

# **Formations actives en 2024**

## **1 849 alternants**

Dont

> 1 800 apprentis

> 49 contrats de professionnalisation

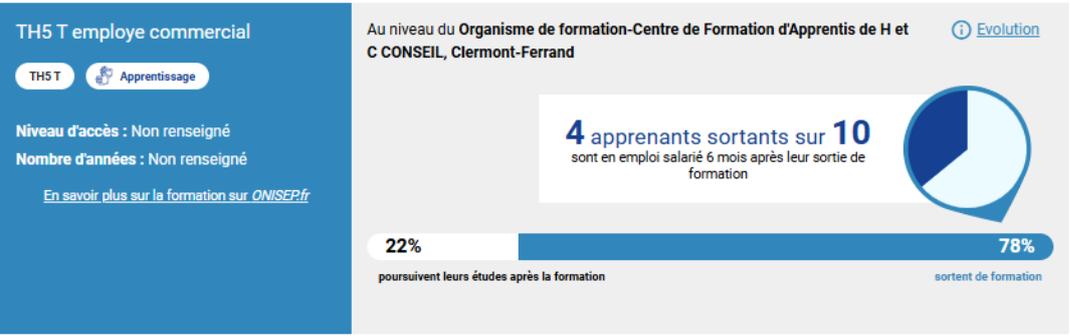
## **Taux de réussite examen :**

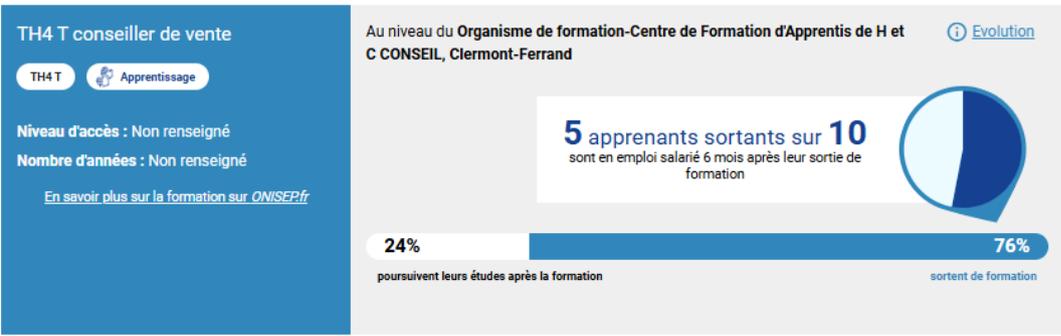
Reçu : 66.45%

Partiel : 16.45%

## **Satisfaction globale alternance**

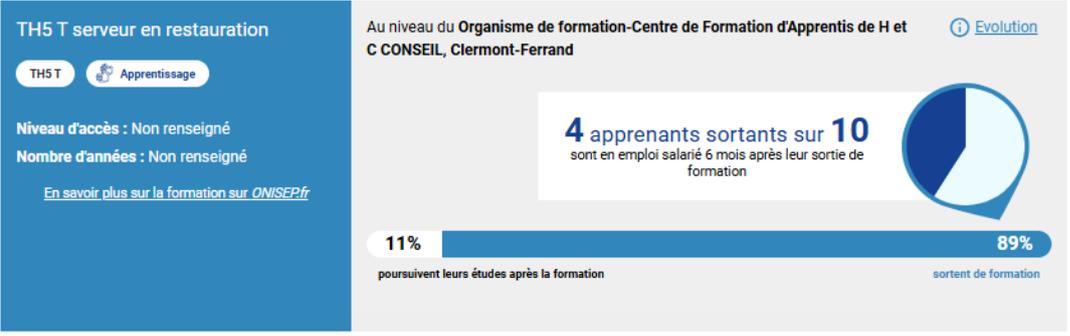
86%

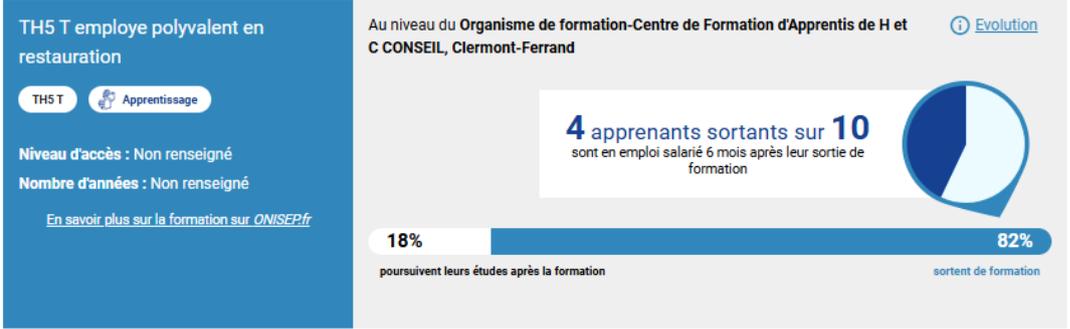
RNCP37099	<b>TP employé commercial</b>		
Effectif 	Apprentissage  <b>312</b>	Contrat de professionnalisation  <b>0</b>	
Taux d'obtention de la certification Présents à l'examen  	Taux de présence à l'examen : <b>75%</b>		
	Admis  <b>75.61%</b>	Partiellement admis  <b>07.32%</b>	Echec  <b>17.07%</b>
Taux d'abandon  	<b>45.51%</b>		
Satisfaction globale H&C Conseil  	<b>4.04/5</b>   Taux de retour questionnaire : 26%		
Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois  	 <p>TH5 T employé commercial</p> <p>Au niveau du <b>Organisme de formation-Centre de Formation d'Apprentis de H et C CONSEIL, Clermont-Ferrand</b> <a href="#">Evolution</a></p> <p>4 apprenants sortants sur 10 sont en emploi salarié 6 mois après leur sortie de formation</p> <p>22% poursuivent leurs études après la formation   78% sortent de formation</p>		
Taux de poursuite d'étude  	 <a href="#">Au niveau national</a>		

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

<b>RNCP35233</b>	<h1 style="color: red;">TP Assistant Manager d'unité marchande</h1>		
<p>Effectif</p> 	<p>Apprentissage</p> <p><b>33</b></p>	<p>Contrat de professionnalisation</p> <p><b>0</b></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><b>36.36%</b></p>		
	<p>A l'initiative de l'entreprise <b>08%</b> Commun accord <b>33%</b></p>		<p>Période probatoire <b>58%</b></p>
<p>Satisfaction globale</p> <p>H&amp;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> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-top: 20px;">  <p><a href="#">Au niveau national</a></p> </div>		
<p>Taux de poursuite d'étude</p> 			

<b>RNCP38676</b>	<h1 style="color: red;">TP Manager d'unité marchande</h1>		
<p>Effectif</p> 	<p>Apprentissage</p> <p><b>116</b></p>	<p>Contrat de professionnalisation</p> <p><b>1</b></p>	
<p>Taux d'obtention de la certification</p> <p>Présents à l'examen</p> 	<p>Taux de présence à l'examen : <b>79%</b></p>		
	<p>Admis</p> <p><b>66.67%</b></p>	<p>Partiellement admis</p> <p><b>11.11%</b></p>	<p>Echec</p> <p><b>22.22%</b></p>
<p>Taux d'abandon</p> 	<p><b>31.62%</b></p>		
<p>Satisfaction globale H&amp;C Conseil</p> 	<p><b>4.07/5</b> </p> <p>Taux de retour questionnaire : 20%</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. <b>Inserjeunes</b></p> <p>Source interne – retour questionnaire sur le devenir des stagiaires 4 réponses</p> <p><b>En emploi : 20%</b></p> <p><b>En formation : 00%</b></p>		
<p>Taux de poursuite d'étude</p> 	<p> <a href="#">Au niveau national</a></p>		

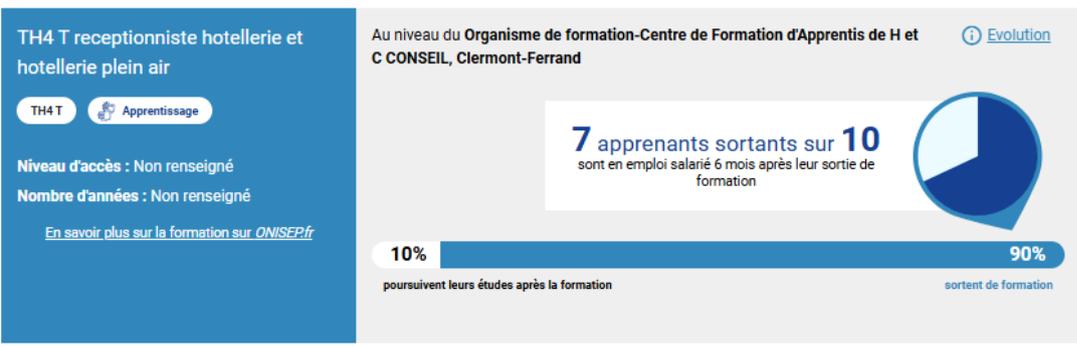
<b>RNCP39534</b>	<h1 style="color: red;">TP Serveur en restauration</h1>		
<p>Effectif</p> 	<p>Apprentissage</p> <p><b>226</b></p>	<p>Contrat de professionnalisation</p> <p><b>1</b></p>	
<p>Taux d'obtention de la certification</p> <p>Présents à l'examen</p> 	<p>Taux de présence à l'examen : <b>87%</b></p>		
	<p>Admis</p> <p><b>77.78%</b></p>	<p>Partiellement admis</p> <p><b>11.11%</b></p>	<p>Echec</p> <p><b>11.11%</b></p>
<p>Taux d'abandon</p> 	<p><b>36.12%</b></p>		
<p>Satisfaction globale</p> <p>H&amp;C Conseil</p> 	<p><b>3.63/5</b> </p> <p>Taux de retour questionnaire : 24%</p>		
<p>Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois :</p> 	 <p>TH5 T serveur en restauration</p> <p>Au niveau du <b>Organisme de formation-Centre de Formation d'Apprentis de H et C CONSEIL, Clermont-Ferrand</b></p> <p><b>4 apprenants sortants sur 10</b> sont en emploi salarié 6 mois après leur sortie de formation</p> <p>11% poursuivent leurs études après la formation</p> <p>89% sortent de formation</p>		
<p>Taux de poursuite d'étude</p> 	 <p><a href="#">Au niveau national</a></p>		

<b>RNCP38663</b>	<h1 style="color: red;">TP Employé Polyvalent en Restauration</h1>	
<p>Effectif</p> 	<p>Apprentissage</p> <p><b>259</b></p> <p>Dont 127 titre échu TP agent de restauration</p>	<p>Contrat de professionnalisation</p> <p><b>0</b></p>
<p>Taux d'obtention de la certification</p> <p>Présents à l'examen</p> 	<p>Taux de présence à l'examen : <b>81%</b></p>	
	<p>Admis</p> <p><b>67.74%</b></p> <p>TP agent de restauration</p>	<p>Partiellement admis</p> <p><b>100%</b></p> <p><b>06.45%</b></p> <p>TP agent de restauration</p>
<p>Echec</p> <p><b>25.81%</b></p> <p>TP agent de restauration</p>		
<p>Taux d'abandon</p> 	<p><b>25.87%</b></p>	
	<p>A l'initiative de l'apprenant <b>18%</b></p> <p>Commun accord <b>37%</b></p> <p>Période probatoire <b>42%</b></p>	<p>Obtention du diplôme <b>01%</b></p> <p>Raison disciplinaire <b>01%</b></p>
<p>Satisfaction globale H&amp;C Conseil</p> 	<p><b>4.21/5</b> </p> <p>Agent de restauration</p> <p>Taux de retour questionnaire : 15%</p>	
<p>Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois</p> 	 <p>TH5 T employe polyvalent en restauration</p> <p>Au niveau du <b>Organisme de formation-Centre de Formation d'Apprentis de H et C CONSEIL, Clermont-Ferrand</b></p> <p><b>4 apprenants sortants sur 10</b> sont en emploi salarié 6 mois après leur sortie de formation</p> <p>18% poursuivent leurs études après la formation</p> <p>82% sortent de formation</p>	
<p>Taux de poursuite d'étude</p> 	 <p><a href="#">Au niveau national</a></p>	

<b>RNCP38722</b>	<h1 style="color: red;">TP commis de cuisine</h1>		
<b>Effectif</b> 	<b>Apprentissage</b>  <b>301</b>  Dont 145 titre échu TP cuisinier	<b>Contrat de professionnalisation</b>  <b>11</b>  Dont 05 titre échu TP cuisinier	
<b>Taux d'obtention de la certification</b> Présents à l'examen  	<b>Taux de présence à l'examen : 89%</b>		
<b>Taux d'abandon</b>  	<b>26.60%</b>		
<b>Satisfaction globale</b> H&C Conseil  	<b>4.43/5</b>   Dont TP cuisinier Taux de retour questionnaire : 18%		
<b>Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois :</b>  			
<b>Taux de poursuite d'étude</b>  	 <a href="#">Au niveau national</a>		

<p>RNCP38547</p>	<h2 style="text-align: center; color: red;">TP Employé d'étage hôtellerie et hôtellerie de plein air</h2>		
<p>Effectif</p> 	<p>Apprentissage</p> <p style="text-align: center;"><b>21</b></p> <p>Dont 15 titre échu TP employé d'étage en hôtellerie</p>	<p>Contrat de professionnalisation</p> <p style="text-align: center;"><b>0</b></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 : <b>100%</b></p>		
	<p>Admis</p> <p style="text-align: center;"><b>100%</b></p> <p>TP employé d'étage en hôtellerie</p>	<p>Partiellement admis</p>	<p>Echec</p>
<p>Taux d'abandon</p> 	<p style="text-align: center;"><b>42.86%</b></p>		
	<p>A l'initiative de l'apprenant <b>22%</b></p> <p>Commun accord <b>33%</b></p>	<p>Période probatoire <b>44%</b></p>	
<p>Satisfaction globale H&amp;C Conseil</p> 	<p style="text-align: center;"><b>5/5</b> </p> <p style="text-align: center;">TP employé d'étage</p> <p style="text-align: center;">Taux de retour questionnaire : 08%</p>		
<p>Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois :</p> 	<div style="display: flex; align-items: flex-start;"> <div style="background-color: #0056b3; color: white; padding: 10px; width: 45%;"> <p>TH5 T employe d'etage hotellerie et hotellerie de plein air</p> <p>TH5 T  Apprentissage</p> <p>Niveau d'accès : Non renseigné</p> <p>Nombre d'années : Non renseigné</p> <p><a href="#">En savoir plus sur la formation sur ONISEP.fr</a></p> </div> <div style="width: 55%; padding: 10px;"> <p>Au niveau du <b>Organisme de formation-Centre de Formation d'Apprentis de H et C CONSEIL, Clermont-Ferrand</b> <a href="#">Evolution</a></p> <div style="text-align: center; margin: 10px 0;"> <p><b>4 apprenants sortants sur 10</b></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: 15%; text-align: center;"> <p><b>15%</b></p> <p>poursuivent leurs études après la formation</p> </div> <div style="width: 70%; border: 1px solid #ccc; background-color: #0056b3; position: relative;"> <div style="width: 85%; background-color: white; position: absolute; top: -2px; left: -2px;"></div> </div> <div style="width: 15%; text-align: center;"> <p><b>85%</b></p> <p>sortent de formation</p> </div> </div> </div> </div>		
<p>Taux de poursuite d'étude</p> 	<p style="text-align: center;"> <a href="#">Au niveau national</a></p>		
<p>RNCP39533</p>	<h2 style="text-align: center; color: red;">TP gouvernant en hôtellerie</h2>		

<p>Effectif</p> 	<p>Apprentissage</p> <p><b>05</b></p>	<p>Contrat de professionnalisation</p> <p><b>0</b></p>	
<p>Taux d'obtention de la certification</p> <p>Présents à l'examen</p> 	<p>Taux de présence à l'examen : <b>100%</b></p>		
	<p>Admis</p> <p><b>50%</b></p>	<p>Partiellement admis</p>	<p>Echec</p> <p><b>50%</b></p>
<p>Taux d'abandon</p> 	<p><b>20%</b></p>		
<p>Satisfaction globale H&amp;C Conseil</p> 	<p><b>4 / 5</b> </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. <b>Inserjeunes</b></p> <p>Source interne – retour questionnaire sur le devenir des stagiaires 0 réponses.</p> <p>En 2023</p>		
<p>Taux de poursuite d'étude</p> 	<p><b>Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois : 25%</b> demandeur d'emploi / 75% situation inconnue (taux de retour du questionnaire 25%)</p> <p><b>Taux de poursuite d'étude : 00%</b> (taux de retour du questionnaire 25%)</p> <p> <a href="#">Au niveau national</a></p>		

<p>RNCP38870</p>	<h1 style="color: red;">TP Réceptionniste hôtellerie et hôtellerie de plein air</h1>		
<p>Effectif</p> 	<p>Apprentissage</p> <p><b>59</b></p> <p>Dont 45 titre échu TP réceptionniste en hôtellerie</p>	<p>Contrat de professionnalisation</p> <p><b>0</b></p>	
<p>Taux d'obtention de la certification</p> <p>Présents à l'examen</p> 	<p>Taux de présence à l'examen : <b>100%</b></p>		
<p>Taux d'abandon</p> 	<p>Admis</p> <p><b>86.67%</b></p> <p>TP réceptionniste en hôtellerie</p>	<p>Partiellement admis</p> <p><b>06.67%</b></p> <p>TP réceptionniste en hôtellerie</p>	<p>Echec</p> <p><b>06.67%</b></p> <p>TP réceptionniste en hôtellerie</p>
<p>Satisfaction globale</p> <p>H&amp;C Conseil</p> 	<p><b>4.21/5</b> </p> <p>TP réceptionniste</p> <p>Taux de retour questionnaire : 48%</p>		
<p>Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois</p> 	 <p>TH4 T receptionniste hotellerie et hotellerie plein air</p> <p>Au niveau du <b>Organisme de formation-Centre de Formation d'Apprentis de H et C CONSEIL, Clermont-Ferrand</b></p> <p><b>7 apprenants sortants sur 10</b> sont en emploi salarié 6 mois après leur sortie de formation</p> <p>10% poursuivent leurs études après la formation / 90% sortent de formation</p> <p><b>INSERJEUNES</b> <a href="#">Au niveau national</a></p>		
<p>Taux de poursuite d'étude</p> 	<p>En savoir plus sur la formation sur <a href="#">ONISEP.fr</a></p>		
<p>RNCP39345</p>	<h1 style="color: red;">TFP Barman</h1>		

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

<b>RNCP37860</b>	<h1 style="color: red;">TFP serveur en restauration</h1>		
<p>Effectif</p> 	<p>Apprentissage</p> <p><b>67</b></p>	<p>Contrat de professionnalisation</p> <p><b>01</b></p>	
<p>Taux d'obtention de la certification</p> <p>Présents à l'examen</p> 	<p>Taux de présence à l'examen : <b>67%</b></p>		
	<p>Admis</p> <p><b>00%</b></p>	<p>Partiellement admis</p> <p><b>60%</b></p>	<p>Echec</p> <p><b>40%</b></p>
<p>Taux d'abandon</p> 	<p><b>54.41%</b></p>		
<p>Satisfaction globale H&amp;C Conseil</p> 	<p><b>4 / 5</b> </p> <p>Taux de retour questionnaire : 27%</p>		
<p>Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois</p> 	<p>Enquête Certidev 2020 -2024 – retour questionnaire sur le devenir des stagiaires 07 réponses</p> <p><b>En emploi : 43%</b></p> <p><b>En formation : 29%</b></p>		
<p>Taux de poursuite d'étude</p> 	 <p><a href="#">Au niveau national</a></p>		

RNCP37859	<b>TFP commis de cuisine</b>		
Effectif 	Apprentissage  <b>118</b>	Contrat de professionnalisation  <b>01</b>	
Taux d'obtention de la certification Présents à l'examen  	Taux de présence à l'examen : <b>95%</b>		
	Admis  <b>33.33%</b>	Partiellement admis  <b>50%</b>	Echec  <b>16.67%</b>
Taux d'abandon  	<b>51.26%</b>		
Satisfaction globale H&C Conseil  	<b>4.78/5</b>   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  <b>En emploi : 63%</b>  <b>En formation : 00%</b>		
Taux de poursuite d'étude  	 <a href="#">Au niveau national</a>		

<b>RNCP37867</b>	<b>TFP cuisinier</b>		
<b>Effectif</b> 	<b>Apprentissage</b>  <b>23</b>	<b>Contrat de professionnalisation</b>  <b>01</b>	
<b>Taux d'obtention de la certification</b> Présents à l'examen 	<b>Taux de présence à l'examen : 100%</b>		
	<b>Admis</b>  <b>00%</b>	<b>Partiellement admis</b>  <b>33.33%</b>	<b>Echec</b>  <b>66.67%</b>
<b>Taux d'abandon</b> 	<b>37.50%</b>		
<b>Satisfaction globale</b> H&C Conseil 	<b>4.5/5</b>  Taux de retour questionnaire : 22%		
<b>Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois</b> 	Enquête Certidev 2020 -2024 – retour questionnaire sur le devenir des stagiaires 03 réponses (CQP barman)  <b>En emploi : 100%</b>  <b>En formation : 00%</b>		
<b>Taux de poursuite d'étude</b> 	 <a href="#">Au niveau national</a>		

<p>RNCP39625</p>	<h1 style="color: red;">CQP Manager d'exploitation des restaurants et des hébergements</h1>		
<p>Effectif</p> 	<p>Apprentissage</p> <p><b>00</b></p>	<p>Contrat de professionnalisation</p> <p><b>06</b></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><b>100%</b> 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><b>00%</b></p>		
<p>Satisfaction globale H&amp;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><b>En emploi : 88%</b></p> <p><b>En formation : 12%</b></p>		
<p>Taux de poursuite d'étude</p> 	 <p><a href="#">Au niveau national</a></p>		

<b>RNCP37868</b>	<b>CQP Pizzaiolo</b>		
Effectif 	Apprentissage  <b>00</b>	Contrat de professionnalisation  <b>09</b>	
Taux d'obtention de la certification Présents à l'examen 	Taux de présence à l'examen : <b>100%</b>		
Taux d'abandon 	<b>33.33%</b>		
Satisfaction globale H&C Conseil 	<b>5/5</b>  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 <b>En emploi : 50%</b> <b>En formation : 05%</b>		
Taux de poursuite d'étude 	 <a href="#">Au niveau national</a>		

<p>RNCP6984 (échu)</p> <p>RNCP39625</p>	<h1 style="color: red;">Mention complémentaire employé barman</h1> <p style="color: red;">CS - Employé barman</p>		
<p>Effectif</p> 	<p>Apprentissage</p> <p><b>06</b></p>	<p>Contrat de professionnalisation</p> <p><b>00</b></p>	
<p>Taux d'obtention de la certification</p> <p>Présents à l'examen</p> 	<p>Taux de présence à l'examen : <b>25%</b></p>		
<p>Taux d'abandon</p> 	<p>Admis</p> <p><b>100%</b></p>	<p>Partiellement admis</p> <p><b>00%</b></p>	<p>Echec</p> <p><b>00%</b></p>
<p>Satisfaction globale H&amp;C Conseil</p> 	<p>Pas de données en 2024</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>Pas de réponse enquête devenir des apprenants</p> <p style="text-align: center;">  <a href="#">Au niveau national</a> </p>		
<p>Taux de poursuite d'étude</p> 			

## ANNEXE 1

# Questionnaire de satisfaction de fin de formation alternance 2024

<b>LE RECRUTEMENT</b>	
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
<b>LA FORMATION</b>	
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



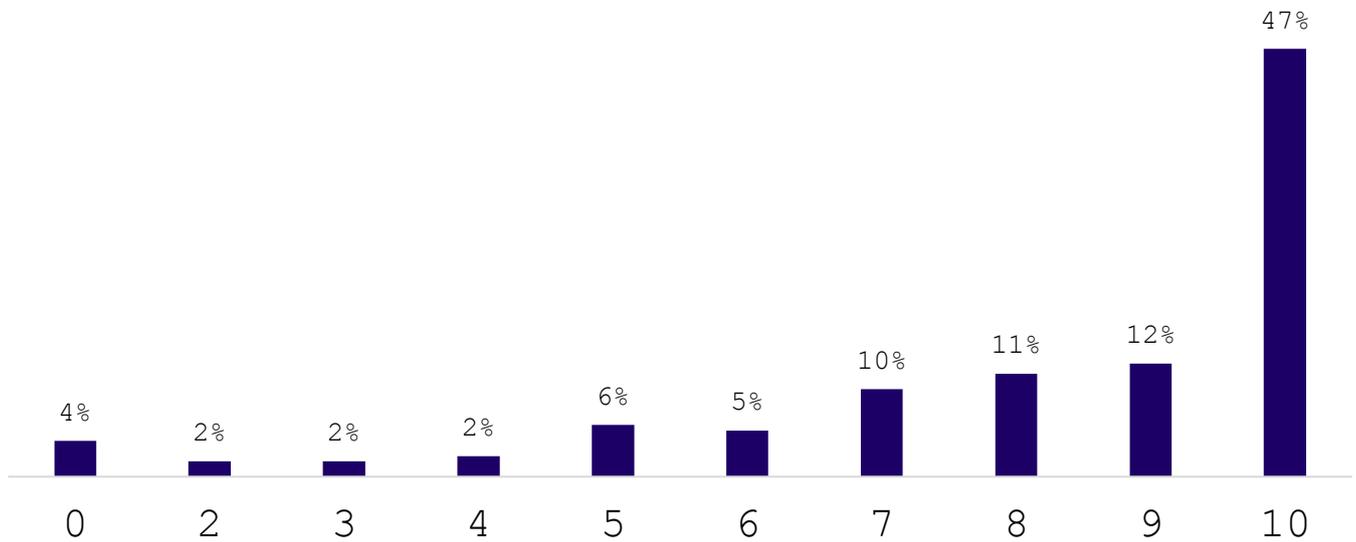
4.13/5

**Satisfaction H&C Conseil sur l'ensemble des items**

**86%**

**2024**

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	 4.30/5
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
<b>Avis global sur l'accessibilité de la formation</b>	 <b>4.41/5</b>

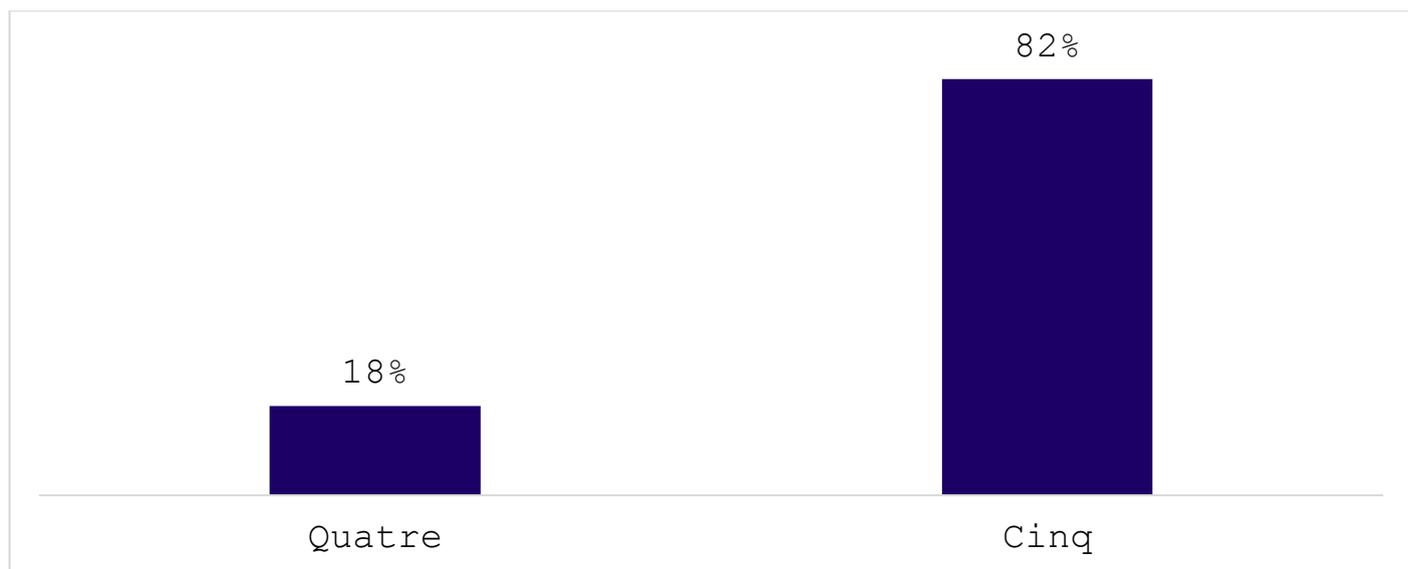
# Questionnaires de satisfaction

## Formation continue 2024

	<b>Satisfaisant/très satisfaisant 2024</b>
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%
<b>Appréciation de l'organisme de formation</b>	<b>95%</b>
Dont	
Hygiène alimentaire restauration commerciale	
Permis de former	100%
Permis d'exploitation	100%
	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%**