

Questionnaire de satisfaction à chaud 2020

Quelques chiffres toutes formations confondues :

*Ces données sont issues du questionnaire complété par les stagiaires
le dernier jour de la formation*

« DUREE DE LA FORMATION »

97,54 % des stagiaires ont répondu être Extrêmement satisfait à très satisfait

« PROGRAMME DE FORMATION »

99,03 % des stagiaires ont répondu être Extrêmement satisfait à très satisfait

« METHODE PEDAGOGIQUE UTILISEE »

100 % des stagiaires ont répondu être Extrêmement satisfait à très satisfait

« L'ACCUEIL QUI VOUS A ETE RESERVE »

100 % des stagiaires ont répondu être Extrêmement satisfait à très satisfait

« LES RELATIONS ENTRE LES INTERVENANTS ET LE GROUPE »

100 % des stagiaires ont répondu être Extrêmement satisfait à très satisfait

« LE MATERIEL PEDAGOGIQUE UTILISE POUR CETTE ACTION »

97,58 % des stagiaires ont répondu être Extrêmement satisfait à très satisfait

« LA DOCUMENTATION QUI VOUS A ETE REMISE »

99,03 % des stagiaires ont répondu être Extrêmement satisfait à très satisfait

« LES CONDITIONS MATERIELLES DE VOTRE FORMATION »

98,55 % des stagiaires ont répondu être Extrêmement satisfait à très satisfait

**EMC² - ECOLE MAITRE CREPIER ET CUISINIER
Crêperie – Pizzeria – Restauration Rapide**

8 rue Jules Maillard de la Gourmerie CS 63919 35039 RENNES Cedex

Tél. : 02.99.34.86.76 – Fax : 02.99.34.53.36 – Site web : ecole-maitre-crepier.fr – e-mail : info@ecole-maitre-crepier.com

Organisme de formation enregistré à la Préfecture de Bretagne sous le numéro 53350753335 SIRET 432 266 401 000 46

N° de TVA intracommunautaire FR 07432266401 R.C.S. RENNES B 432 266 401 CODE APE – NAF 8532Z – S.A.S. au capital de 40 000 €