (succède au CQP échu barman du monde de la nuit).

Formation continue

- Agrément pour dispenser la formation **SST** renouvelé pour la période 2024-2029.
- Agrément pour dispenser les formations obligatoires dédiées aux **buralistes** renouvelé pour la période 2024-2027.
- Agrément pour dispenser la formation obligatoire **permis de former**
- Agrément pour dispenser la formation obligatoire **permis d'exploitation** renouvelé pour la période 2024-2029.
- Enregistrement pour dispenser la **formation hygiène alimentaire en restauration commerciale**
- **Actions de branches Akto réseau AKTO** secteur HCR avec réponse appel d'offres 2023-2026

④ Les activités de formation

L'alternance

[Cf. annexe fiche alternance](#)

1 849 alternants

Dont

- 1 146 en Hôtellerie Restauration café (HCR) - 1100 apprentis et 46 contrats de professionnalisation.
- 703 en commerce - 700 apprentis et 03 contrats de professionnalisation.

TOP 5 des formations en alternance en 2024

- Titre professionnel cuisinier / commis de cuisine - 16,9%
- Titre professionnel employé commercial - 16,9%
- Titre professionnel agent de restauration / employé Polyvalent en Restauration - 14%
- Titre professionnel Vendeur conseil en magasin /conseiller de vente- 13%
- Titre professionnel serveur en restauration - 12,3%

TOP 5 des formations en apprentissage en 2024

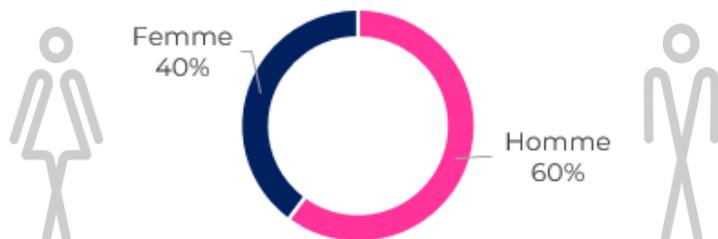
- Titre professionnel employé commercial - 17,3%
- Titre professionnel cuisinier / commis de cuisine - 16,7%
- Titre professionnel agent de restauration / employé Polyvalent en Restauration - 14,4%
- Titre professionnel Vendeur conseil en magasin /conseiller de vente- 13,2%
- Titre professionnel serveur en restauration - 12,6%

TOP 5 des formations en contrat de professionnalisation en 2024

- CQP Barman du monde de la nuit - 30,6%
- Titre professionnel cuisinier / commis de cuisine - 22,4%
- CQP Pizzaiolo - 18,4%
- CQP Assistant d'exploitation restauration et/ou hébergement - 12,2%
- Titre professionnel conseiller de vente - 4,1%

Profil des apprentis :

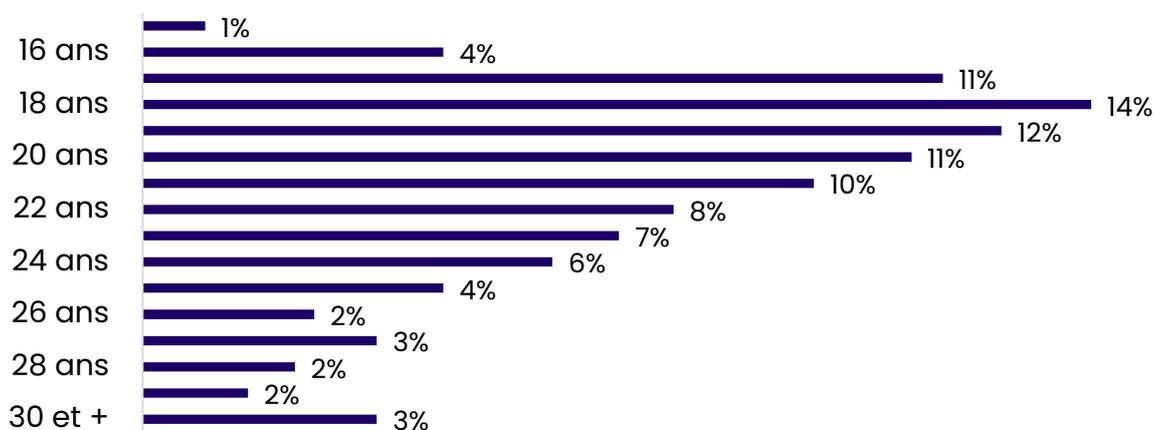
Genre



Apprentis en situation de handicap

OUI 05%

Âge des apprentis



Profil des contrats de professionnalisation :

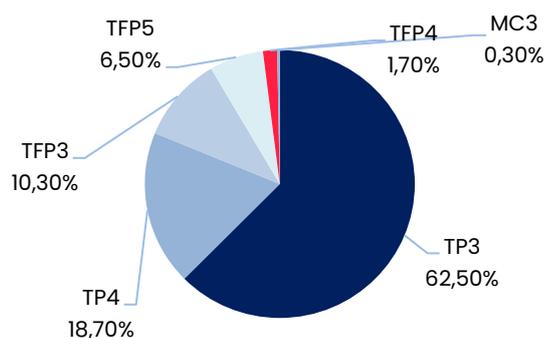
- Femme : 43% - homme 57%
- En situation de handicap : 2%
- Age : Moins de 21 ans 16% - 21 à 25 ans : 33% - 26 ans et plus : 51%

Les parcours de formation en alternance

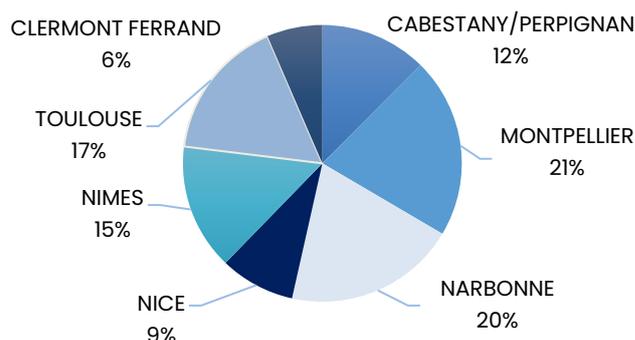
La durée des parcours de formation (à la signature du contrat)



Niveau de formation 2024



Répartition des apprentis par site



Ex. TP3 : titre professionnel de niveau 3
TFP4 : titre à finalité professionnelle de niveau 4
MC3 : mention complémentaire niveau 3o

Les ruptures

[Cf. annexe fiche alternance](#)

Mise en perspective : Les dernières données disponibles, issues de « **Ruptures des contrats d'apprentissage : quelles évolutions depuis la réforme de 2018 ? 8 juillet 2024 - Dares Analyses N° 43 - Alexandre Fauchon** »

Contrats commencés en 2022 - Rupture au cours des neuf premiers mois d'exécution
Secteur commerce, réparation automobile & motocycle : 25,6%

Secteur hébergement et restauration : 36%

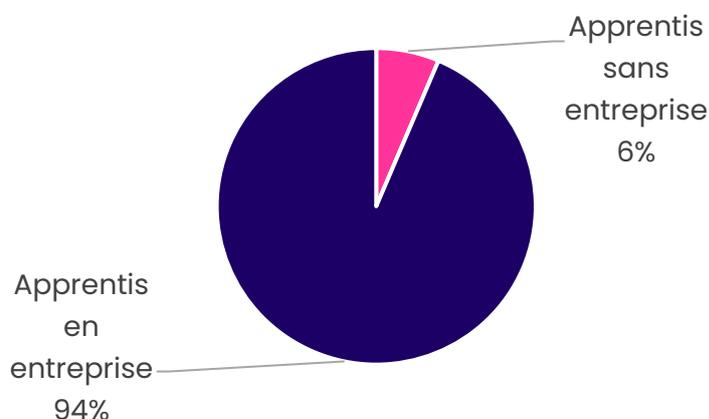
H&C Conseil

- 34 % des contrats l'alternance rompus en 2024
- 34,4% des contrats d'apprentissage rompus en 2024
- 20,2% des contrats de professionnalisation rompus en 2024

Détail en annexe : [Indicateurs de performance formation en alternance](#)

Rupture apprentissage par secteur : HCR : 33.39% / Commerce : 35.71%

Poursuite formation 2024



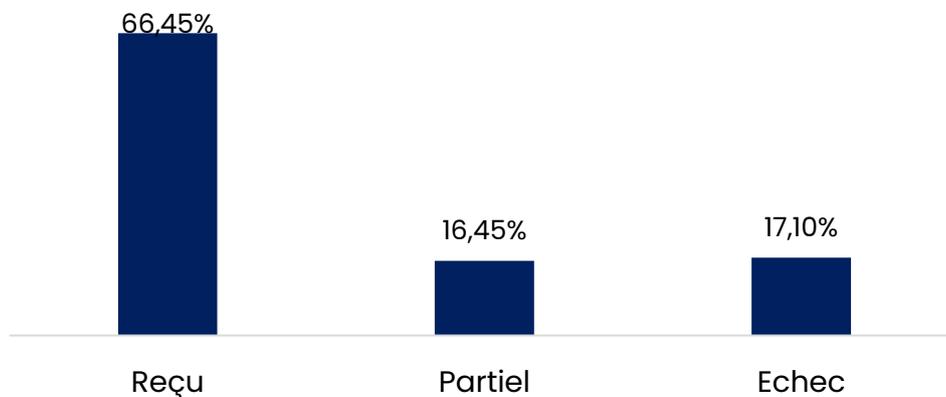
Les moyens de lutte contre l'absentéisme d'H&C Conseil :

- Mise en place des JAP : un jeudi par mois, les alternants viennent au centre de formation pour travailler sur leurs dossiers professionnels, en petits groupes, avec une remotivation par le formateur.
- Sessions de rattrapage.
- Suivis réguliers en entreprise et sensibilisation des tuteurs sur l'obligation pour les salariés en contrat ou période de professionnalisation de suivre la formation.
- Actions de remédiation en formation et lutte contre le décrochage. À l'arrivée des stagiaires en formation, le formateur référent les accueille individuellement et il va les accompagner tout au long du parcours (repérage des difficultés et suivis individualisés).
- Mise en place de NetYpareo pour avoir un suivi plus centralisé des absences en formation. L'émargement électronique a été mis place en 2024 via NetYpareo.

Taux de réussite examens 2024

Réussite globale présent à l'examen

Taux absent examen : 14.12%



Résultats par diplôme/certification

[Cf. annexe fiche alternance](#)

L'après formation

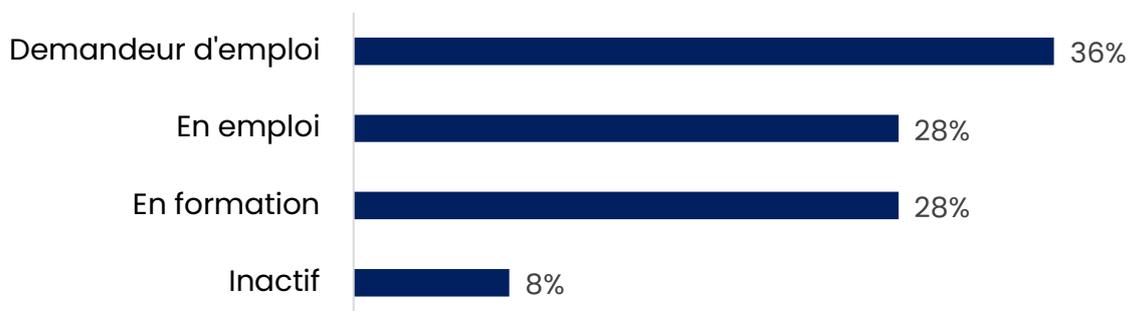
H&C Conseil a mis en place un questionnaire d'évaluation à froid.

Ce questionnaire réalisé avec Ypareo est envoyé par mail à minimum 3 mois après la formation.

[Cf. annexe fiche alternance](#)

Le devenir des alternants

Situation des alternants à minima 3 mois après la fin de formation



- Emploi dans l'entreprise formative : oui **43 %**

- En formation : 100% en apprentissage et **67%** au sein d'H&C Conseil
- La formation utile pour votre projet professionnel : oui **84%**

Référent mobilité nationale et internationale

Au sein du CFA H&C Conseil, un référent mobilité nationale et internationale a été nommé.

Mission principale : faciliter et favoriser la mise en œuvre de programmes de mobilité nationale et internationale pour les apprentis.

Aucune action de mobilité n'a été entreprise en 2024.

Nouveautés formations alternance

H&C Conseil poursuit la modernisation de son offre de formation. Les objectifs sont la possibilité d'animer des formations inter-sites et aussi d'améliorer la formation à distance.

Pour mémoire, en 2023 H&C Conseil a sollicité la Région Occitanie pour un accompagnement en répondant à un appel à manifestation d'intérêt pour la modernisation de l'appareil de formation.

Un audit de faisabilité a été réalisé par Capgemini et nous avons bénéficié d'un accompagnement méthodologique par la société Bizness.

La finalité de cet accompagnement était le choix d'une plateforme LMS. (H&C Conseil a choisi Dokéos), l'acquisition de compétences pour créer un parcours de formation à distance avec la méthodologie pédagogique mais aussi l'utilisation d'outils informatique (Dokéos et Genially) et l'accompagnement des formateurs par l'équipe.

H&C Conseil a mis en place une équipe de travail pour la création de parcours de formation à distance avec le responsable pédagogique, les référents pédagogiques et des formateurs.

Les premiers modules de formation sont disponibles et les apprenants ont accès à un parcours de formation.

Axes d'amélioration

H&C Conseil doit poursuivre :

Une meilleure écoute des apprenants :

- prise en compte des remontées d'information via les questionnaires de satisfaction ;
- sensibilisation faite par le responsable pédagogique auprès des formateurs sur l'importance du traitement des non-conformités en formation ;

- contacts permanents entre les formateurs et le responsable pédagogique pour une analyse des points positifs et des dysfonctionnements rencontrés lors des séances de formation.

Poursuivre les suivis des apprenants

Un suivi régulier réalisé par le formateur en vue d'assurer l'accompagnement idoine de l'apprenant et éviter les décrochages.

- Formation interne des formateurs, assurée par le responsable pédagogique, sur la méthodologie des suivis.
- L'assistante pédagogique est chargée de la planification des suivis des apprenants.
- Suivi lors de la période d'essai permettant de diminuer les ruptures prématurées.

Un process de recrutement plus efficient

Meilleure information donnée aux candidats lors des informations collectives et/ou les entretiens individuels.

La formation continue

- 122 sessions de formation continue courte
- 44% des sessions en interentreprises et 56 % en intra-entreprise
- 76% des sessions en présentiel, 23% à distance et 01% mixte

TOP 5 des sessions de formation continue

- Hygiène alimentaire en restauration commerciale – 25 %
- Permis exploitation (initial et MAJ) – 16%
- Permis de former (initial et recyclage) – 15%
- Techniques métiers HCR– 14%
- Management/RH – 07 %

TOP 5 des stagiaires formés en formation continue en 2024

- Hygiène alimentaire en restauration commerciale – 25%
- Permis d'exploitation initial/renouvellement – 21%

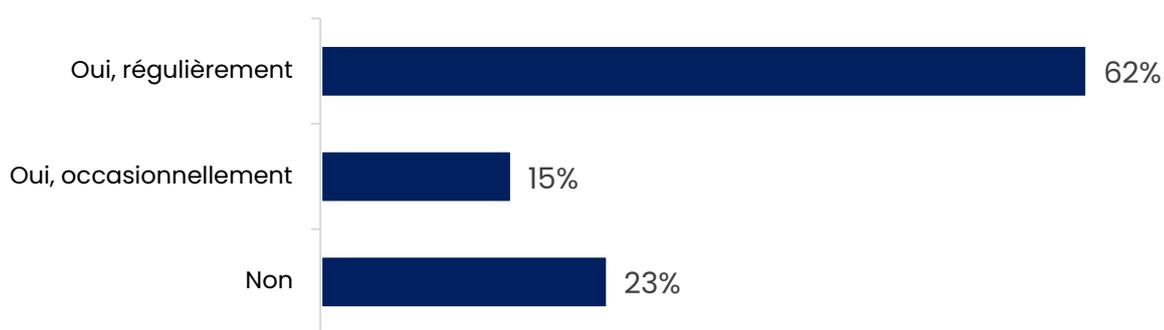
- Buraliste initial/renouvellement - 18%
- Permis de former initial/recyclage 18%
- Métiers HCR 03%

L'impact de la formation continue

Application des compétences acquises lors de la formation

Peu de réponses en 2024 - Période 2023-2024

Application des compétences acquises lors de la formation



Augmentation du savoir-faire : **oui 85%**

VAE

Pas d'action de VAE en 2024

Dispositif Programme Régional de Formation Région Occitanie

Parcours qualifiants

En 2024, H&C Conseil a mis en place des sessions de formation du dispositif parcours qualifiants et projet pro du PRF de la Région Occitanie.

En 2024, ouverture de 04 sessions de formation

Avec :

34 inscriptions sur un parcours de formation

- **3** Sessions titre professionnel commis de cuisine (Montpellier et Narbonne)
- **1** sessions CQP pizzaiolo (Cabestany)

Sessions 2023 toujours en cours en 2024

23 inscriptions sur un parcours de formation

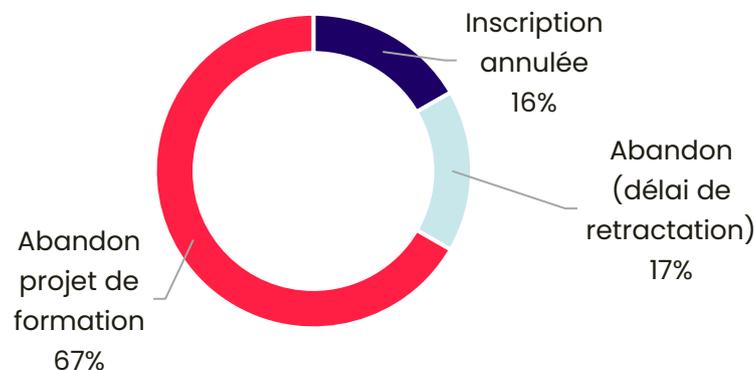
- 2 Sessions titre professionnel cuisinier (Montpellier et Narbonne)
- 1 sessions CQP réceptionniste (Cabestany)

Profil :

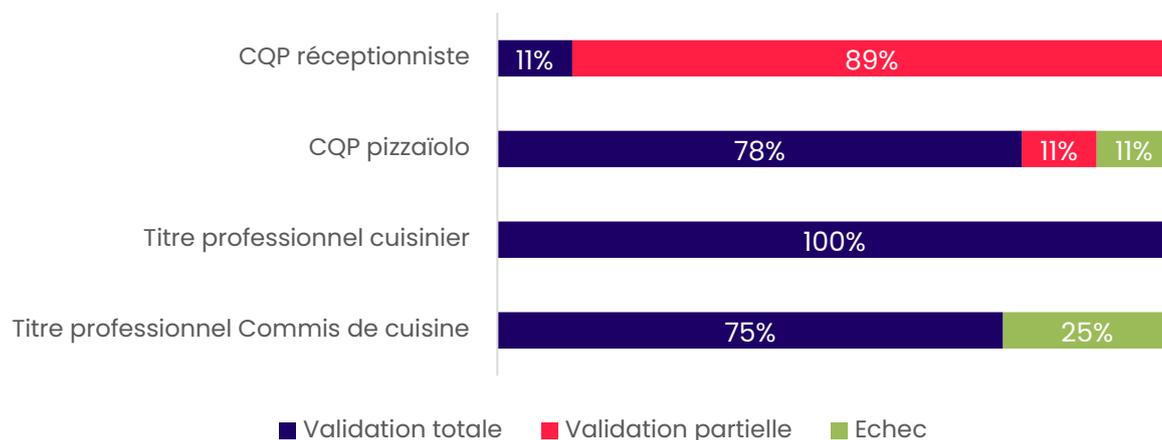
- Femme : **29%** - homme **71%**
- Age : Moins de 21 ans : **06%** - 21 à 25 ans : **15%** - 26 à 44 ans : **56%** - 45 ans et plus : **23%**
- Reconnaissance travail handicapé : **21%**

Ruptures

15% de sorties anticipées

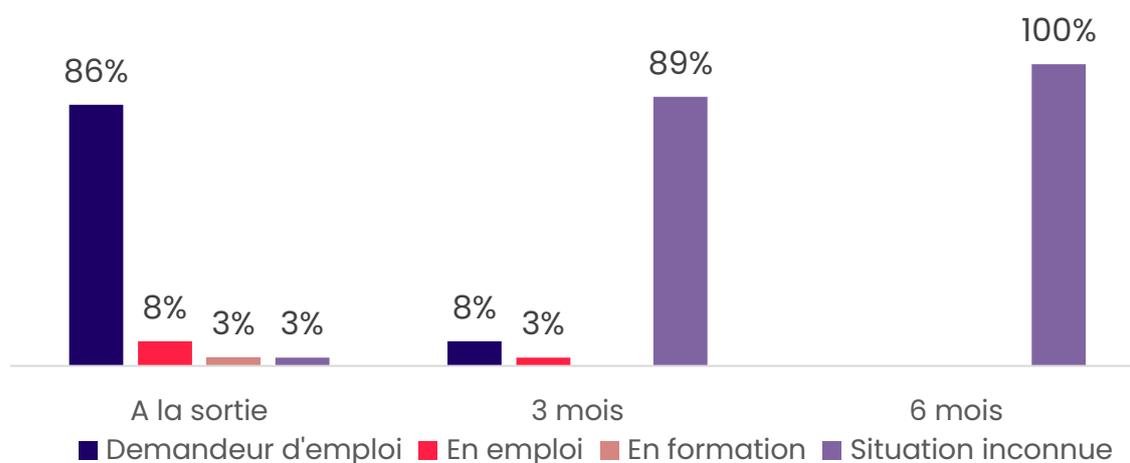


Résultats examens (passage en 2024)

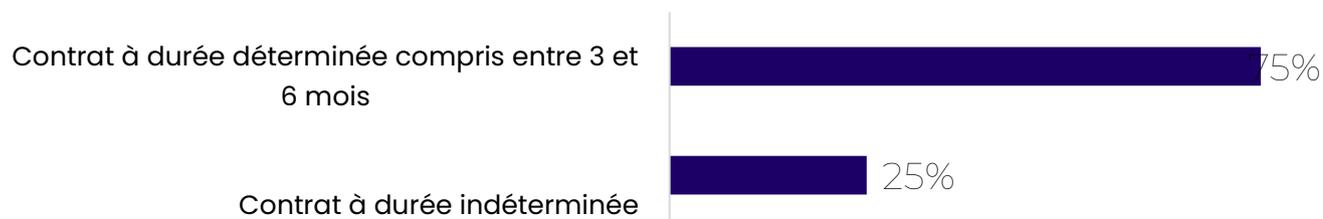


Le devenir des stagiaires

L'ensemble des formations



Type d'emploi



100% en Hôtellerie – Restauration – Tourisme – Loisirs

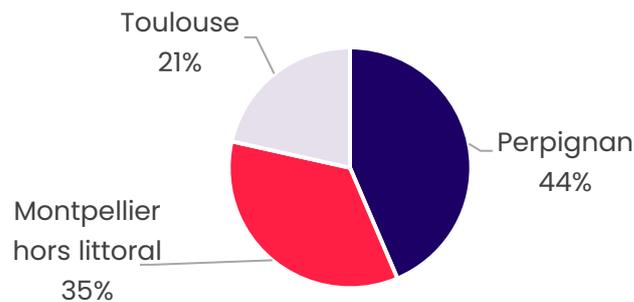
100% poste en rapport avec l'action de formation

Projet pro – CRFP

Mise en place de sessions projet pro en HCR dans l'Hérault, la Haute-Garonne et les Pyrénées Orientales en co-traitance avec le Centre Régional de formation professionnel (CRFP).

- **312** stagiaires – 1092 heures
- Parcours : **3 heures 30**
- Taux absentéisme sessions : **25%**

Répartition des heures par bassin



La prise en charge du handicap

Au sein d'H&C Conseil, le référent handicap veille au suivi de l'ensemble des apprentis ayant une reconnaissance de travailleur handicapé, ayant entamés un processus de reconnaissance de travailleur handicapé ou rencontrant des difficultés relatives à une problématique médicale sérieuse.

MISSIONS

- Accueillir et accompagner les personnes handicapées tout au long de leur parcours
- Assurer une veille sur le handicap
- Construire une politique d'inclusion des personnes handicapées
- Informer et sensibiliser les personnels de l'établissement
- Développer un réseau de partenaires sur son territoire
- Evaluer et capitaliser
- Communiquer et valoriser les résultats

Bilan 2024

89 personnes ont fait une auto-évaluation détection des besoins en aménagement de la formation dont 78 alternants et 11 programme régional de formation Occitanie

- 38 personnes accompagnées en apprentissage ont bénéficié d'un aménagement pédagogique (adaptation des supports, calendrier de formation, bilan intermédiaire...)
- 01 personne accompagnée en parcours qualifiant

⑤ **Composition de l'équipe pédagogique**

Une diversité d'intervenants dispense des formations auprès des bénéficiaires de la formation. Cette diversité contribue à l'articulation entre la théorie et la pratique. C'est pourquoi les intervenants sont, pour beaucoup, des professionnels de terrain.

Composition :

- Un responsable pédagogique
- Trois référents
 - Un référent formation alternance
 - Un référent formation alternance et digitalisation
 - Un référent formation continue
- Deux assistantes pédagogiques (Narbonne et Montpellier)

Les actions 2024

- Le responsable pédagogique et les référents pédagogiques ont pris en charge la formation interne de l'ensemble des formateurs. En 2024, en réalisant des intégrations, des formations, des réunions régulières avec les formateurs et de la veille sur les outils utilisés (recrutement, positionnement, formation, bilan, suivis).
- Recrutement de nouveaux formateurs
- Renforcement du rôle et des missions des référents pédagogiques
- Recrutement de responsables de site pour chaque établissement.

⑥ Communication

En 2024, poursuite des actions de communication.

Equipe de deux chargés de communication

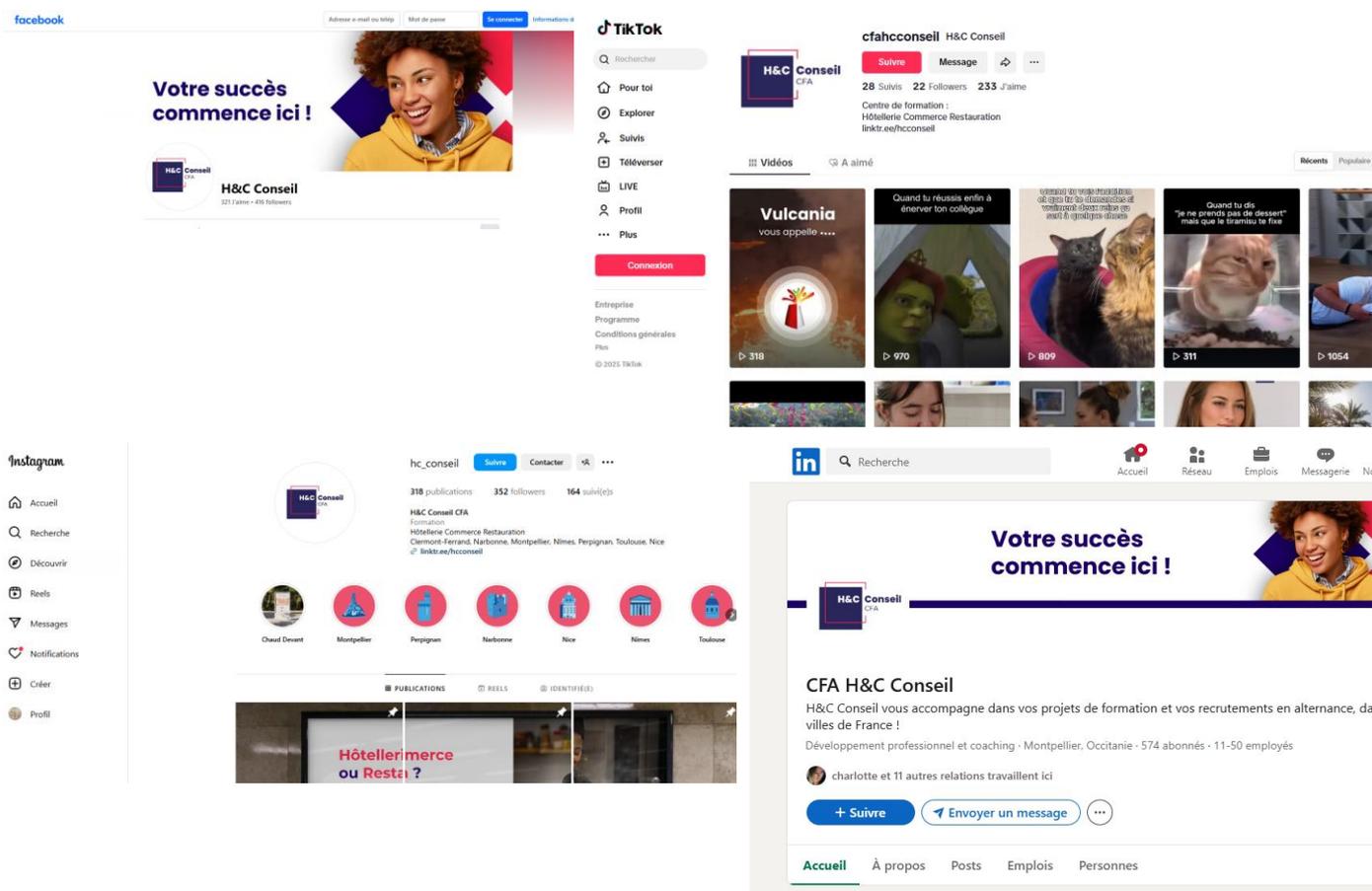
Son travail a pour objectifs :

- d'accroître notre visibilité ;
- de recruter de nouveaux stagiaires ;
- de construire notre image de marque ;
- de faire la promotion de nos formations.

Elle a en charge de la création de plaquettes, de la communication digitale (diffusion de nos offres de formation, communication sur les réseaux sociaux, ...) création d'événement.



Maintien de notre présence active sur les réseaux sociaux.



Participation à des salons/forum

En 2024, H&C Conseil a participé à un grand nombre de salons/forum

- Taf de la Région Occitanie
- Salons de l'emploi
- Forum de l'alternance,
- ...

⑦ La Qualité

La démarche Qualité demeure une de nos priorités. Tous les salariés ont bien intégré cette orientation via la promotion en interne de la Certif Région et de son contenu ainsi que Qualiopi.

H&C Conseil a au sein de son équipe un responsable qualité, qui assure la diffusion de l'information, la création de procédure qualité, la conformité des documents utilisés ainsi que l'analyse des pratiques professionnelles d'H&C Conseil avec proposition d'axes d'amélioration.

N° d'enregistrement du certificat : VBZC-H4W2_2024_12



CERTIFICAT QUALITE

processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Les partenaires du label Certif'Région certifient que les prestations de services de l'opérateur de formation mentionné ci-dessous ont été évaluées et jugées conformes au référentiel Certif'Région par l'auditeur habilité :

AUDITEURS HABILITES CERTIF'REGION	
CIDEES Conseil et formation	

Le label Certif'Région est délivré à :

Raison sociale de l'entreprise	H&C Conseil
N° de déclaration d'activité de l'opérateur de formation	83630337163
SIREN/SIRET	42924994900075
Adresse postale	6 place de Regensburg 63000 CLERMONT-FERRAND
Adresse mail	helene.dubois@cfahconseil.com
Opérateurs multisites	

Catégorie(s) d'actions :

Action de formation; Action de formation en apprentissage

Date d'attribution du certificat : 10/12/2024 (date du Comité de labellisation)

Sous réserve d'un fonctionnement continu et satisfaisant de l'organisme, ce certificat est valable jusqu'au : 09/12/2027


Carole DELGA

Qualiopi



En décembre 2020, H&C Conseil a obtenu sa labellisation Qualiopi pour l'ensemble de ces établissements.

À la suite de l'audit de renouvellement en 2024 H&C Conseil est reconnu qualité pour :

- Les actions de formation
- Actions de formation par apprentissage

Notre certification Qualiopi est valable jusqu'au 09 décembre 2027.

Certif Région



Renouvellement de la certification qualité Certif Région pour **2024-2027** pour l'ensemble des sites H&C Conseil.

Bilan satisfaction pour l'ensemble des dispositifs

Cette année, H&C Conseil atteint un bon niveau de satisfaction globale des participants.

[Cf. annexe jointe](#)

⑧ Les investissements

Déménagement H&C Conseil Nice

10 Av. Pierre Isnard ESPACE ICARDO B, 06200 Nice

Avec plus de 250 m2 de locaux un plateau technique restauration (2025).

Accessible par les transports en commun

Aux normes PMR



Déménagement H&C Conseil Toulouse

1 chemin du Pigeonnier de la Cépière, 31100 Toulouse

Avec plus de 470 m2 de locaux un plateau technique restauration/bar.

Accessible par les transports en commun

Aux normes PMR





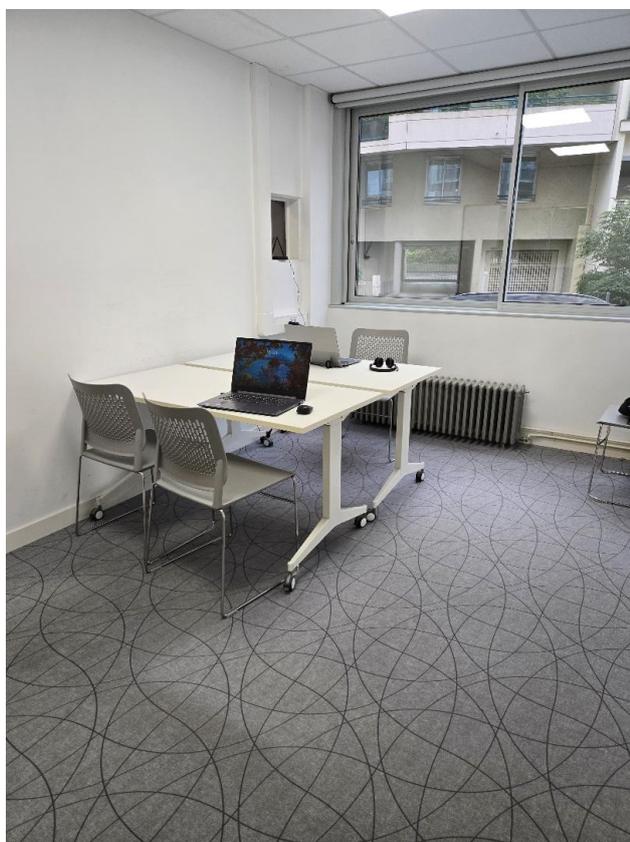
Déménagement H&C Conseil Clermont-Ferrand (installation 2025)

07 rue Colbert 63000 Clermont-Ferrand

Avec plus de 300 m2 de locaux un plateau technique restauration/bar (2025).

Accessible par les transports en commun

Aux normes PMR



Microsoft 365

Acquisition de licences et utilisation pour la création de supports de formation, questionnaires, formation à distance avec Teams, ...



YPAREO

Poursuite déploiement d'un logiciel de gestion de l'ensemble de notre activité.



DOKEOS/Genially



Poursuite de la création de contenu de formation avec le LMS Dokeos et Genially (outil pour réaliser des ressources interactives)

⑨ Perspectives 2025

- Aménagement des plateaux techniques pour les sites de Nice et Clermont-Ferrand avec des investissements importants dans les salles de formation, d'accueil.
- Déménagement H&C Conseil Nîmes pour augmenter les capacités d'accueil et l'aménagement d'un plateau technique restauration.
- Formation et déploiement du logiciel Eresto, logiciel informatique pour les hôtels, restaurants et lycées hôteliers afin de simplifier la mise en place des travaux pratiques (gestion des achats), utilisation de la fonction caisse et prise de commande, accès à de nombreuses fiches techniques pour les apprenants (plats, cocktails, ...)
- Sourcing et cahier des charges pour l'acquisition d'un logiciel de gestion de la formation continue pour janvier 2026
- Formation Microsoft 365 afin d'optimiser l'utilisation des outils mis à disposition.
- Poursuite de la réorganisation d'H&C Conseil avec le renforcement de l'équipe pédagogique
- Création de parcours de formation à distance avec notre LMS.

Questionnaire de satisfaction de fin de formation en alternance 2024

LE RECRUTEMENT	
L'accueil en centre	 4.42/5
L'entretien de sélection au centre	 4.34/5
La durée du recrutement	 4.51/5
Satisfaction globale concernant votre recrutement	 4.48/5
LA FORMATION	
Les conditions de la formation (salle, équipements, ...)	 3.94/5
L'ambiance générale/la vie du groupe	 4.26/5
Vos relations professionnelles avec l'ensemble de l'équipe	 4.30/5
L'organisation de la formation	 4.05/5

Le contenu de la formation	 4.24/5
Les supports de formation	 4.06/5
La clarté des explications du formateur	 4.48/5
La disponibilité de votre formateur	 4.53/5
Les suivis en entreprise	 4.09/5
Satisfaction globale de la formation	 4.20/5

Questionnaire à chaud 2024 - 180 réponses YPAREO

Avis global sur H&C Conseil

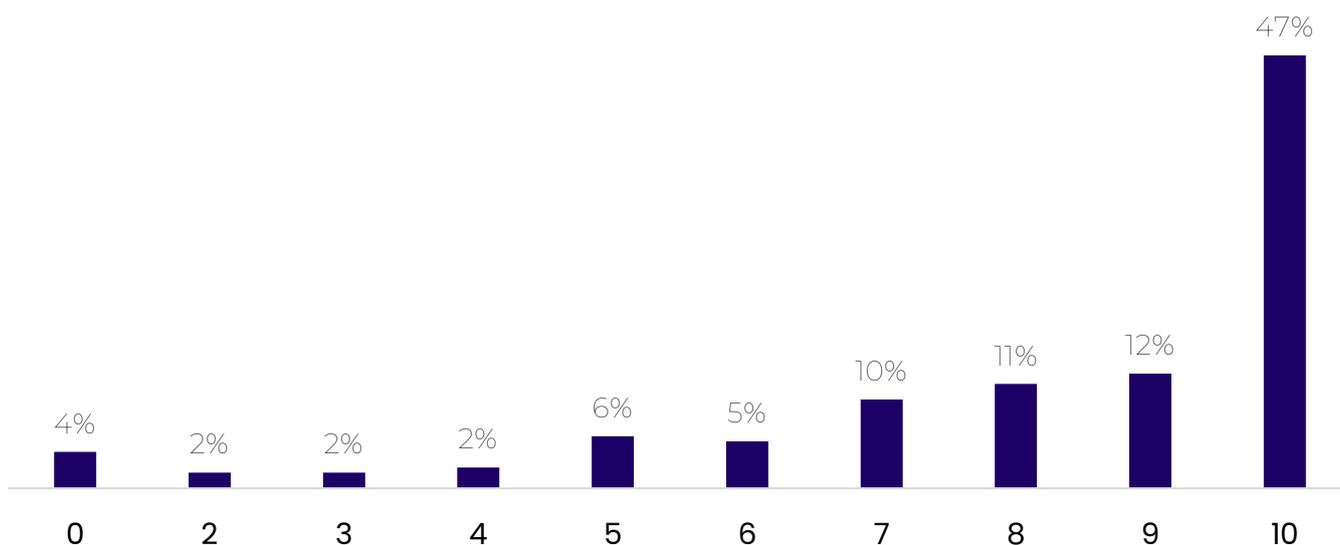


4.13/5

Satisfaction H&C Conseil sur l'ensemble des items

86%

Intention de recommandation (0 pas du tout 10 très certainement)



2023		2		5	6	7	8	9	10
		01%		08%	10%	11%	23%	10%	37%

Satisfaction accompagnement handicap

Questionnaire à chaud 2024 – 24 réponses « oui, aménagement de la formation » sur 180 réponses YPAREO

Utilité des informations disponibles liées à l'accessibilité de la formation pour tous	 4.43/5
L'adaptation de la formation pour que vous puissiez progresser	 4.45/5
La réactivité de la mise en place des aménagements spécifiques à vos besoins	 4.39/5
Le suivi par le référent handicap	 4.00/5
La prise en compte par les formateurs de vos besoins pour l'acquisition des compétences	 4.43/5

	4.30/5
L'adaptation à votre handicap des supports utilisés en formation	 4.44/5
L'accès aux salles de formation	 4.45/5
L'accès au plateau technique	 3.86/5
L'accès aux annexes (accueil, sanitaires, ...)	 4.59/5
La disponibilité du matériel spécifique nécessaire	 4.33/5
Avis global sur l'accessibilité de la formation	 4.41/5

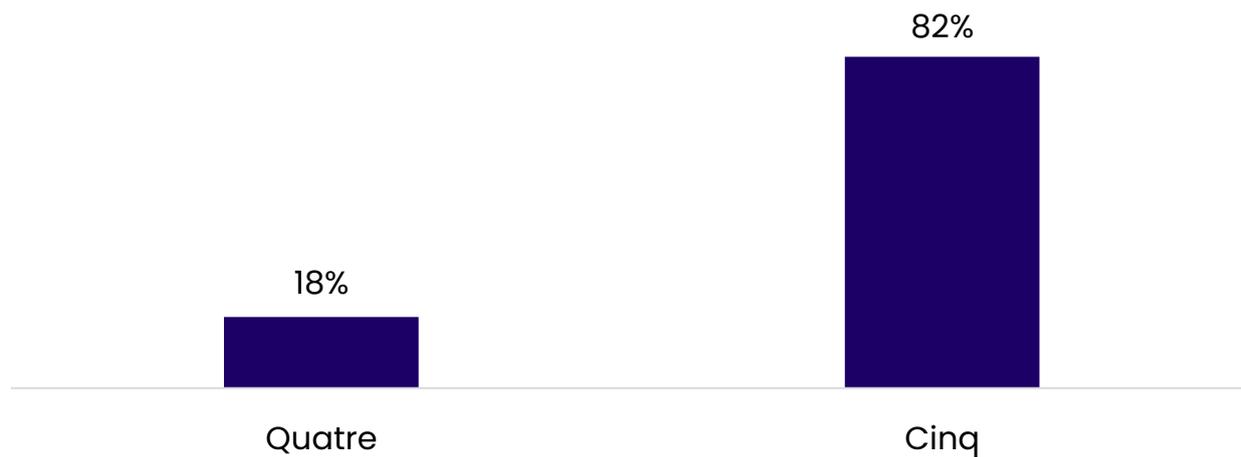
Questionnaires de satisfaction

Formation continue 2024

	Satisfaisant/très satisfaisant 2024
Atteinte des objectifs	95%
Pertinence du programme	95%
Outils et matériels pédagogiques	94%
Supports de formation	93%
Travaux réalisés	95%
Locaux (si formation en présentiel)	81%
La connexion à la formation (formation à distance)	94%
Suivi de l'inscription	92%
Accueil	95%
Maîtrise du sujet par le formateur	95%
Participation du groupe	94%
Test d'entrée (positionnement)	94%
Test d'évaluation finale	95%
Durée de la formation	90%
Acquisition de nouvelles compétences	95%
Appréciation de l'organisme de formation	95%
Dont	
Hygiène alimentaire restauration commerciale	100%
Permis de former	100%
Permis d'exploitation	96%

113 réponses – Google Drive

Quelle note globale donneriez-vous à cette formation ? (De 0 à 5)



Satisfaction de fin de formation Programme Régional de Formation Région Occitanie 2024

Satisfaction globale de la formation



4.3/5



- Les « peu satisfait » correspondent aux répondants ayant attribué une note de 1 ou 2
- Les « satisfait » correspondent aux répondants ayant attribué une note de 3 ou 4
- Les « très satisfait » correspondent aux répondants ayant attribué une note de 5

L'accueil	4.7/5
Le contenu de la formation	4.2/5
L'équipe formateurs	4.3/5
Le matériel	4/5
L'accompagnement	4.1/5

30 questionnaires ANOTEA

Satisfaction entreprises employeuses d'alternants 2024

Satisfaction globale – le recrutement des alternants	 4.3/5
Satisfaction globale – la formation des alternants	 4.3/5
Satisfaction globale – le suivi des alternants	 4.2/5
Satisfaction globale – le centre de formation	 4.4/5

115 réponses - Ypareo

Seriez-vous prêt à faire de nouveau appel à H&C Conseil ?

OUI : 96%

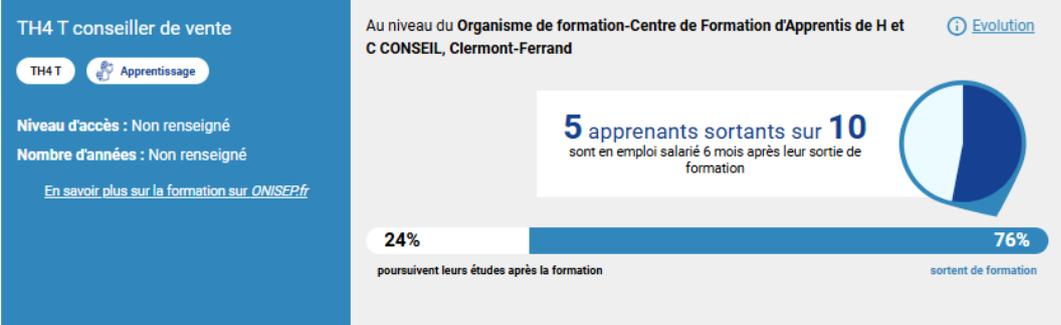
Annexe - Indicateurs de performance formation en alternance

**Votre succès
commence ici !**



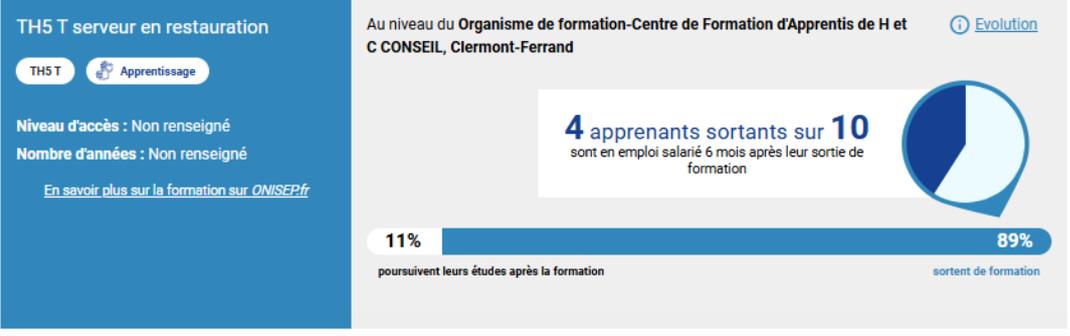
H&C Conseil

RNCP37099	<h1>TP employé commercial</h1>		
Effectif 	Apprentissage 312	Contrat de professionnalisation 0	
Taux d'obtention de la certification Présents à l'examen 	Taux de présence à l'examen : 75%		
	Admis 75.61%	Partiellement admis 07.32%	Echec 17.07%
Taux d'abandon 	45.51%		
	A l'initiative de l'apprenant 07% A l'initiative de l'entreprise 04% Commun accord 35% Période probatoire 49%	Obtention du diplôme 01% Raison disciplinaire 04%	
Satisfaction globale H&C Conseil 	4.04/5  Taux de retour questionnaire : 26%		
Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois 	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>TH5 T employe commercial</p> <p>TH5 T  Apprentissage</p> <p>Niveau d'accès : Non renseigné</p> <p>Nombre d'années : Non renseigné</p> <p>En savoir plus sur la formation sur ONISEP.fr</p> </div> <div style="width: 50%;"> <p>Au niveau du Organisme de formation-Centre de Formation d'Apprentis de H et C CONSEIL, Clermont-Ferrand Evolution</p> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>4 apprenants sortants sur 10 sont en emploi salarié 6 mois après leur sortie de formation</p> </div>  <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="width: 45%;"> <p>22%</p> <p>poursuivent leurs études après la formation</p> </div> <div style="width: 50%;"> <p>78%</p> <p>sortent de formation</p> </div> </div> </div> </div>		
Taux de poursuite d'étude 	 <p>Au niveau national</p>		

RNCP37098	<h1 style="color: red;">TP conseiller de vente</h1>		
<p>Effectif</p> 	<p>Apprentissage</p> <p style="text-align: center;">238</p> <p style="text-align: center;">Dont 03 titre échu TP vendeur conseil en magasin</p>	<p>Contrat de professionnalisation</p> <p style="text-align: center;">2</p>	
<p>Taux d'obtention de la certification</p> <p>Présents à l'examen</p> 	<p style="text-align: center;">Taux de présence à l'examen : 79%</p>		
	<p>Admis</p> <p style="text-align: center;">68.52%</p> <p style="text-align: center;">TP vendeur conseil en magasin 100%</p>	<p>Partiellement admis</p> <p style="text-align: center;">11.11%</p>	<p>Echec</p> <p style="text-align: center;">20.37%</p>
<p>Taux d'abandon</p> 	<p style="text-align: center;">25.42%</p>		
	<p>A l'initiative de l'apprenant 10%</p> <p>Commun accord 43%</p> <p>Période probatoire 44%</p>	<p>Obtention du diplôme 01.5%</p> <p>Raison disciplinaire 01.5%</p>	
<p>Satisfaction globale H&C Conseil</p> 	<p style="text-align: center;">4.24/5 </p> <p style="text-align: center;">Taux de retour questionnaire : 20%</p>		
<p>Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois</p> 			
<p>Taux de poursuite d'étude</p> 	<p style="text-align: center;">  </p> <p style="text-align: center;">  Au niveau national </p>		

RNCP35233	<h1 style="color: red;">TP Assistant Manager d'unité marchande</h1>		
<p>Effectif</p> 	<p>Apprentissage</p> <p>33</p>	<p>Contrat de professionnalisation</p> <p>0</p>	
<p>Taux d'obtention de la certification</p> <p>Présents à l'examen</p> 	<p>Pas de candidats à l'examen avant 2025 (nouvelle formation)</p>		
	<p>Admis</p> <p>-</p>	<p>Partiellement admis</p> <p>-</p>	<p>Echec</p> <p>-</p>
<p>Taux d'abandon</p> 	<p>36.36%</p>		
<p>Satisfaction globale H&C Conseil</p> 	<p>En attente 2025 (premières sessions d'examen)</p>		
<p>Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois</p> 	<p>Inconnu. Premières sessions de formation en 2024.</p>		
<p>Taux de poursuite d'étude</p> 	 <p style="color: blue; text-decoration: underline;">Au niveau national</p>		

RNCP38676	TP Manager d'unité marchande		
Effectif 	Apprentissage 116	Contrat de professionnalisation 1	
Taux d'obtention de la certification Présents à l'examen 	Taux de présence à l'examen : 79%		
	Admis 66.67%	Partiellement admis 11.11%	Echec 22.22%
Taux d'abandon 	31.62%		
	A l'initiative de l'apprenant 05% Commun accord 62% Période probatoire 24%	Raison disciplinaire 08%	
Satisfaction globale H&C Conseil 	4.07/5  Taux de retour questionnaire : 20%		
Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois 	Les effectifs pour cette formation dans cet établissement ne sont pas suffisants pour produire des statistiques. Inserjeunes Source interne – retour questionnaire sur le devenir des stagiaires 4 réponses		
Taux de poursuite d'étude 	En emploi : 20% En formation : 00%  Au niveau national		

RNCP39534	<h1 style="color: red;">TP Serveur en restauration</h1>		
<p>Effectif</p> 	<p>Apprentissage</p> <p>226</p>	<p>Contrat de professionnalisation</p> <p>1</p>	
<p>Taux d'obtention de la certification</p> <p>Présents à l'examen</p> 	<p>Taux de présence à l'examen : 87%</p>		
<p>Taux d'abandon</p> 	<p>Admis</p> <p>77.78%</p>	<p>Partiellement admis</p> <p>11.11%</p>	<p>Echec</p> <p>11.11%</p>
<p>Satisfaction globale H&C Conseil</p> 	<p>3.63/5 </p> <p>Taux de retour questionnaire : 24%</p>		
<p>Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois :</p> 			
<p>Taux de poursuite d'étude</p> 	<p>11% poursuivent leurs études après la formation</p> <p>89% sortent de formation</p> <p>Au niveau national</p>		

RNCP38663	TP Employé Polyvalent en Restauration		
Effectif 	Apprentissage 259 Dont 127 titre échu TP agent de restauration	Contrat de professionnalisation 0	
Taux d'obtention de la certification Présents à l'examen 	Taux de présence à l'examen : 81%		
	Admis 67.74% TP agent de restauration	Partiellement admis 100% 06.45% TP agent de restauration	Echec 25.81% TP agent de restauration
Taux d'abandon 	25.87%		
Satisfaction globale H&C Conseil 	4.21/5  Agent de restauration Taux de retour questionnaire : 15%		
Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois 	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div data-bbox="406 1422 758 1736" style="background-color: #0070c0; color: white; padding: 5px;"> <p>TH5 T employe polyvalent en restauration</p> <p>TH5 T  Apprentissage</p> <p>Niveau d'accès : Non renseigné</p> <p>Nombre d'années : Non renseigné</p> <p>En savoir plus sur la formation sur ONISEP.fr</p> </div> <div data-bbox="766 1422 1476 1736"> <p>Au niveau du Organisme de formation-Centre de Formation d'Apprentis de H et C CONSEIL, Clermont-Ferrand Evolution</p> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p>4 apprenants sortants sur 10 sont en emploi salarié 6 mois après leur sortie de formation</p> </div> <div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="flex: 1;"> <p>18%</p> <p><small>poursuivent leurs études après la formation</small></p> </div> <div style="flex: 1; border: 1px solid #ccc; background-color: #0070c0; position: relative; height: 15px;"> <div style="background-color: white; width: 82%;"></div> </div> <div style="flex: 1; text-align: right;"> <p>82%</p> <p><small>sortent de formation</small></p> </div> </div> </div> </div>		
Taux de poursuite d'étude 	 <p style="text-align: center;">Au niveau national</p>		

RNCP38722	<h1>TP commis de cuisine</h1>					
<p>Effectif</p> 	<p>Apprentissage</p> <p>301</p> <p>Dont 145 titre échu TP cuisinier</p>	<p>Contrat de professionnalisation</p> <p>11</p> <p>Dont 05 titre échu TP cuisinier</p>				
<p>Taux d'obtention de la certification</p> <p>Présents à l'examen</p> 	<p>Taux de présence à l'examen : 89%</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td data-bbox="379 517 740 801" style="text-align: center;"> <p>Admis</p> <p>66.67%</p> <p>TP commis de cuisine</p> </td> <td data-bbox="740 517 1121 801" style="text-align: center;"> <p>Partiellement admis</p> <p>19.30%</p> <p>TP commis de cuisine</p> </td> <td data-bbox="1121 517 1495 801" style="text-align: center;"> <p>Echec</p> <p>100%</p> <p>14.04%</p> <p>TP commis de cuisine</p> </td> </tr> </table>			<p>Admis</p> <p>66.67%</p> <p>TP commis de cuisine</p>	<p>Partiellement admis</p> <p>19.30%</p> <p>TP commis de cuisine</p>	<p>Echec</p> <p>100%</p> <p>14.04%</p> <p>TP commis de cuisine</p>
<p>Admis</p> <p>66.67%</p> <p>TP commis de cuisine</p>	<p>Partiellement admis</p> <p>19.30%</p> <p>TP commis de cuisine</p>	<p>Echec</p> <p>100%</p> <p>14.04%</p> <p>TP commis de cuisine</p>				
<p>Taux d'abandon</p> 	<p>26.60%</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td data-bbox="379 943 911 1093" style="text-align: center;"> <p>A l'initiative de l'apprenant 14%</p> <p>Commun accord 40%</p> <p>Période probatoire 42%</p> </td> <td data-bbox="911 943 1495 1093" style="text-align: center;"> <p>Obtention du diplôme 01%</p> <p>Raison disciplinaire 02%</p> </td> </tr> </table>			<p>A l'initiative de l'apprenant 14%</p> <p>Commun accord 40%</p> <p>Période probatoire 42%</p>	<p>Obtention du diplôme 01%</p> <p>Raison disciplinaire 02%</p>	
<p>A l'initiative de l'apprenant 14%</p> <p>Commun accord 40%</p> <p>Période probatoire 42%</p>	<p>Obtention du diplôme 01%</p> <p>Raison disciplinaire 02%</p>					
<p>Satisfaction globale H&C Conseil</p> 	<p>4.43/5 </p> <p>Dont TP cuisinier</p> <p>Taux de retour questionnaire : 18%</p>					
<p>Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois :</p> 	<div style="display: flex; align-items: flex-start;"> <div style="background-color: #0072bc; color: white; padding: 10px; width: 45%;"> <p>TH5 T commis de cuisine</p> <p>TH5 T  Apprentissage</p> <p>Niveau d'accès : Non renseigné</p> <p>Nombre d'années : Non renseigné</p> <p>En savoir plus sur la formation sur ONISEP.fr</p> </div> <div style="width: 55%; padding: 10px;"> <p>Au niveau du Organisme de formation-Centre de Formation d'Apprentis de H et C CONSEIL, Clermont-Ferrand Evolution</p> <div style="text-align: center; margin: 10px 0;"> <p>4 apprenants sortants sur 10</p> <p>ont en emploi salarié 6 mois après leur sortie de formation</p> </div>  <div style="display: flex; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div style="width: 11%; height: 10px; background-color: #0072bc; margin-right: 5px;"></div> <p>11%</p> <div style="width: 78%; height: 10px; background-color: #0072bc; margin-right: 5px;"></div> <p>89%</p> </div> <p style="font-size: 8px; margin-top: 5px;">poursuivent leurs études après la formation sortent de formation</p> </div> </div>					
<p>Taux de poursuite d'étude</p> 	 <p>Au niveau national</p>					

RNCP38547	TP Employé d'étage hôtellerie et hôtellerie de plein air								
Effectif 	Apprentissage 21 Dont 15 titre échu TP employé d'étage en hôtellerie	Contrat de professionnalisation 0							
Taux d'obtention de la certification Présents à l'examen 	Taux de présence à l'examen : 100% <table border="1" data-bbox="384 591 1490 831"> <thead> <tr> <th data-bbox="384 591 740 831">Admis</th> <th data-bbox="740 591 1123 831">Partiellement admis</th> <th data-bbox="1123 591 1490 831">Echec</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="384 591 740 831"> 100% TP employé d'étage en hôtellerie </td> <td data-bbox="740 591 1123 831"></td> <td data-bbox="1123 591 1490 831"></td> </tr> </tbody> </table>			Admis	Partiellement admis	Echec	100% TP employé d'étage en hôtellerie		
Admis	Partiellement admis	Echec							
100% TP employé d'étage en hôtellerie									
Taux d'abandon 	42.86% <table border="1" data-bbox="384 972 1490 1124"> <tbody> <tr> <td data-bbox="384 972 911 1124"> A l'initiative de l'apprenant 22% Commun accord 33% </td> <td colspan="2" data-bbox="911 972 1490 1124"> Période probatoire 44% </td> </tr> </tbody> </table>			A l'initiative de l'apprenant 22% Commun accord 33%	Période probatoire 44%				
A l'initiative de l'apprenant 22% Commun accord 33%	Période probatoire 44%								
Satisfaction globale H&C Conseil 	5/5  TP employé d'étage Taux de retour questionnaire : 08%								
Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois : 	<div data-bbox="405 1473 1471 1796"> <p>TH5 T employé d'étage hôtellerie et hôtellerie de plein air</p> <p>TH5 T Apprentissage</p> <p>Niveau d'accès : Non renseigné Nombre d'années : Non renseigné</p> <p>En savoir plus sur la formation sur ONISEP.fr</p> <p>Au niveau du Organisme de formation-Centre de Formation d'Apprentis de H et C CONSEIL, Clermont-Ferrand Evolution</p> <p>4 apprenants sortants sur 10 sont en emploi salarié 6 mois après leur sortie de formation</p> <p>15% poursuivent leurs études après la formation 85% sortent de formation</p> </div>								
Taux de poursuite d'étude 	 Au niveau national								

RNCP39533	<h1>TP gouvernant en hôtellerie</h1>		
<p>Effectif</p> 	<p>Apprentissage</p> <p>05</p>	<p>Contrat de professionnalisation</p> <p>0</p>	
<p>Taux d'obtention de la certification</p> <p>Présents à l'examen</p> 	<p>Taux de présence à l'examen : 100%</p>		
	<p>Admis</p> <p>50%</p>	<p>Partiellement admis</p>	<p>Echec</p> <p>50%</p>
<p>Taux d'abandon</p> 	<p>20%</p>		
<p>Satisfaction globale H&C Conseil</p> 	<p>4 / 5 </p> <p>Taux de retour questionnaire : 67%</p>		
<p>Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois</p> 	<p>Les effectifs pour cette formation dans cet établissement ne sont pas suffisants pour produire des statistiques. Inserjeunes</p> <p>Source interne – retour questionnaire sur le devenir des stagiaires 0 réponses.</p>		
<p>Taux de poursuite d'étude</p> 	<p>En 2023</p> <p>Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois : 25% demandeur d'emploi / 75% situation inconnue (taux de retour du questionnaire 25%)</p> <p>Taux de poursuite d'étude : 00% (taux de retour du questionnaire 25%)</p> <p style="text-align: center;">  Au niveau national </p>		

RNCP38870	TP Réceptionniste hôtellerie et hôtellerie de plein air		
Effectif 	Apprentissage 59 Dont 45 titre échu TP réceptionniste en hôtellerie	Contrat de professionnalisation 0	
Taux d'obtention de la certification Présents à l'examen 	Taux de présence à l'examen : 100%		
Taux d'abandon 	30.51%		
Satisfaction globale H&C Conseil 	4.21/5  TP réceptionniste Taux de retour questionnaire : 48%		
Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois 	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div data-bbox="399 1489 753 1825" style="width: 45%;"> <p>TH4 T receptionniste hotellerie et hotellerie plein air</p> <p>TH4 T  Apprentissage</p> <p>Niveau d'accès : Non renseigné Nombre d'années : Non renseigné</p> <p>En savoir plus sur la formation sur ONISEP.fr</p> </div> <div data-bbox="753 1489 1476 1825" style="width: 50%;"> <p>Au niveau du Organisme de formation-Centre de Formation d'Apprentis de H et C CONSEIL, Clermont-Ferrand Evolution</p> <div style="text-align: center;"> <p>7 apprenants sortants sur 10 sont en emploi salarié 6 mois après leur sortie de formation</p>  </div> <div style="margin-top: 10px;"> <p>10%  90%</p> <p><small>poursuivent leurs études après la formation</small> <small>sortent de formation</small></p> </div> </div> </div>		
Taux de poursuite d'étude 	 Au niveau national		

RNCP39345	TFP Barman		
Effectif 	Apprentissage 08	Contrat de professionnalisation 16 <small>Dont 15 CQP échu CQP barman du monde de la nuit</small>	
Taux d'obtention de la certification Présents à l'examen 	Taux de présence à l'examen : 100%		
	Admis 100%	Partiellement admis	Echec
Taux d'abandon 	16.67%		
	A l'initiative de l'apprenant 25%		Commun accord 75%
Satisfaction globale H&C Conseil 	2.75/5  Dont CQP barman Taux de retour questionnaire : 57%		
Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois 	Enquête Certidev 2020 -2024 – retour questionnaire sur le devenir des stagiaires 20 réponses En emploi : 50% En formation : 05%		
Taux de poursuite d'étude 	 Au niveau national		

RNCP37860	TFP serveur en restauration		
Effectif 	Apprentissage 67	Contrat de professionnalisation 01	
Taux d'obtention de la certification Présents à l'examen 	Taux de présence à l'examen : 67%		
	Admis 00%	Partiellement admis 60%	Echec 40%
Taux d'abandon 	54.41%		
	A l'initiative de l'entreprise 05% Commun accord 43%		Période probatoire 51%
Satisfaction globale H&C Conseil 	4 / 5  Taux de retour questionnaire : 27%		
Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois 	Enquête Certidev 2020 -2024 – retour questionnaire sur le devenir des stagiaires 07 réponses En emploi : 43% En formation : 29%		
Taux de poursuite d'étude 	 Au niveau national		

RNCP37859	TFP commis de cuisine		
Effectif 	Apprentissage 118	Contrat de professionnalisation 01	
Taux d'obtention de la certification Présents à l'examen 	Taux de présence à l'examen : 95%		
	Admis 33.33%	Partiellement admis 50%	Echec 16.67%
Taux d'abandon 	51.26%		
	A l'initiative de l'apprenant 18% Commun accord 44% Période probatoire 34%	Obtention du diplôme 02% Raison disciplinaire 02%	
Satisfaction globale H&C Conseil 	4.78/5  Taux de retour questionnaire : 25%		
Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois 	Enquête Certidev 2020 -2024 – retour questionnaire sur le devenir des stagiaires 27 réponses En emploi : 63% En formation : 00%		
Taux de poursuite d'étude 	 Au niveau national		

RNCP37867	TFP cuisinier		
Effectif 	Apprentissage 23	Contrat de professionnalisation 01	
Taux d'obtention de la certification Présents à l'examen 	Taux de présence à l'examen : 100%		
	Admis 00%	Partiellement admis 33.33%	Echec 66.67%
Taux d'abandon 	37.50%		
	A l'initiative de l'apprenant 22% Commun accord 33% Période probatoire 33%		Obtention du diplôme 11%
Satisfaction globale H&C Conseil 	4.5/5  Taux de retour questionnaire : 22%		
Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois 	Enquête Certidev 2020 -2024 – retour questionnaire sur le devenir des stagiaires 03 réponses (CQP barman) En emploi : 100% En formation : 00%		
Taux de poursuite d'étude 	 Au niveau national		

RNCP39625	CQP Manager d'exploitation des restaurants et des hébergements		
<p>Effectif</p> 	<p>Apprentissage</p> <p>00</p>	<p>Contrat de professionnalisation</p> <p>06</p> <p>Dont 06 CQP échu CQP assistant d'exploitation en restauration et/ou hébergement</p>	
<p>Taux d'obtention de la certification</p> <p>Présents à l'examen</p> 	<p>Pas de candidat à l'examen en 2024</p>		
	<p>Admis</p> <p>Pas de candidats examen en 2024</p> <p>100% en 2023</p>	<p>Partiellement admis</p> <p>Pas de candidats examen en 2024</p>	<p>Echec</p> <p>Pas de candidats examen en 2024</p>
<p>Taux d'abandon</p> 	<p>00%</p>		
<p>Satisfaction globale H&C Conseil</p> 	<p>Pas de données en 2024</p> <p>Très satisfait : 100% (taux de retour enquête 05% - décembre 2023)</p>		
<p>Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois</p> 	<p>Enquête Certidev 2020 -2024 – retour questionnaire sur le devenir des stagiaires 08 réponses (CQP assistant d'exploitation en restauration et/ou hébergement)</p> <p>En emploi : 88%</p> <p>En formation : 12%</p>		
<p>Taux de poursuite d'étude</p> 	 <p>Au niveau national</p>		

RNCP37868	CQP Pizzaiolo		
Effectif 	Apprentissage 00	Contrat de professionnalisation 09	
Taux d'obtention de la certification Présents à l'examen 	Taux de présence à l'examen : 100%		
	Admis 100%	Partiellement admis 00%	Echec 00%
Taux d'abandon 	33.33%		
Satisfaction globale H&C Conseil 	5/5  Taux de retour questionnaire : 33%		
Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois 	Enquête Certidev 2020 -2024 – retour questionnaire sur le devenir des stagiaires 20 réponses En emploi : 50% En formation : 05%		
Taux de poursuite d'étude 	 Au niveau national		

RNCP6984 (échu) RNCP39625	<h2 style="color: red; text-align: center;">Mention complémentaire employé barman</h2> <p style="text-align: right; color: red;">CS - Employé barman</p>					
Effectif 	Apprentissage 06	Contrat de professionnalisation 00				
Taux d'obtention de la certification Présents à l'examen 	Taux de présence à l'examen : 25% <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td data-bbox="384 566 740 790"> Admis 100% </td> <td data-bbox="745 566 1121 790"> Partiellement admis 00% </td> <td data-bbox="1126 566 1495 790"> Echec 00% </td> </tr> </table>			Admis 100%	Partiellement admis 00%	Echec 00%
Admis 100%	Partiellement admis 00%	Echec 00%				
Taux d'abandon 	33.33% Commun accord 100%					
Satisfaction globale H&C Conseil 	Pas de données en 2024					
Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois 	Les effectifs pour cette formation dans cet établissement ne sont pas suffisants pour produire des statistiques. Inserjeunes Pas de réponse enquête devenir des apprenants  Au niveau national					
Taux de poursuite d'étude 						