

## **ENQUETE DE SATISFACTION STAGIAIRES 2023\***

***Sur 218 mails envoyés, réponses reçues 36,24 %***

***A l'issue de la formation, nous envoyons une photo de groupe et un lien pour répondre à un questionnaire.***

***79 stagiaires nous ont retourné le questionnaire et nous sommes heureux de vous donner les résultats de cette enquête.***



*\*Enquête réalisée auprès de nos stagiaires dans un délai de 2 à 4 semaines après la réalisation de la formation*

**EMC<sup>2</sup> - ECOLE MAITRE CREPIER ET CUISINIER**

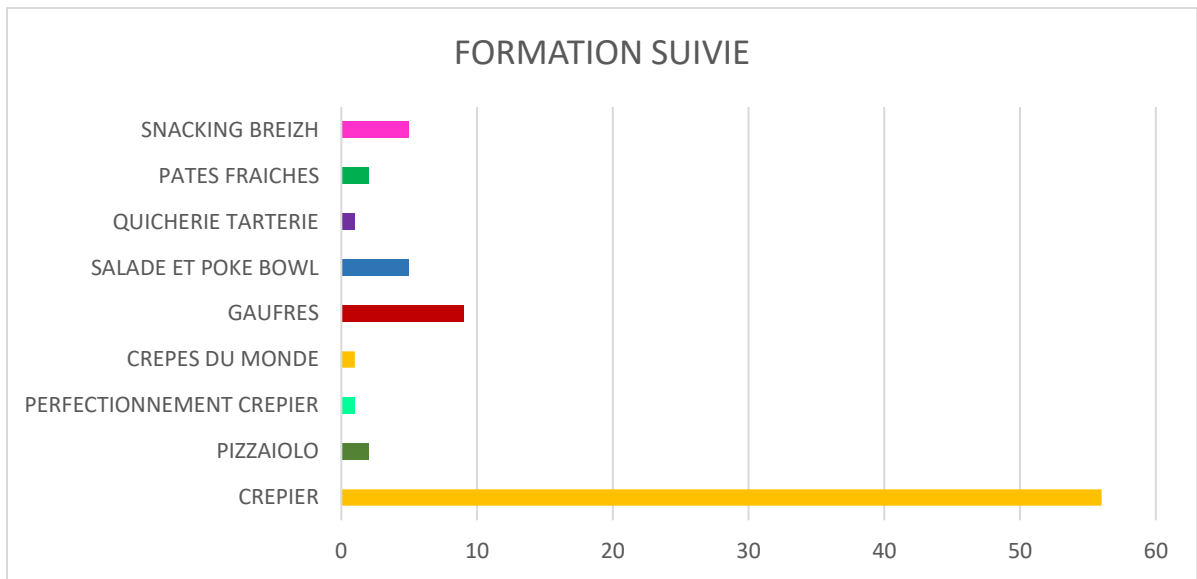
**Crêperie – Pizzeria – Restauration Rapide**

8 rue Jules Maillard de la Gournerie 35000 RENNES

Tél. : 02.99.34.86.76 – Fax : 02.99.34.53.36 – Site web : [ecole-maitre-crepier.fr](http://ecole-maitre-crepier.fr) – e-mail : [info@ecole-maitre-crepier.com](mailto:info@ecole-maitre-crepier.com)

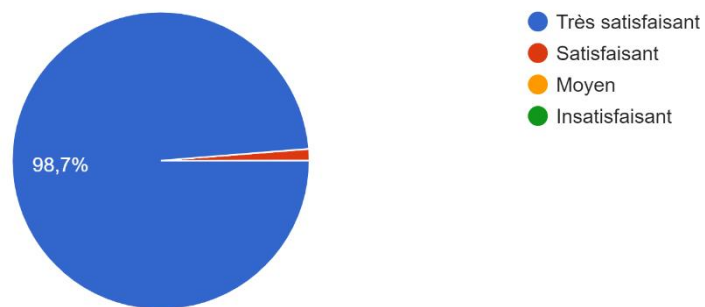
Organisme de formation enregistré à la Préfecture de Bretagne sous le numéro 53350753335 SIRET 432 266 401 000 46

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 €



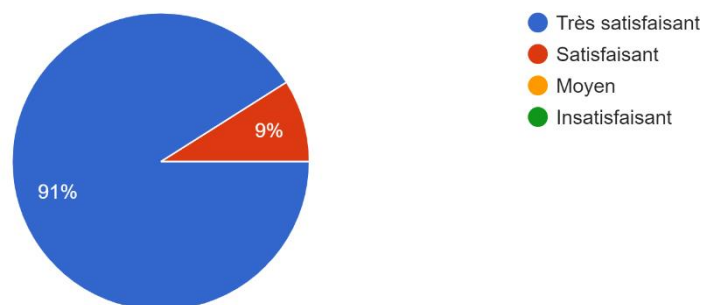
Concernant la qualité du contact avec l'EMC<sup>2</sup>, délai de prise en charge de votre demande :

79 réponses



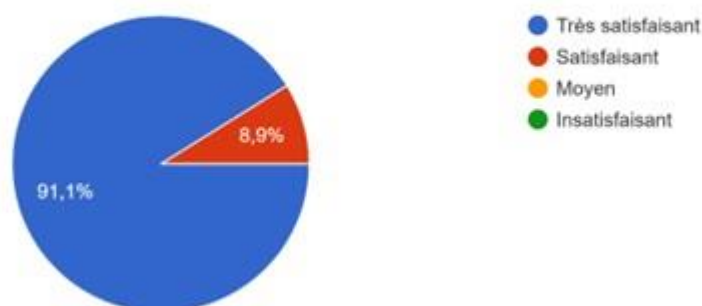
Concernant l'identification de votre besoin en fonction de notre proposition :

78 réponses



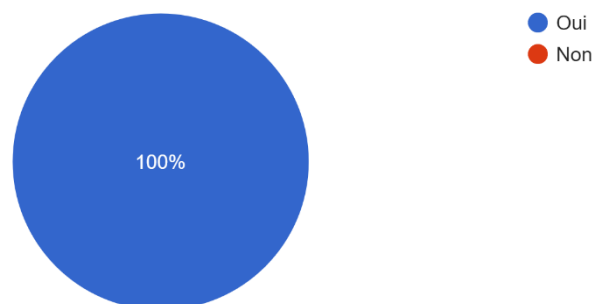
## Concernant la formation suivie, votre taux d'atteinte des objectifs

79 réponses



## Recommanderiez-vous cette formation :

79 réponses



## POURQUOI RECOMMANDEZ VOUS CETTE FORMATION

- Très pro
- Bonne combinaison entre la première semaine axée sur les bases (recettes, geste, matériel) et la deuxième semaine au restaurant d'application (mise en pratique dans le contexte)
- Bon prof, matériel top, familial
- Personnel à l'écoute
- Qualité pédagogique du formateur, qualité du matériel mis à disposition, accueil, sympathie des différents responsables
- Excellente formation faite avec bcp de bienveillance par Thomas. On apprend beaucoup
- Pour tout le contenu
- Formation de qualité, mise en pratique avec le restaurant, personnel sympas and professionnel.
- Bonne pédagogie. Très intéressante au niveau du contenu.
- Bonne pédagogie
- Un maître à l'écoute passionné et qui vous transmet son savoir-faire

- Une formation de très bonne qualité et des formateurs au top.
- Équipe très accueillante, très professionnelle et à l'écoute.
- Le contenu est parfait pour comprendre le principe du poké bowl
- Pour des raisons pédagogiques et le personnel accueillants
- Formateur pédagogue et cadre professionnel
- Beaucoup appris, instructeur super, belle équipe !
- J'ai adoré, tout le monde était super et la formation est ce que j'attendais
- La disponibilité du personnel
- Le sérieux
- Sérieux, formations de base intéressante, cadre de stage très agréable
- Mise en situation professionnelle avec notamment le restaurant d'application -Accueil chaleureux de toute l'équipe -Un formateur motivant, très sympathique, à l'écoute. Merci Thomas
- Elle permet de se former très rapidement
- Contenu pédagogique tout à fait adapté pour les deux semaines.
- J'ai beaucoup aimé les variations créatives de Crêpes et de Galettes presque haute-cuisine, c'était vraiment très inspirant !
- Formation très enrichissante
- Pertinente, professionnelle, sympathique
- Très belle formation, équipe très pro et agréable
- Plein de choses, programme adapté, bonne ambiance, bonne écoute
- Très complète, aborde le métier de crêpière dans sa totalité, avec mise en pratique, technique de chef, écoute et bienveillance !
- Adaptation maximum de nos demandes & besoin du formateur
- Super formation
- Le suivi de la technique et la progression ainsi que la présence assidue du génial formateur
- Thomas est très pro et pédagogue. Le groupe était bien dimensionné. L'ambiance globale était très conviviale. J'ai appris plein de choses très utiles.
- Formation complète, formateur très pédagogue
- Professionalisme et formateur à l'écoute
- Technique très intéressante et formation complète
- C'était une excellente formation (concept, animation, pratique)
- Très bonne prise en charge, bonnes réponses à mes besoins, formateur très dispo

- Très complète
- Équipe pédagogique et infrastructure parfaite
- Formateurs très professionnels La qualité des produits Le matériel mis à disposition
- Pour les connaissances techniques et théoriques Permet de se mettre en confiance avant de commencer en crêperie
- C'est une très bonne formation et le personnel est très compétent.
- L'accueil, l'encadrement et la réalisation d'un projet
- Une semaine intensive avec des formateurs investis. Un service administratif très réactif et à l'écoute. Une grande disponibilité de toute l'équipe
- Pour l'approche pédagogique du formateur très pragmatique.
- Efficacité
- Pour perfectionner où apprendre à cuisiner des crêpes où tout autre variante du monde.
- Pour 2 semaines seulement j'ai trouvé ça très complet dans les approches (recettes, hygiène, réglementaire, ...)
- La formation est plus complète que ce que je pensais
- Top formation
- Accueil et encadrement vraiment professionnel
- Equipe formateur et bureautique au top
- Formation complète, réponse aux questions posées, matériel technique adapté, bonne ambiance...
- Formation complète et adapté au niveau et besoin de chacun
- Formation très enrichissante et des formateurs de qualité
- Superbe formation pour apprendre des menus à base de la farine de sarrazin et Thomas est au top!!!!!!
- Excellent formateur.
- Transfert de compétence pragmatique et efficace
- JLD est un très bon formateur très patient et aime transmettre son savoir. Rajouter la présentation du cidre est une très bonne idée
- Formation de base motivante pour perfectionnement
- Formateur (Jean-Luc) très pédagogue et formation de très bonne qualité + astuces données
- Formation complète, les formateurs sont compétents, patients, compréhensifs et bienveillants à l'égard des élèves
- Elle est complète et le formateur est super !