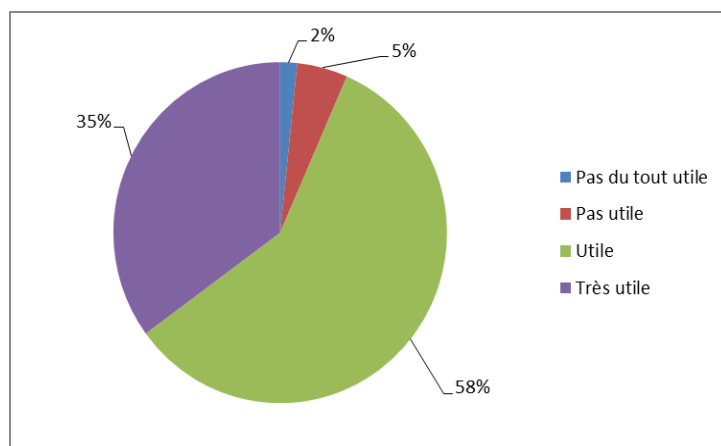


Résultat enquête de satisfaction 2023

L'enquête de satisfaction a été administrée en même temps que l'enquête d'insertion à 9 mois, réalisée au mois d'avril 2023:

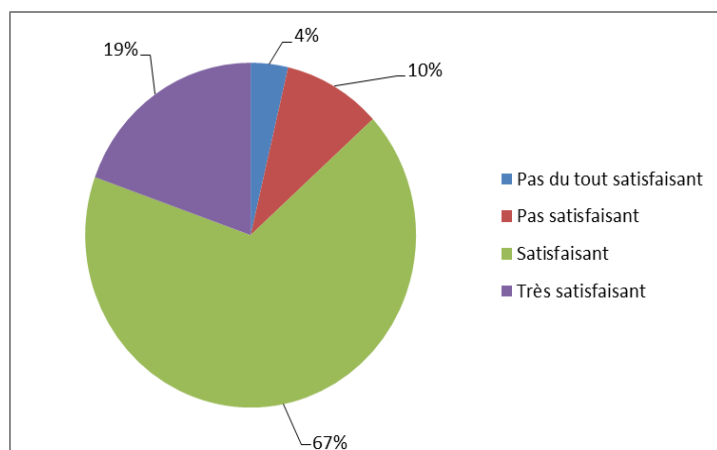
- 330 personnes ont été interrogées pour 396 jeunes ayant été présentés à l'examen 2022.
- 305 personnes ont répondu au questionnaire de satisfaction.

Question 1 : Pendant votre formation, les stages au CFA étaient-ils utiles à votre travail en entreprise ?



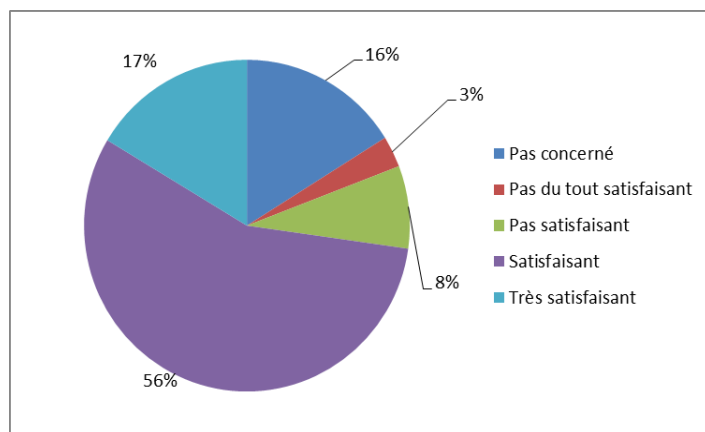
93% des personnes interrogées estiment que la formation est utile à leur travail en entreprise.

Question 2 : Les relations entre le CFA et votre entreprise (visite, carnet de liaison, contacts,...) sont-elles ?



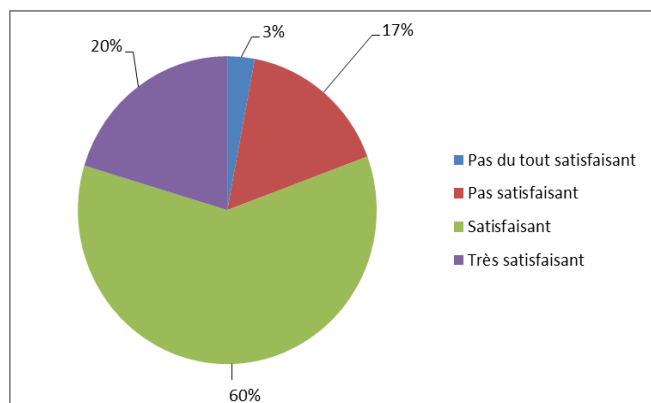
Pour 86% des personnes interrogées, les relations entre le CFA et leur entreprise d'accueil sont satisfaisantes. En revanche, pour 14%, celles-ci ne sont pas satisfaisantes (relations entre les enseignants et les entreprises insuffisantes).

Question 3 : Les relations entre le CFA et vos familles (cours, suivi des formateurs, activités hors temps de formation,...) étaient ?



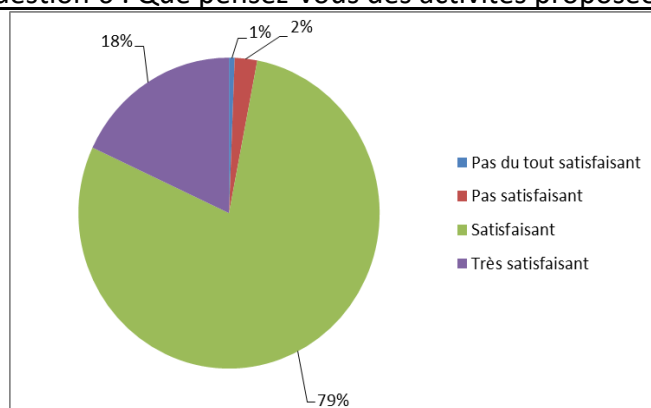
16% des jeunes interrogés sont considérés comme « pas concerné » car ils étaient majeurs. 11% des familles estiment ne pas être suffisamment informées

Question 4 : Que pensez-vous de l'accueil général au CFA (téléphonique, absence, demande d'attestation ou de renseignements,...)?



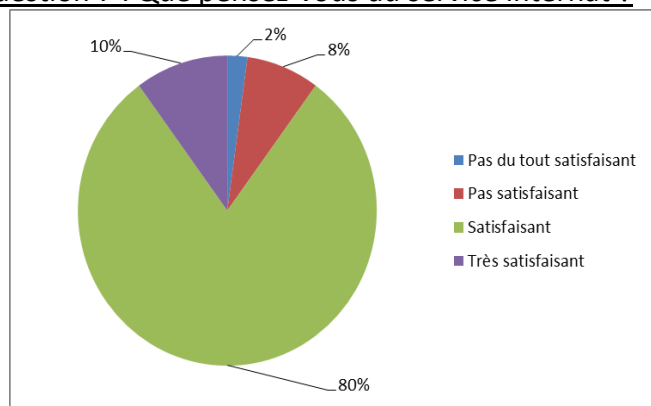
80% des apprenants interrogés pensent que l'accueil qui leur est réservé pendant leur stage est satisfaisant.

Question 6 : Que pensez-vous des activités proposées par le service animation ?



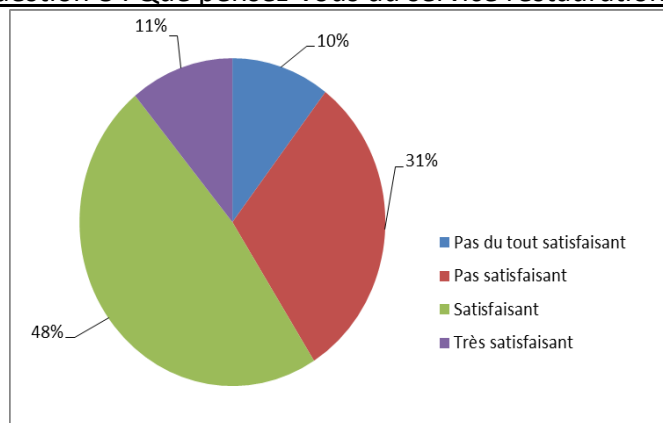
Les activités proposées par le service animation sont appréciées par 97% des apprenants internes

Question 7 : Que pensez-vous du service internat ?



90% estiment que l'internat est satisfaisant.

Question 8 : Que pensez-vous du service restauration ?



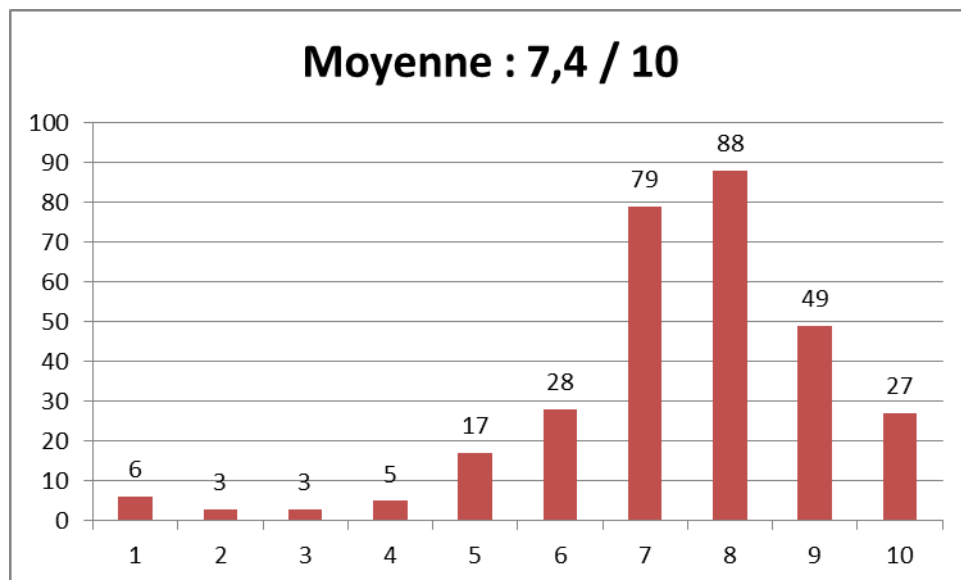
59% des DP ou internes pensent que le service restauration est satisfaisant.

41% pensent que ce service n'est pas satisfaisant voir pas du tout satisfaisant.

Les apprenants qui ne sont pas satisfaits le sont pour les raisons suivantes :

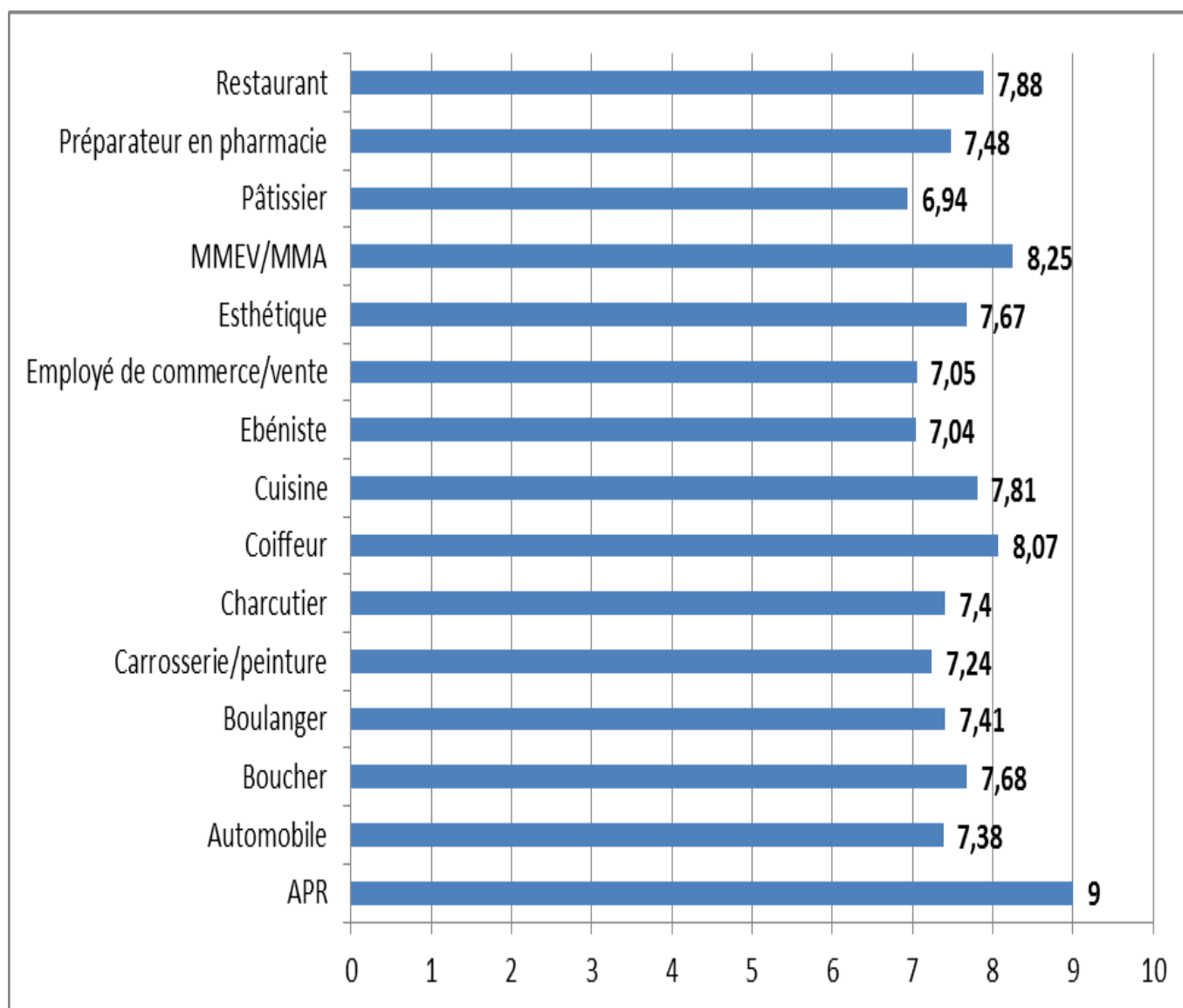
- qualité à améliorer
- augmenter les quantités
- diversifier les menus
- autre remarque : utiliser les productions faites par les apprenants des métiers alimentaires

Question 9 : Globalement, pouvez-vous me donner une note de 1 à 10 sur votre formation au CFA ?



54% des apprentis mettent une note équivalente ou supérieure à 8/10. Il en résulte une **moyenne de 7,4/10**.

Note moyenne par métier :



Question 10 : Quelles sont les améliorations que vous proposez ?

