

INDICATEURS DE PERFORMANCE ET DE RESULTATS

Formation CQP CUISINIER – 10 mois

Indicateurs de performance de la formation, mesurée par la satisfaction des stagiaires :

L'analyse ci-dessous est une synthèse en % des questionnaires individuels de satisfaction que chaque stagiaire réalise à l'issue du stage, sur la base de l'année 2019.

I FORMATION EN CENTRE	Insatisfaisant ou inadapté	Peu satisfaisant	Satisfaisant	Très satisfaisant
Durée totale du stage		22,22%	55,56%	22,22%
Programme du stage			44,44%	55,56%
Adéquation avec l'objectif initial de la formation		11,11%	33,33%	55,56%
II PERIODES EN ENTREPRISE	Insatisfaisant ou inadapté	Peu satisfaisant	Satisfaisant	Très satisfaisant
Application pratique en entreprise correspondant aux acquisitions en centre de formation		11,11%	55,56%	33,33%
III – ANIMATION	Insatisfaisant ou inadapté	Peu satisfaisant	Satisfaisant	Très satisfaisant
Pédagogie - clarté de l'exposé			44,44%	55,56%
Disponibilité et réponse aux attentes				
Supports utilisés				
Interactions dans le groupe, vie de groupe				
Documentation remise				
IV - CONDITIONS MATERIELLES	Insatisfaisant ou inadapté	Peu satisfaisant	Satisfaisant	Très satisfaisant
Locaux			66,67%	33,33%
Matériel mis à disposition		55,56%	44,44%	
V - APPRECIATION GLOBALE	Insatisfaisant ou inadapté	Peu satisfaisant	Satisfaisant	Très satisfaisant
Avis global sur la formation		16,29%	49,21%	34,51%

Indicateurs de résultats de la formation, sur la base de l'année 2020 (8 - 10 apprenants) :

- Taux de réussite au diplôme : **100 %**
- Taux d'insertion dans l'emploi : **80 %**
- Taux de poursuite des études : **10 %**
- Taux d'interruption en cours de formation : **10 %**
- Taux de rupture des contrats : **0%**
- Valeur ajoutée de l'établissement : SAG&FORM est au service de ses alternants :
 - SAG&FORM forme et suit efficacement ses alternants.
 - SAG&FORM permet une insertion durable dans un métier passionnant en tension