

Enquête de satisfaction stagiaires 2024



EMC² - ECOLE MAITRE CREPIER ET CUISINIER
crêperie - Pizzeria - Restauration Rapide
8 rue Jules Maillaird de la gournerie 35000 RENNES

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 €

01

Introduction

16,8% ont répondu à cette enquête de satisfaction A l'issue de la formation, nous envoyons une photo de groupe et un lien pour répondre à un questionnaire.

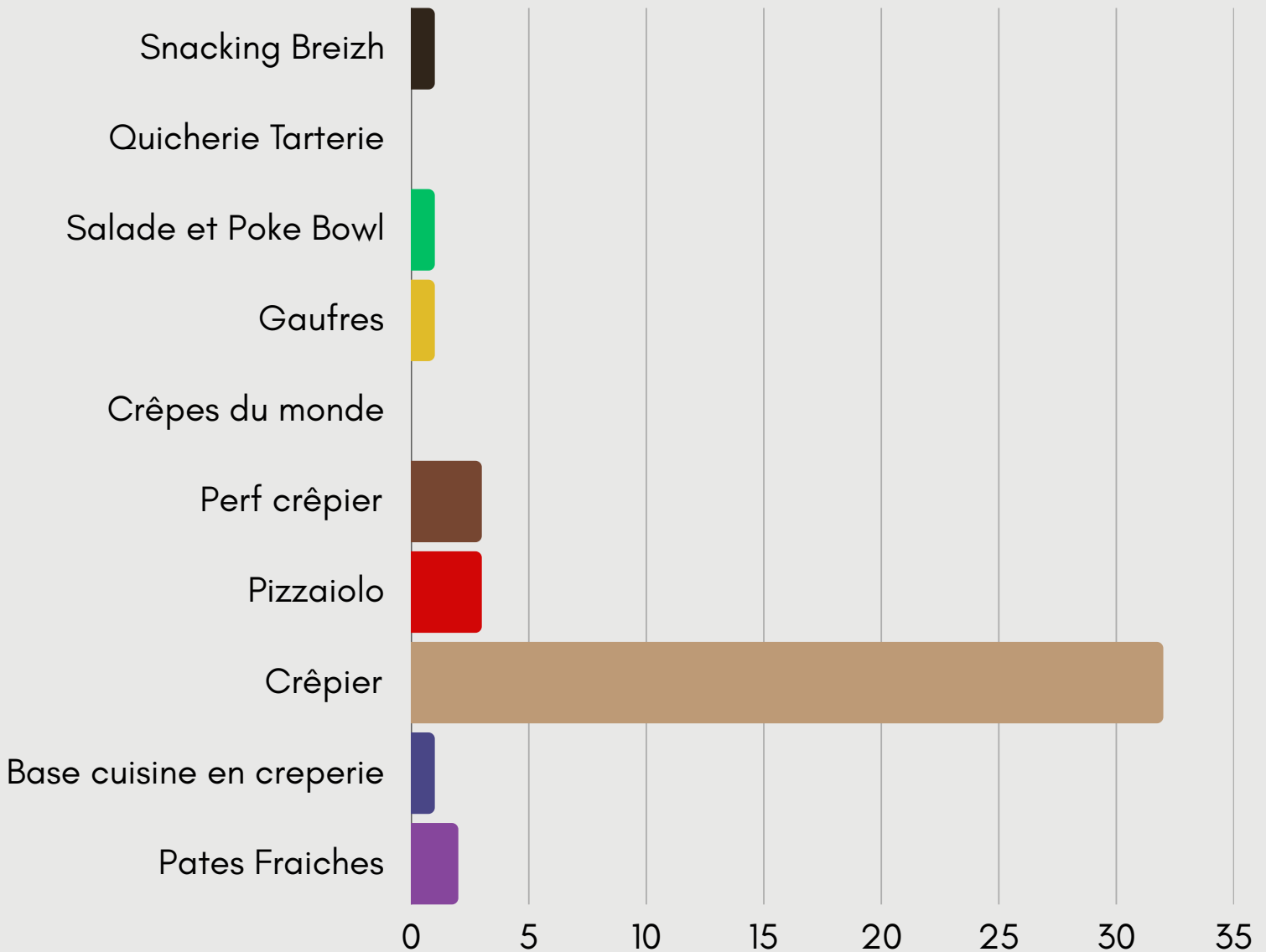
41 stagiaires nous ont retourné le questionnaire et nous sommes heureux de vous donner les résultats de cette enquête.



L'enquête est réalisée auprès de nos stagiaires dans un délai de 2 à 4 semaines après la réalisation de la formation

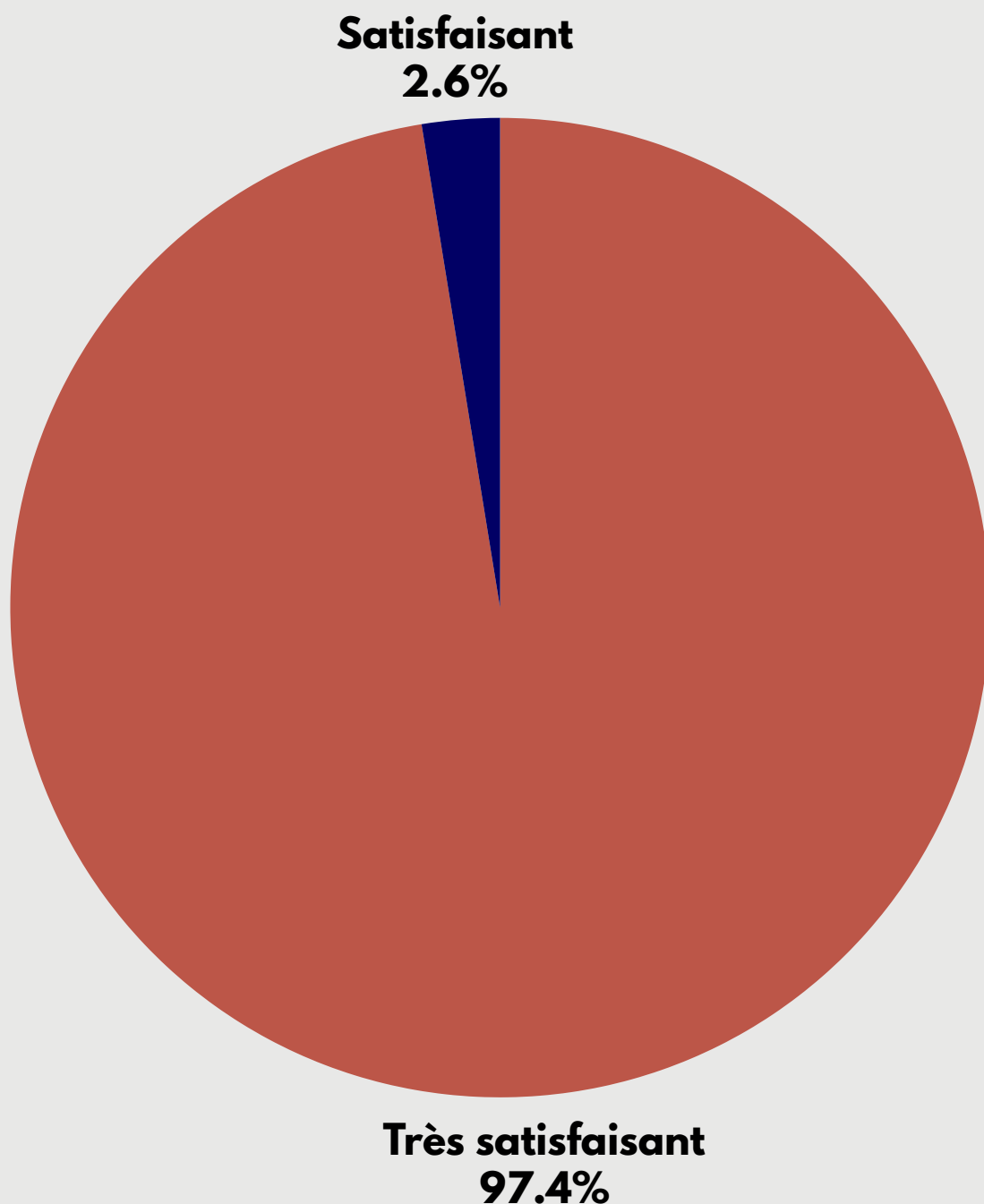
Formation suivie

- Snacking Breizh
- Quicherie Tarterie
- Salade et Poke Bowl
- Gaufres
- Crêpes du monde
- Perf crêpier
- Pizzaiolo
- Crêpier
- Base cuisine en creperie
- Pates Fraiches



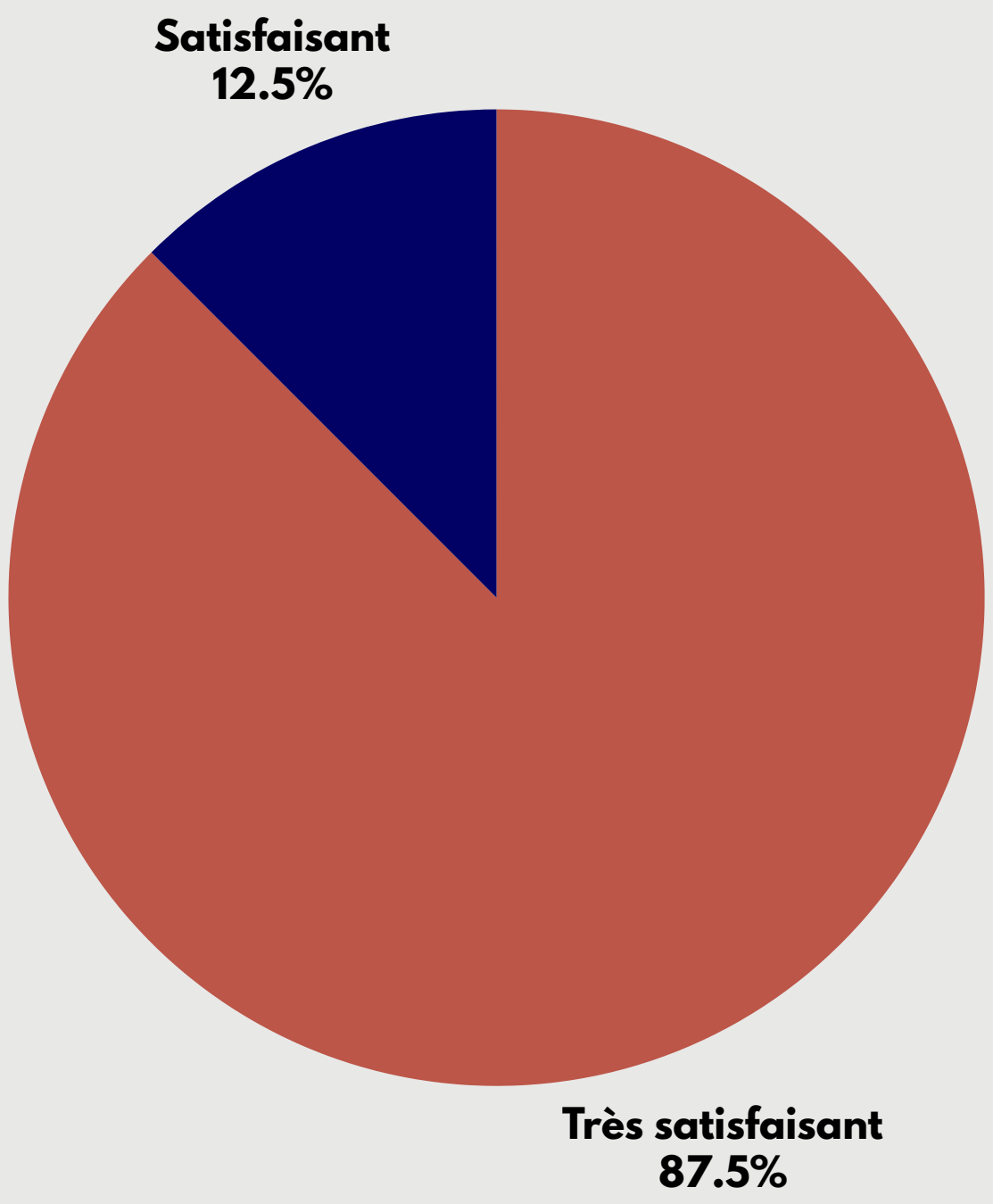
Que pensez-vous de la qualité du contact avec l'EMC² et le délai de prise en charge de votre demande ?

● **Très satisfaisant** ● **Satisfaisant**



L'identification de votre besoin en fonction de notre proposition ?

● **Très satisfaisant** ● **Satisfaisant**



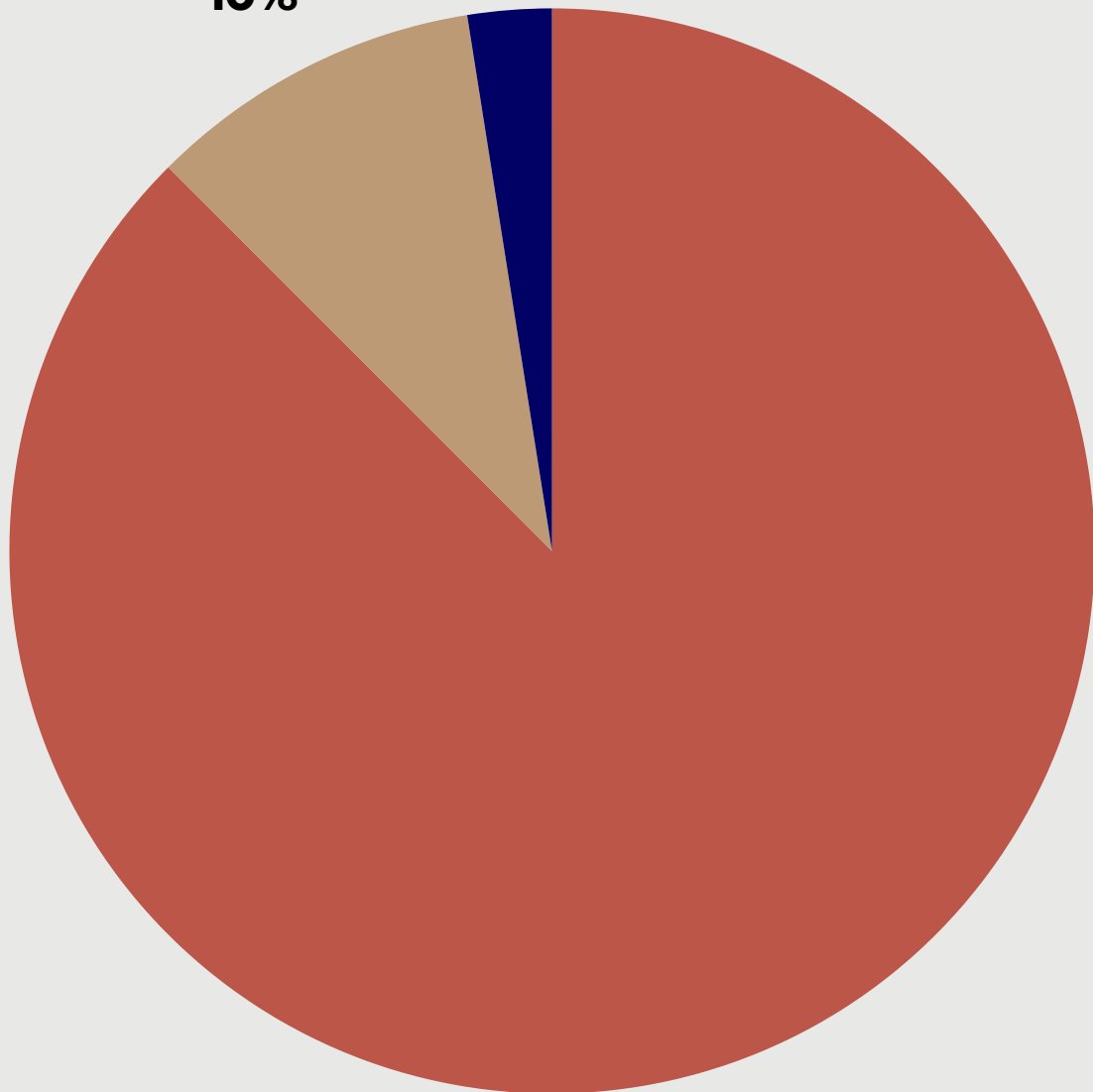
Concernant la formation suivie.
Quelle est votre satisfaction personnelle ?

● **Très satisfaisant** ● **Satisfaisant**

● **Moyen**

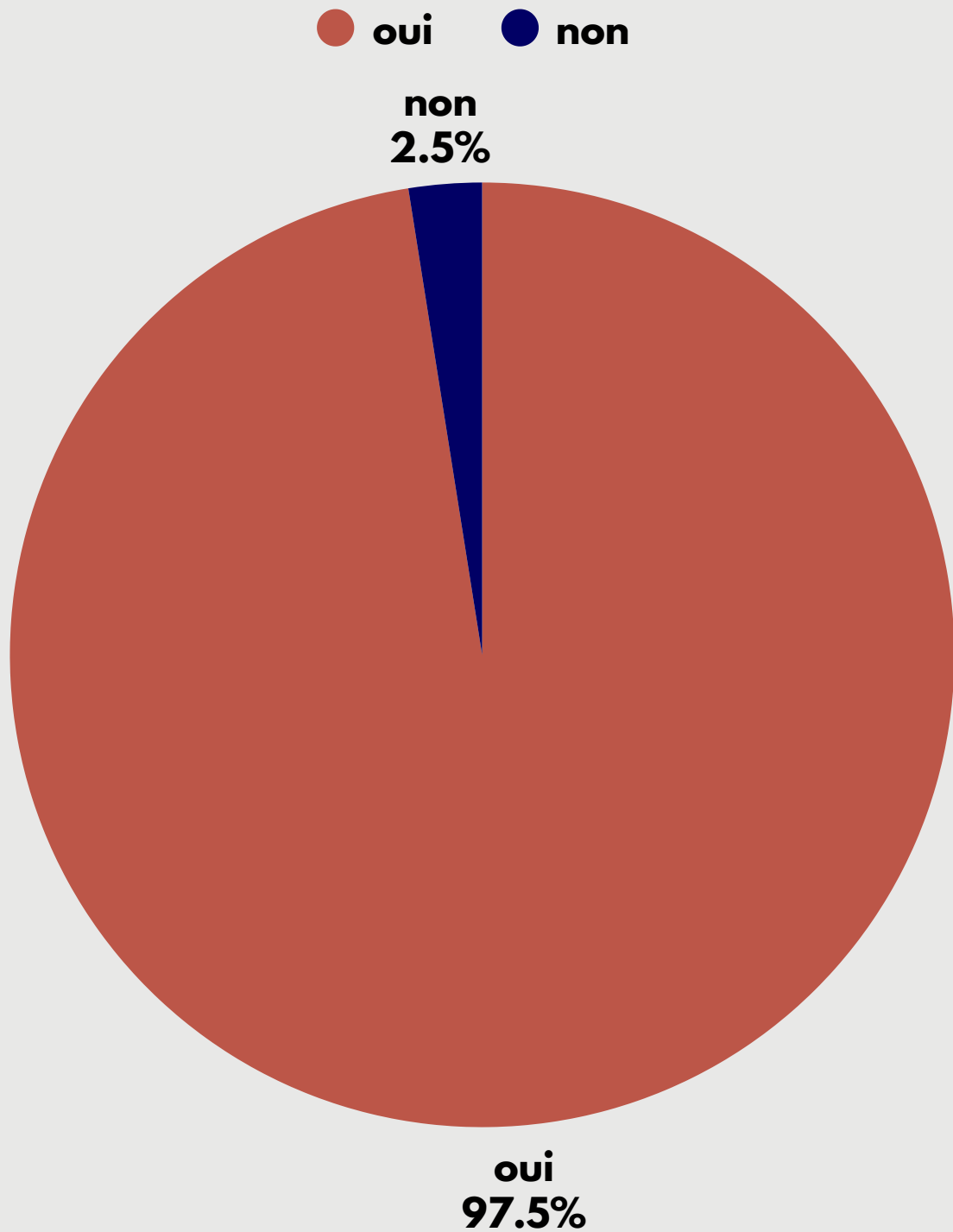
Satisfaisant
10%

Moyen
2.5%



Très satisfaisant
87.5%

Recommanderiez-vous cette formation ?



Pour quelle raison ?

Carine :

Je ne peux que recommander cette école de formations. J'ai suivi la formation de Crêpier. Tout était parfait. Des encadrants d'une rare disponibilité et gentillesse. Un personnel administratif très agréable et efficace. Un laboratoire digne de ce nom, spacieux, aux normes. Nous avons passé moi et ma team Galettes une formation extra, dans le travail et la bonne ambiance, sous les conseils chaleureux de notre formateur Jean Luc. Je recommande vivement cette école authentique

Olivier :

Le professionnalisme des formateurs (Jean-Luc & Thomas) , des locaux et matériels à disposition , la possibilités (Formation Crêpier) de mettre en application lors d'un service pour le repas du midi sans oublier l'accueil de Sophie et Florence maillons indispensables.

Catherine :

Nous sommes très bien entourés, que ce soit par le formateur en cuisine ou les filles de l'encadrement. Je recommence vivement cette formation. Très satisfaite de mes 2 semaines de formation.

Christophe :

Écoute, professionnalisme, qualité des locaux et matériels, qualité des formateurs mais j'ai eu à faire à Jean-Luc principalement, accueil et transmission de la passion à tous les niveaux.

Maxime :

Thomas a énormément de connaissances, il répond à nos questions, il nous conseille très bien. Je suis plus confiant à travailler en crêperie après cette formation de perfectionnement

Richard :

La qualité. La multitude d'éléments vues. L'équipement de l'école. La réactivité de l'administratif. Les compétences transmises du formateur.

Jean-Louis :

Par une bonne pratique et explications à multiples reprises des gestes techniques. Une vision sur le monde la crêpe et un bon formateur

Chantal :

Formation complète. Formateur très pédagogue et à l'écoute. Personnel administratif accueillant et à l'écoute des élèves.

Pour quelle raison ?

Magali :

Je recommanderai cette formation car elle est qualitative et très complète pour débiter la profession de crepier

Christophe :

Richesse de la formation et la disponibilité et gentillesse de tout le personnel de l'école

Kévin:

Partant de zéro, j'ai le sentiment d'avoir appris une foule de chose.

Jean-François :

Un formateur très compétent et pédagogue et une équipe conviviale

Jonathan :

Très bien organisé et s'adapte en fonction des élèves. Au top

Guy :

La convivialité des équipes et efficacité de la formation

Xavier :

Bon centre de formation avec des personnes impliquées.

Cédric :

Professionnalisme et rapidité des place en formation

Christophe :

L'accueil et le professionnalisme des enseignants

Léa :

J'ai trouvé qu'elle était peu professionnelle

Sandrine :

Très efficace au niveau de la prise en charge

Pour quelle raison ?

Isabelle :

Écoute, ouverture, réactivité et convivialité

Virginie :

Formation bien encadré et très à l'écoute

Corinne :

Très professionnel avec de bons formateurs

Nathalie :

De nombreuses découvertes en préparation

Caroline :

Professionalisme et qualité

Mickaël :

Formation très complète.

Vincent :

Formateurs à l'écoute

Thierry :

Contenu satisfaisant

Chrystele :

Très bonne équipe 👍

Karine :

Professionalisme

Paul :

Il explique bien

Sandrine :

Intéressante

Sur quel autre thème envisagez-vous de vous former ?

