



Indicateurs de résultats 2019

Alternance 2019

Contrats de professionnalisation – apprentissage – CPF- PRO A - CIF CDD-CIF CDI

445 alternants accueillis en 2019

- **208 apprenants** en CQP/IH restauration/bar 2019
- **137 apprenants** en titre professionnel restauration 2019
- **25 apprenants** en mention complémentaire ou CAP/BAC PRO HCR
- **30 apprenants** en CQP/IH multi-secteurs HCR
- **31 apprenants** en hébergement en 2019
- **13 apprenants** en commerce en 2019
- **01 apprenants** en immobilier

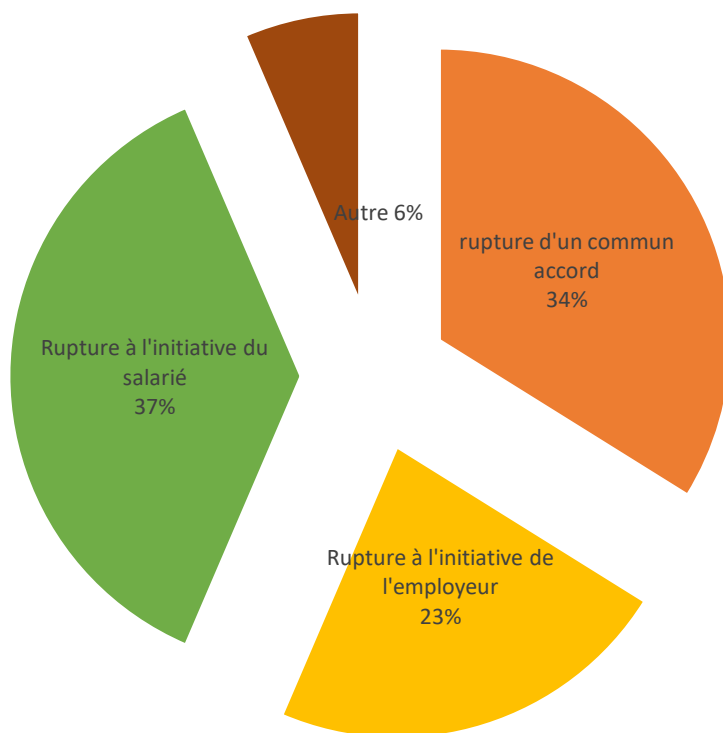
TOP 5 des formations en alternance en 2019

- CQP/IH commis de cuisine
- Titre professionnel cuisinier
- CQP serveur en restauration/CQP serveur en restauration option sommellerie
- Titre professionnel serveur en restaurant
- CQP/IH RECAPE

359 entreprises différentes d'accueil en 2019 (entrées en formation en 2019)

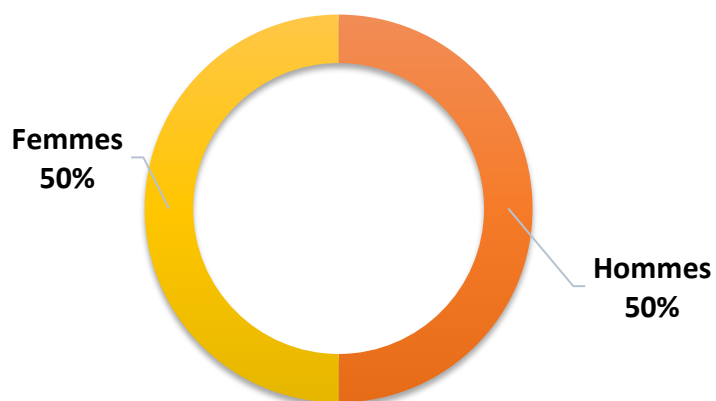
- Taux de présence des apprenants en contrat de professionnalisation : **93%**

Le taux de rupture : 35% contrat de professionnalisation et 12,7% contrat d'apprentissage

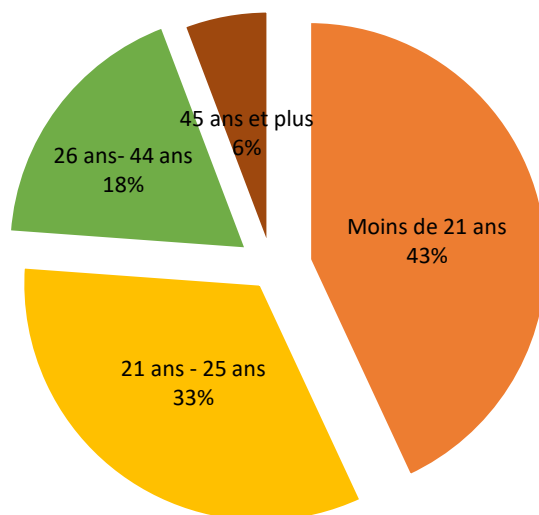


Contrat de professionnalisation et d'apprentissage

Public 2019



→ 76 % de nos apprenants ont moins de 26 ans



Nos résultats



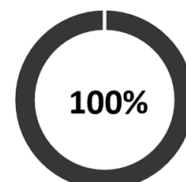
CQP



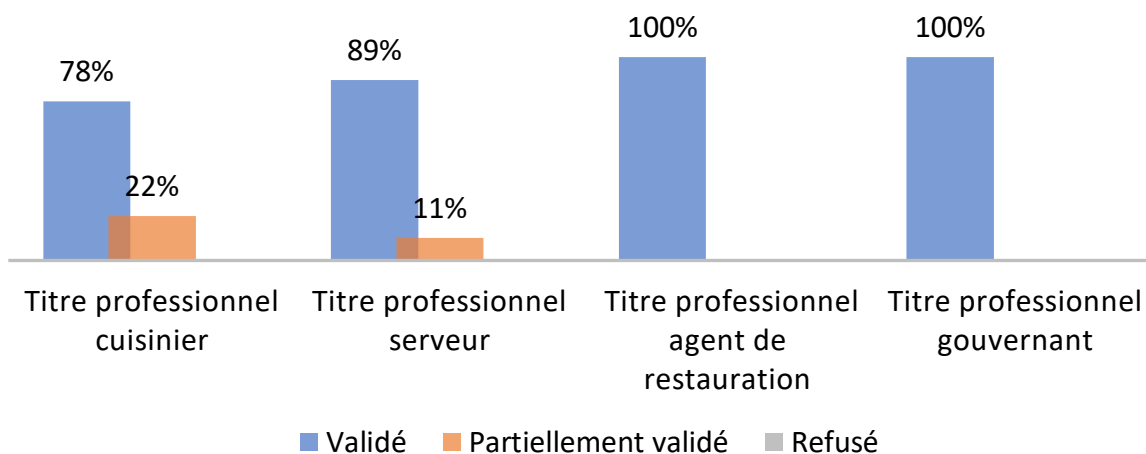
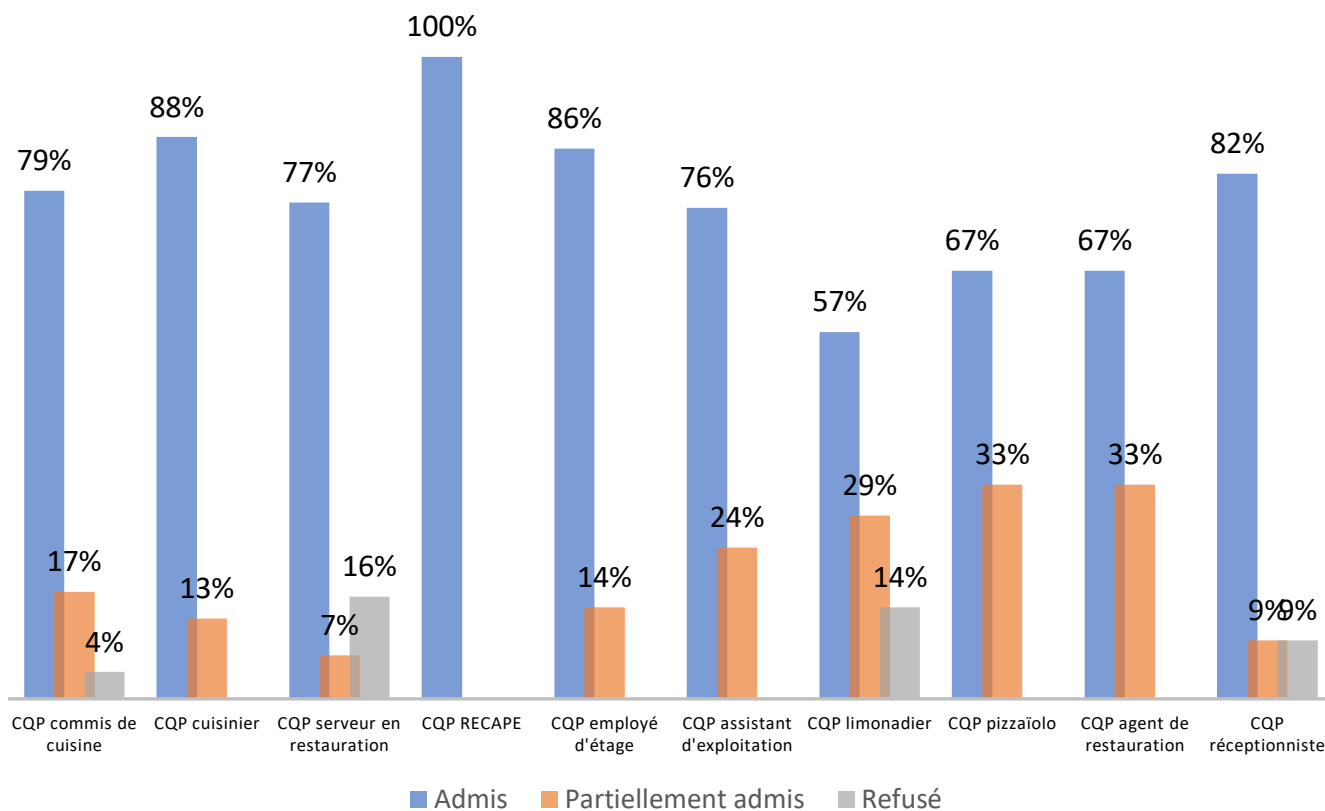
Titre professionnel

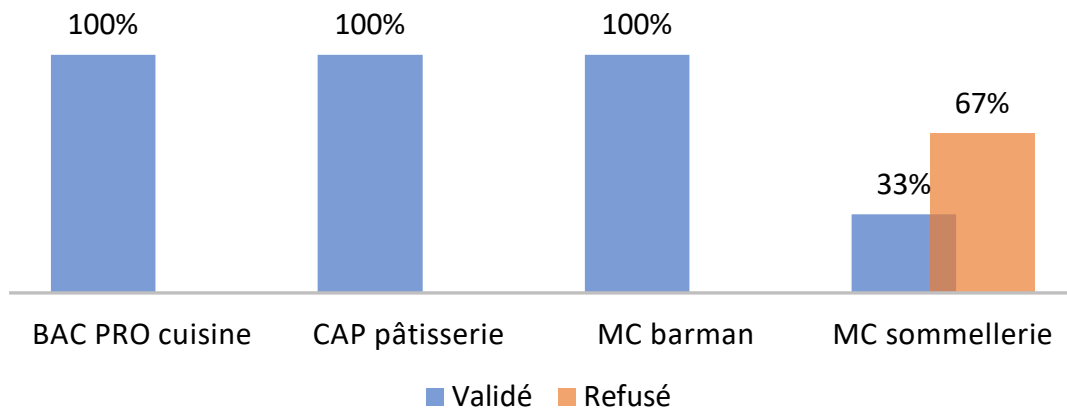


Mention complémentaire

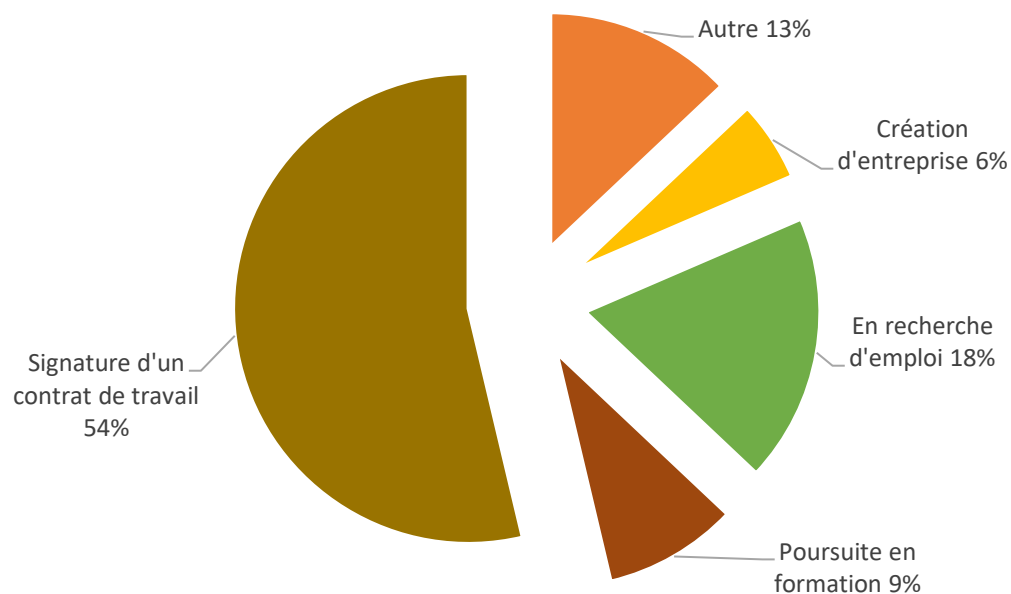


CAP/BAC PRO



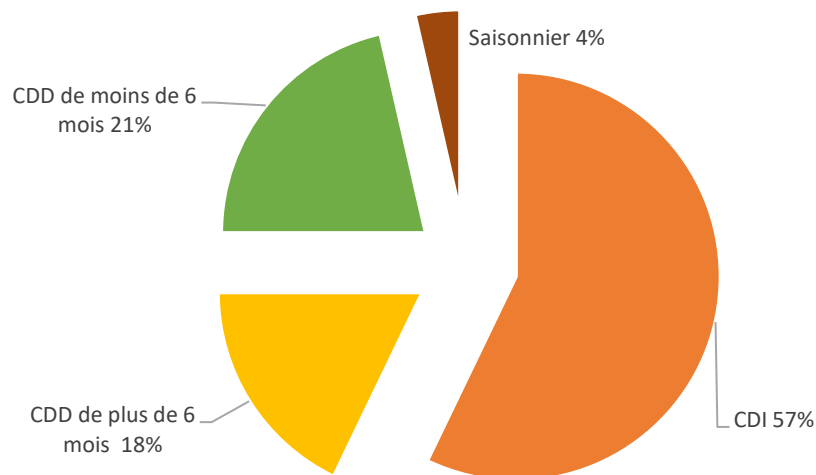


Le devenir des stagiaires à l'issue de la formation



Signature d'un contrat de travail

- dans l'entreprise formatrice : **72%**
- Autre entreprise : 28%



Satisfaction des stagiaires

Satisfaisant/Très satisfaisant

Le recrutement

- Accueil en centre : **81%**
- Entretien de sélection en centre : **78%**
- La durée du recrutement (entre l'acte de candidature et la réponse définitive) : **77%**
- Satisfaction globale / recrutement : **81%**

La formation

- Les conditions de formation (salles, équipements, ...) : **80%**
- Ambiance générale : **93%**
- Relations professionnelles avec l'ensemble de l'équipe : **91%**
- Organisation de la formation : **83%**
- Adéquation avec l'objectif initial de la formation : **89%**
- Le contenu de la formation : **85%**
- Les supports de formation : **80%**
- La clarté et la compréhension des explications du formateur : **85%**
- Disponibilité du formateur : **85%**

Le suivi

- Les suivis en entreprise : **74%**
- Satisfaction globale de la formation : **85%**

Recommanderiez-vous H&C Conseil à un ami ou collègue ?

Noter entre 0 et 10 (La plus faible 1 la plus forte étant 10)

→ 94% des répondants attribuent une note de recommandation égale ou supérieure à 7

Focus apprentissage

Date de création CFA H&C Conseil : septembre 2019

142 apprentis accueillis en 2019

→ 130 - secteur HCR

- 102 apprentis en titre professionnel restauration 2019
- 09 apprentis en hébergement
- 19 apprenants en mention complémentaire ou CAP/BAC PRO HCR

→ 12 - secteur commerce/immobilier

- 11 apprenants en commerce
- 01 apprenant en immobilier

TOP 3 des formations en apprentissage en 2019

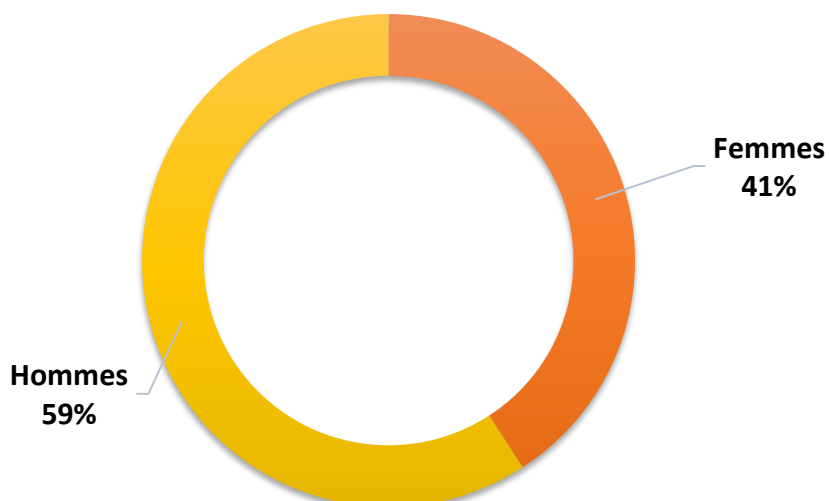
- Titre professionnel cuisinier(ère)
- Titre professionnel serveur(se) en restauration
- Titre professionnel employé(e) commercial(e) en magasin

12,7% de contrats d'apprentissage rompus en 2019

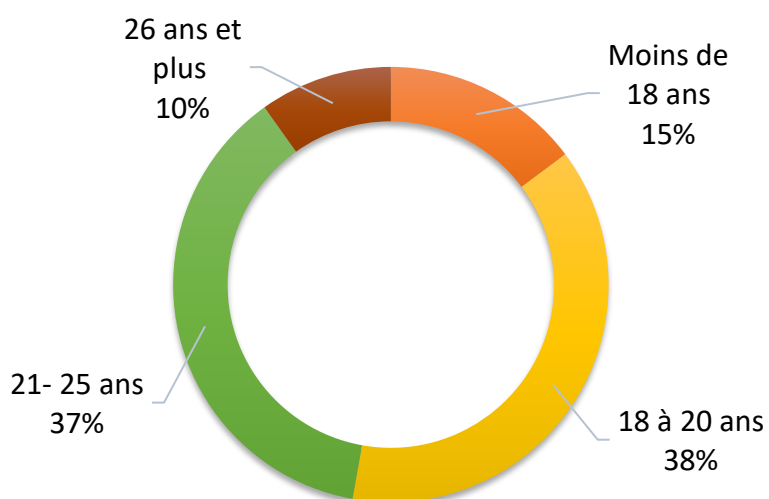
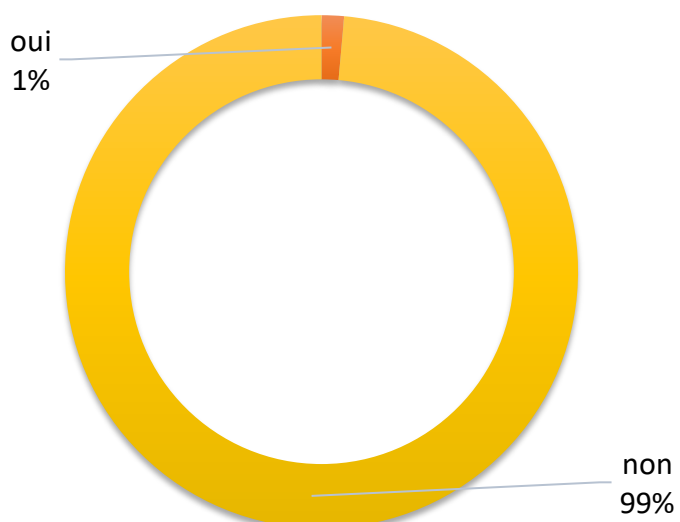
Motifs de rupture en entreprise



Public 2019



Apprentis en situation de handicap



En 2019, pas de candidat présenté à un examen. En effet, le CFA H&C Conseil existe depuis septembre 2019, et les premiers candidats se présenteront à en examen en 2020.

Dispositif Qualif pro 2019



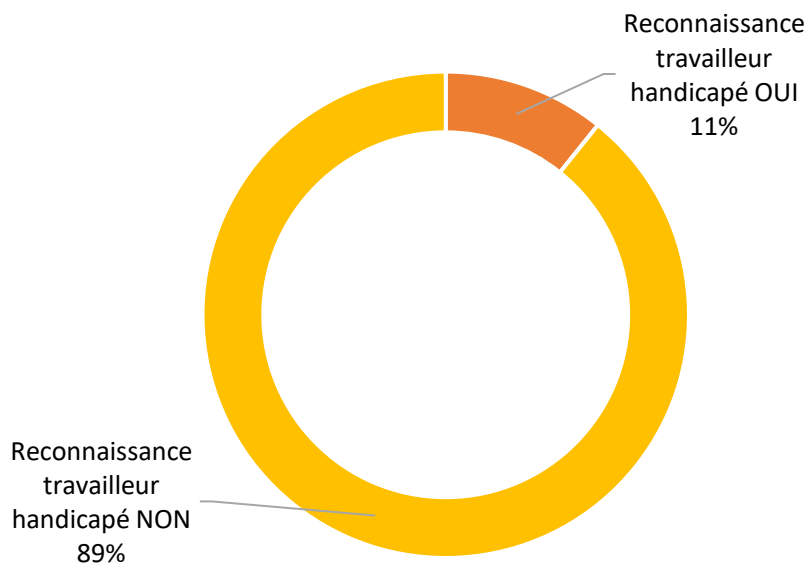
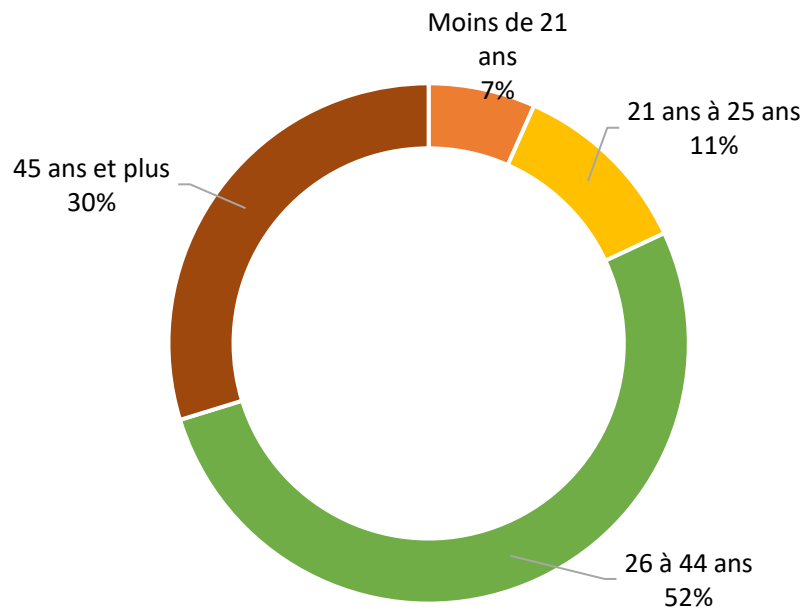
→ 30 sessions de formation dispensées

→ 316 demandeurs d'emploi formés

- 18 sessions HACCP et/ou permis d'exploitation
- 08 sessions en restauration/bar
- 02 sessions en hôtellerie
- 02 sessions de pré-certification

Public



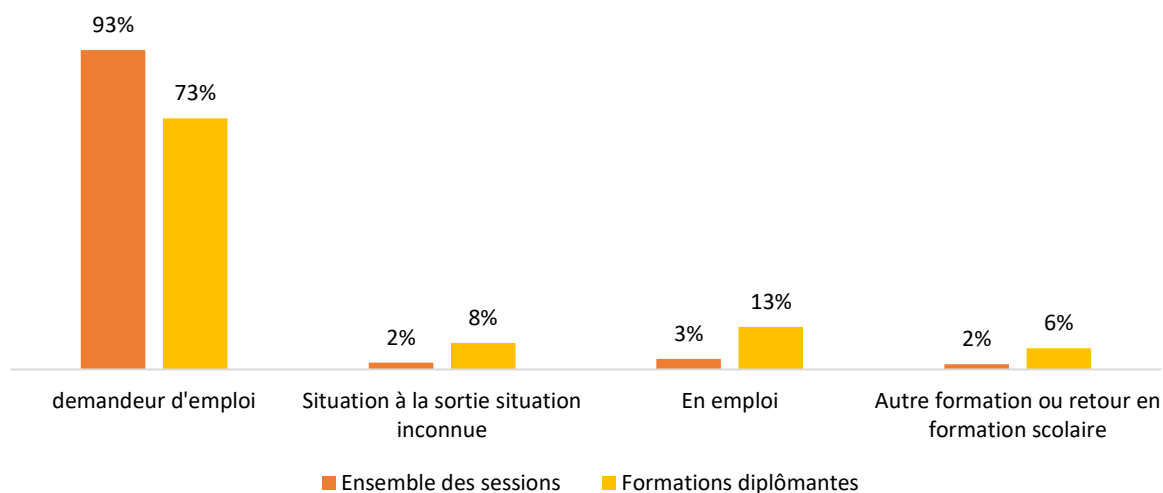


- **90%** des candidats reçus en information collective ont été recrutés en formation
- **91 %** des stagiaires qui ont débuté une formation l'ont achevée
- **96 %** des stagiaires qui ont terminé une formation l'ont validée

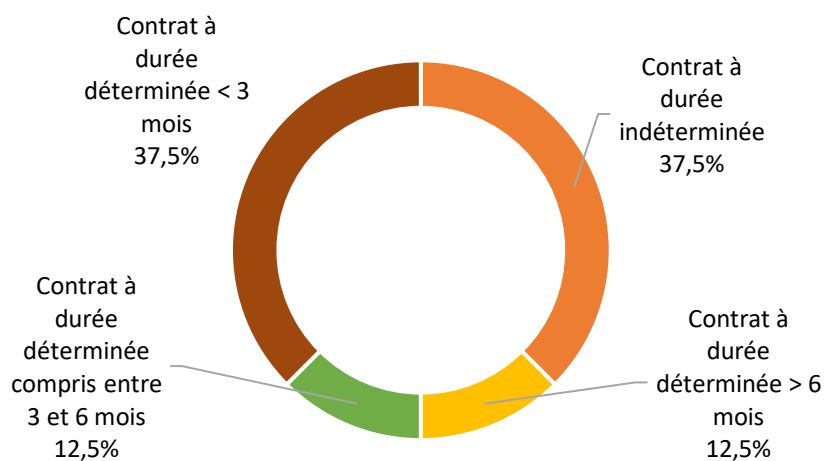
Résultats

- **86%** des stagiaires ont validé totalement leur titre professionnel
- **83%** des stagiaires ont validé totalement leur formation CQP/IH
- **100%** des stagiaires ont validé leur habilitation (HACCP ou permis d'exploitation)

Le devenir des stagiaires à l'issue de la formation



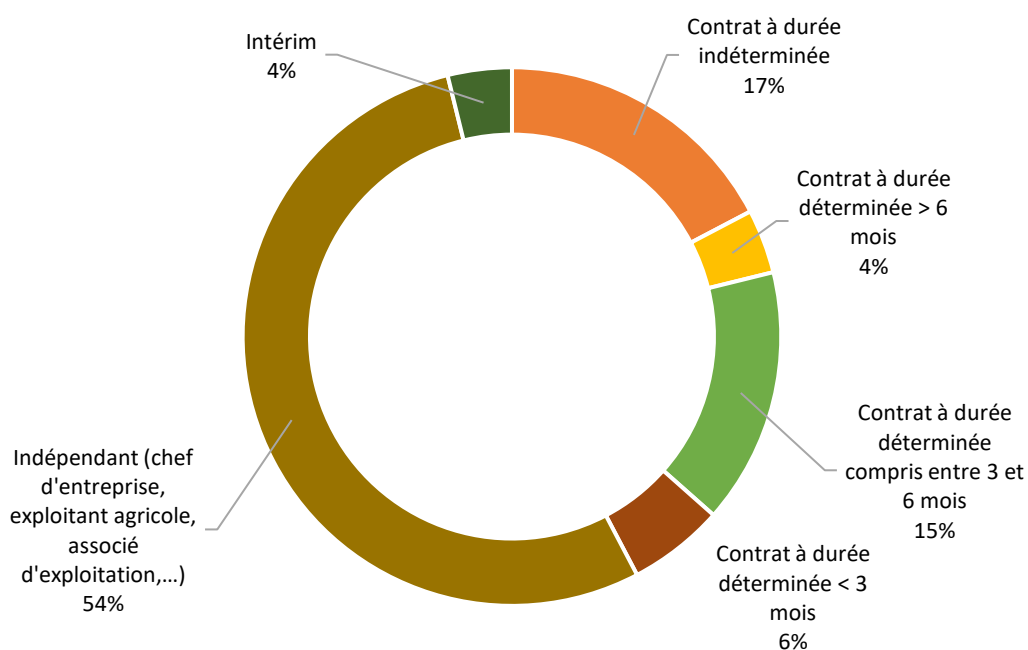
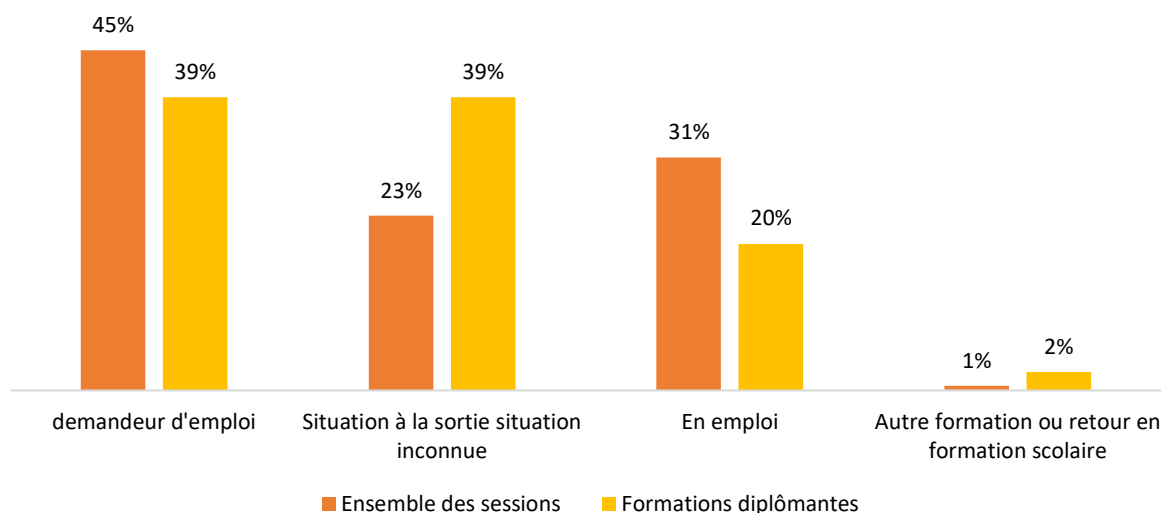
Type de contrat de travail



→ 100% des personnes en emploi ont le statut d'employé

→ 73% des postes de travail ont un rapport avec l'action de formation (Tourisme, hôtellerie, restauration)

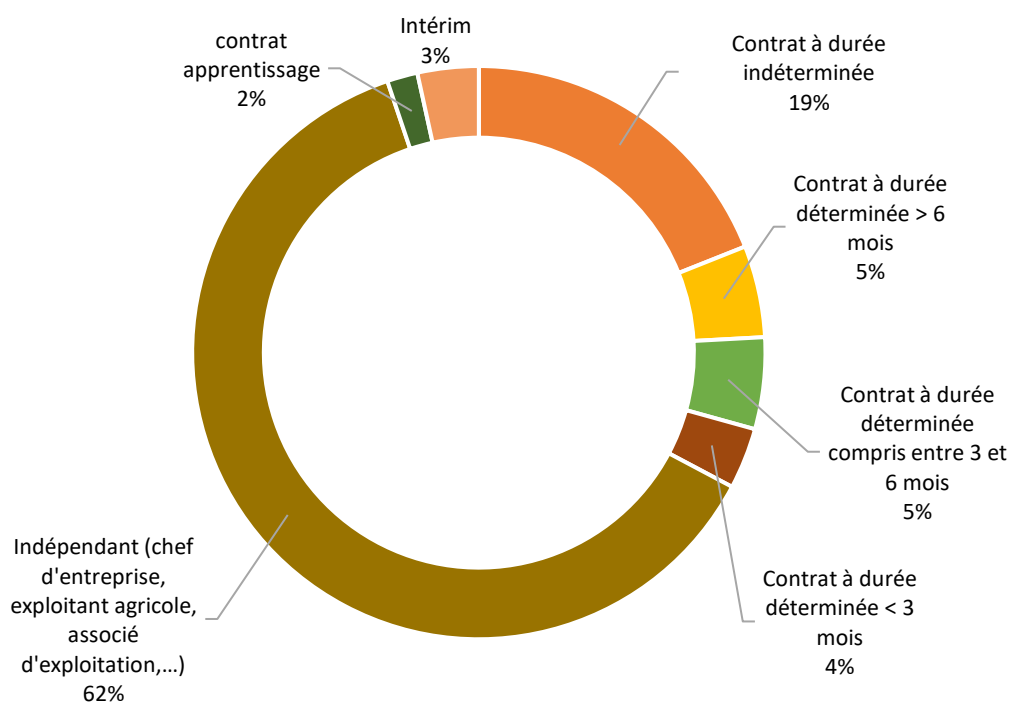
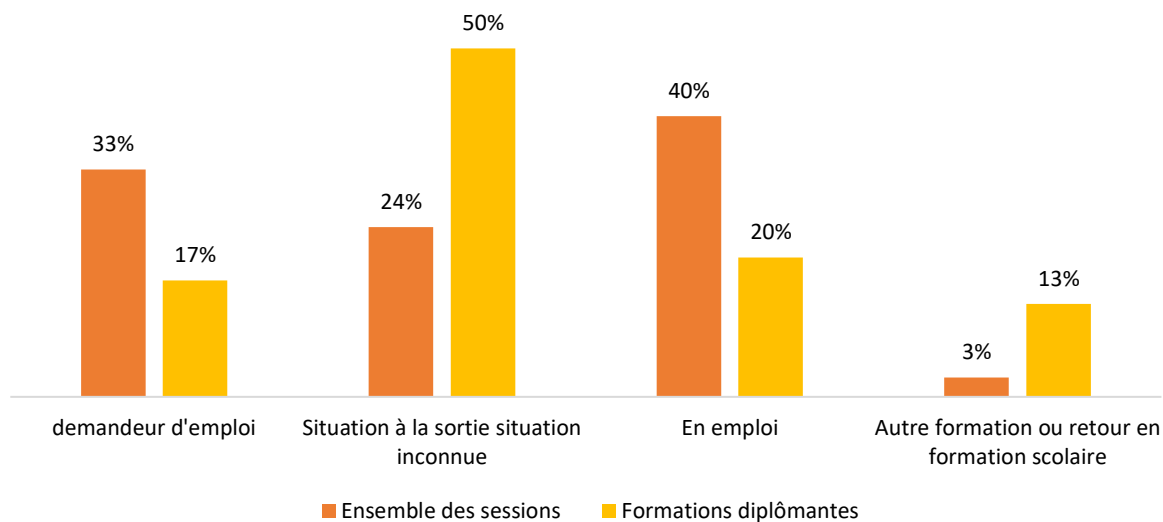
Le devenir des stagiaires à 3 mois



→ 43% des personnes en emploi ont le statut d'employé et 57% le statut Artisans – Commerçants – Chefs d'entreprises

→ 87% des postes de travail ont un rapport avec l'action de formation (Tourisme, hôtellerie, restauration)

Le devenir des stagiaires à 6 mois



→ 34% des personnes en emploi ont le statut d'employé et 66% le statut Artisans – Commerçants – Chefs d'entreprises

→ 88% des postes de travail ont un rapport avec l'action de formation (Tourisme, hôtellerie, restauration)

Satisfaction des stagiaires

Satisfait très satisfait

Avis global sur la formation : 100%

La transposabilité de la formation sur le poste de travail : 97%

Le contenu de la formation est suffisant pour progresser : 99%

La prise en compte des attentes par le formateur : 99%

L'accueil du personnel : 99%

La durée de la formation : 95%

L'équilibre temps de théorie/pratique : 94%

La progression pédagogique : 96%

Les explications du formateur : 99%

Les supports de formation utilisés : 90%

Les locaux : 92%

Matériel mis à disposition : 88%

Intention de recommandation (La plus faible 1 la plus forte étant 10)

→ 89 % des répondants attribuent une note de recommandation égale ou supérieure à 7

Formation continue 2019

→ **742 bénéficiaires d'actions de formation continue en 2019**

→ **216 sessions de formations**

→ **36 formateurs sont intervenus en 2019**

TOP 5 des thèmes de sessions de formation continue en 2019

→ Cuisine - techniques métier

→ Hygiène alimentaire secteur restauration commerciale

→ Permis d'exploitation/renouvellement permis d'exploitation

→ Permis de former/MAJ permis de former

→ Immobilier

TOP 5 des stagiaires formés en formation continue en 2019

→ Permis d'exploitation/renouvellement permis d'exploitation

→ Hygiène alimentaire secteur restauration commerciale

→ Buraliste et renouvellement

→ Immobilier

→ Permis de former/MAJ permis de former

→ **450 entreprises clientes ou clients particuliers en 2019**

Satisfaction

Avis global sur la formation : 99%

La transposabilité de la formation sur le poste de travail : 97%

Le contenu de la formation est suffisant pour progresser : 98%

La prise en compte des attentes par le formateur : 100%

L'accueil du personnel : 99%

La durée de la formation : 97%

L'équilibre temps de théorie/pratique : 96%

La progression pédagogique : 99%

Les explications du formateur : 100%

Les supports de formation utilisés : 95%

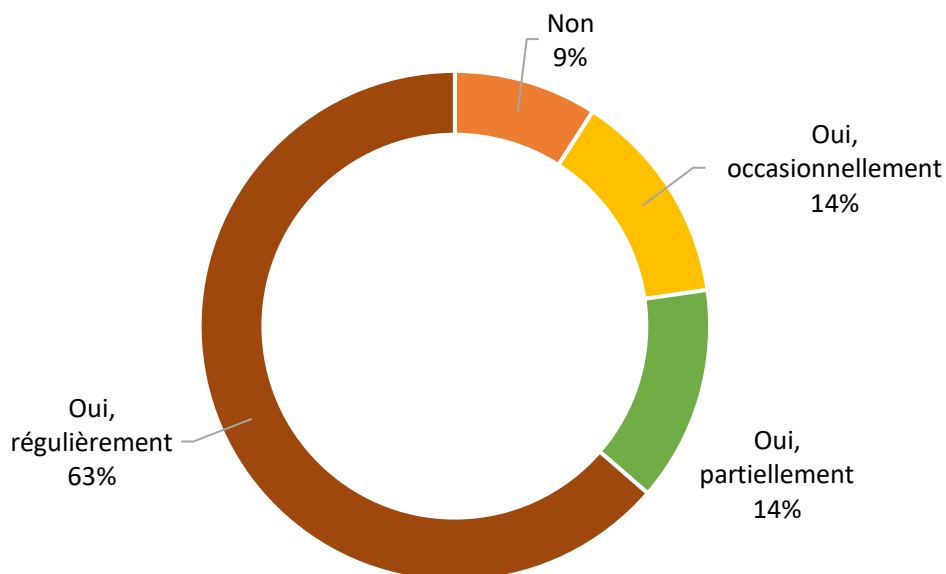
Les locaux : 97%

Matériel mis à disposition : 96%

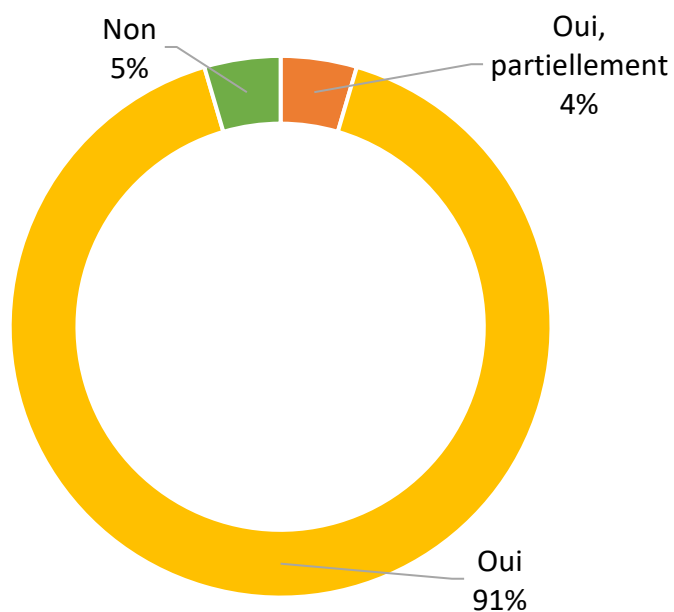
Intention de recommandation (La plus faible 1 la plus forte étant 10) : 97%

Bénéfices de la formation

Avez-vous pu appliquer les connaissances que vous aviez acquises lors de la formation ?



Pensez-vous que la formation ait augmenté significativement votre savoir-faire ?



Pensez-vous que, finalement, le ou les objectifs opérationnels définis avant la formation correspondaient bien à vos besoins ?

