



RESULTATS QUESTIONNAIRE SATISFACTION APPRENTIS 2023

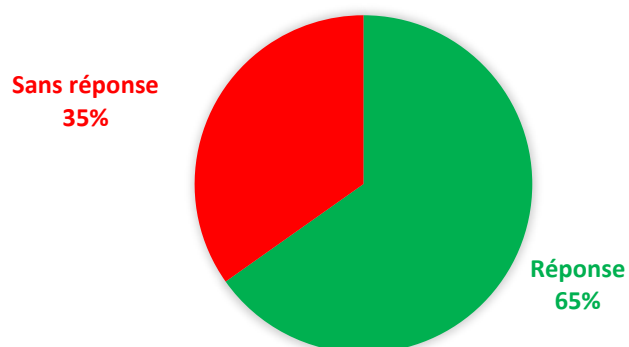
Les enquêtes de satisfaction tiennent une place importante dans la gestion de la qualité. Aussi, dans un souci d'amélioration de la qualité des prestations proposées et afin de mieux répondre aux attentes et aux besoins des apprentis, une enquête de satisfaction a été réalisée.

Les objectifs de cette enquête seront de mesurer les niveaux de satisfaction des apprentis vis-à-vis des services rendus, de connaître les attentes et les motifs d'insatisfaction. Cet outil contribue à une démarche d'amélioration continue et optimise les possibilités d'expression des apprentis.

Ce questionnaire s'est adressé à l'ensemble des apprentis ayant suivi une formation au CFA Jackie DROUET de Belfort durant l'année scolaire 2022 – 2023.

Le questionnaire a été complété par 341 apprentis sur 523 (au 31/05/2023).

RÉPARTITION DES RÉPONSES AUX QUESTIONNAIRES



Le taux de retour est de 65 % :

Nous avons décidé cette année de procéder aux enquêtes sous format Limesurvey.

Les questionnaires « 1^{ère} année » ont été complétés par 165 apprentis sur un total de 279 soit 59,14 %. Les questionnaires « 2^{ème} année » ont été complétés par 176 apprentis sur un total de 244 soit 72,13 %.

ANALYSE DES RESULTATS

Cette enquête a été analysée dans le respect de l'anonymat. L'ensemble des informations obtenues a été retranscrit sur format informatique pour être par la suite traité et analysé.

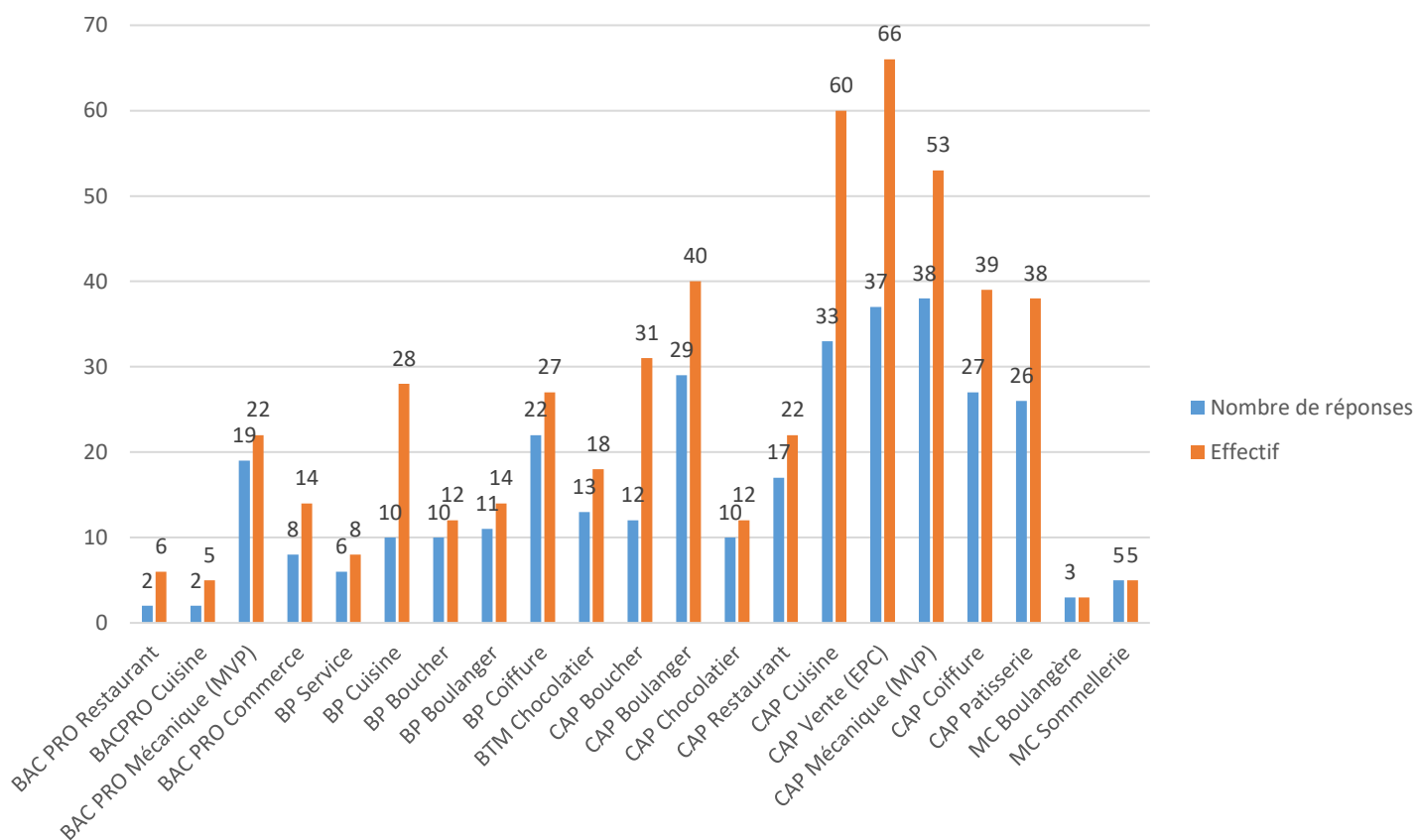
Pour chaque thème, les points forts et les points à améliorer ont été identifiés. A partir de ces derniers, des axes d'améliorations ont été dégagés.

Nous avons choisi de vous présenter, dans un premier temps, le taux de satisfaction toutes sections confondues afin de faire un « état des lieux » global, puis dans un deuxième temps, le taux de satisfaction détaillé par métier

PRESENTATION DES RESULTATS

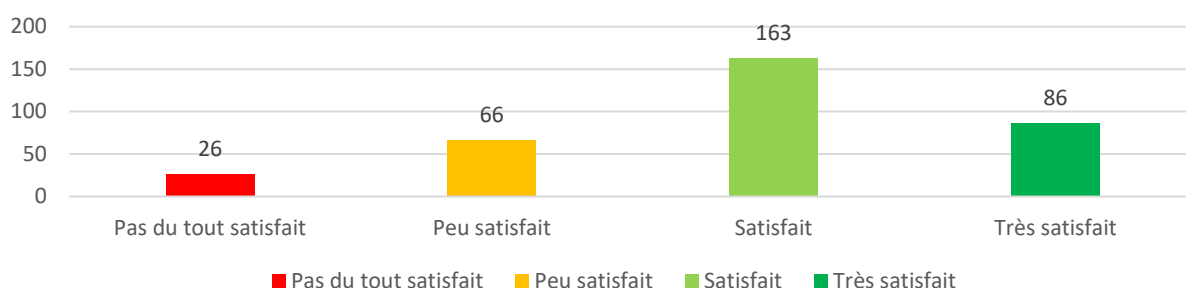
Le taux de participation a évolué de manière positive par rapport à l'année 2022 (65 % cette année contre 44 % l'année dernière).

Répartition des réponses par formation en fonction de l'effectif



I – Le matériel pédagogique et les locaux :

1.1 – Etes-vous satisfait du matériel pédagogique et des laboratoires mis à votre disposition ?

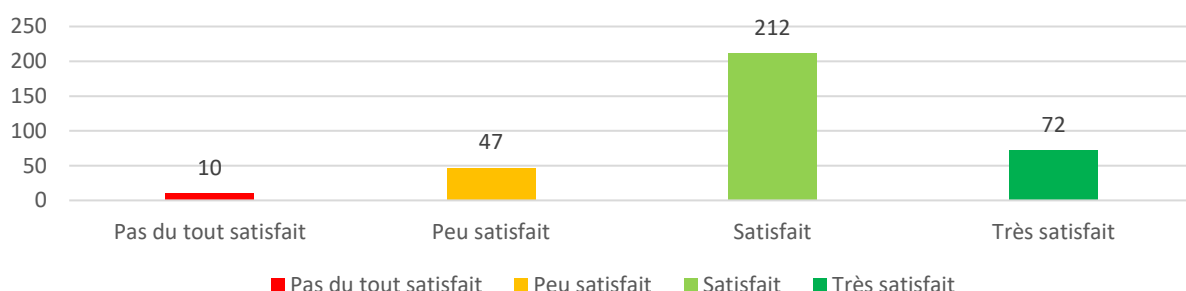


46 Commentaires :

Il est relevé le manque de matériel et/ou matériel non adapté ou de mauvaise qualité. Les apprentis se plaignent également de ne pas avoir de laboratoire de physique chimie à disposition. En revanche d'autres sont satisfaits du matériel pédagogique et indiquent que les équipements sont adaptés et modernes.

Axe d'amélioration : Le laboratoire de physique chimie a été entièrement rénové pendant l'année scolaire 2022-2023 ; il sera opérationnel au dernier trimestre 2023.

1.2 – Etes-vous satisfait des locaux mis à votre disposition ?



26 Commentaires :

Il est relevé la vétusté des locaux (problème de plafond en boucherie, infiltration d'eau, volets cassés etc) ainsi que le mauvais état des tables de cours. Il est indiqué qu'il fait froid dans les locaux.

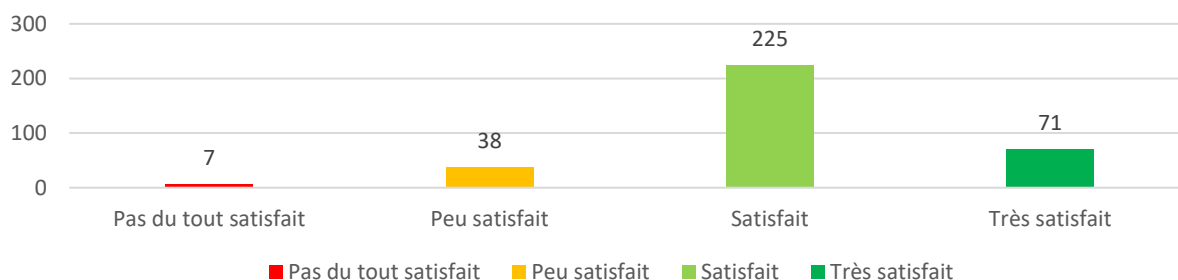
Point fort : La grande majorité des apprentis est satisfaite. Le toit du bâtiment B (boucherie, boulangerie et pâtisserie chocolaterie a entièrement été refait en juin 2023, donc après la diffusion de l'enquête. La tuyauterie du chauffage va être refaite au 4^{ème} trimestre 2023.

Remarque : La température ambiante intérieure est fixée à 19 °C en hiver.

Axe d'amélioration : Des travaux de réhabilitation complète du CFA sont prévus ; le travail du programmiste est actuellement en cours. Ces travaux permettront de solder les problèmes remontés pour les apprentis.

II – La formation :

2.1 – Etes-vous satisfait du contenu de la formation ?



46 Commentaires :

Les commentaires sont très hétérogènes. Des apprentis apprécient les cours dispensés par les enseignants et d'autres moins. Certains se plaignent d'absences répétées. D'autres trouvent dommageable que les classes ne soient pas élaborées en fonction de l'âge (mineurs et majeurs).

Point fort : Le contenu de la formation satisfait la majorité des apprentis

2.2 – Etes-vous satisfait de la durée de la formation ?



18 Commentaires :

Les commentaires sont une fois de plus partagés.

8 apprenants jugent que la formation est trop courte et qu'ils manquent de pratique.

4 apprenants jugent la formation trop longue.

6 apprenants trouvent que la durée est adaptée.

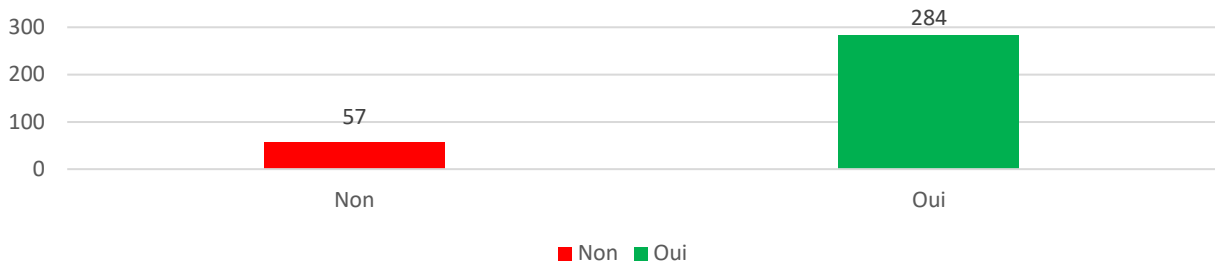
Point fort : Les apprentis sont satisfaits de la durée de la formation.

2.3- Avez-vous été suffisamment informé(e) de votre rythme d'alternance ?



Point fort : Les apprentis sont globalement satisfaits.

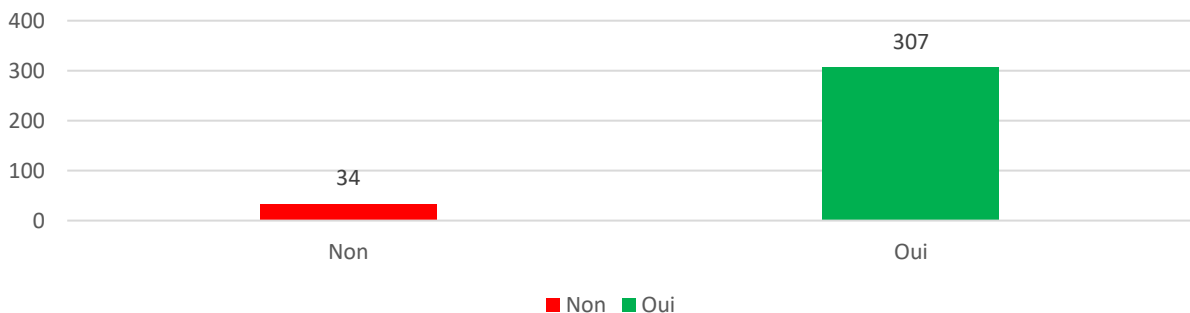
2.4 - Avez-vous été suffisamment informé(e) de vos droits et devoirs en tant qu'apprenti(e) : règlement intérieur, livret d'apprentissage etc ... ?



Axe d'amélioration : Le nouveau règlement intérieur sera présenté aux apprentis à la rentrée.

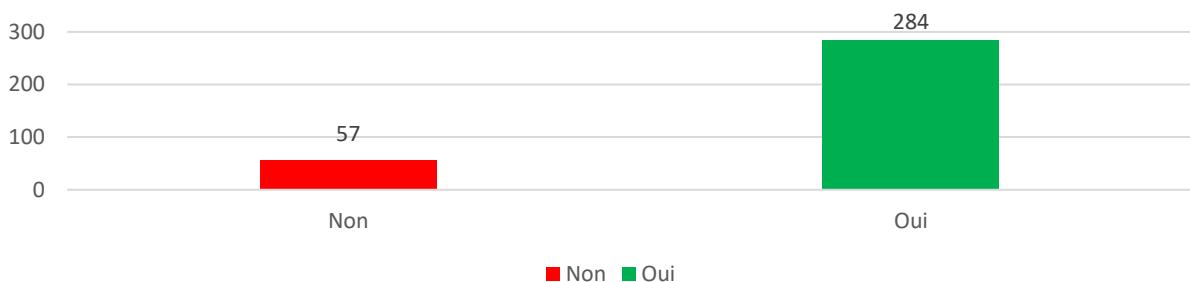
Remarque : Les droits et devoirs sont explicités dans le livret d'apprentissage.

2.5 - Avez-vous été suffisamment informé(e) des règles de santé et de sécurité en entreprise ?



Point fort : Les apprentis semblent satisfaits.

2.6 - Avez-vous été suffisamment informé(e) des règles de santé et de sécurité au CFA ?



Axe d'amélioration : Les livrets d'apprentissage ont été entièrement revus pour la rentrée 2023 : les règles de sécurité figurent dans ce dernier.

2.7 - Avez-vous été suffisamment informé(e) des aides financières au permis de conduire ?



Remarque : Ce résultat est étonnant.

Les apprentis sont informés des aides au permis de plusieurs façons :

- affichage dans les quatre bâtiments,
- mail envoyé à chaque apprenti,
- information sur le portail NETYPAREO,
- Information par les enseignants,
- Information dans le livret d'apprentissage.

2.8 - Avez-vous été suffisamment informé(e) des aides financières mobilisables en cas de difficultés ?

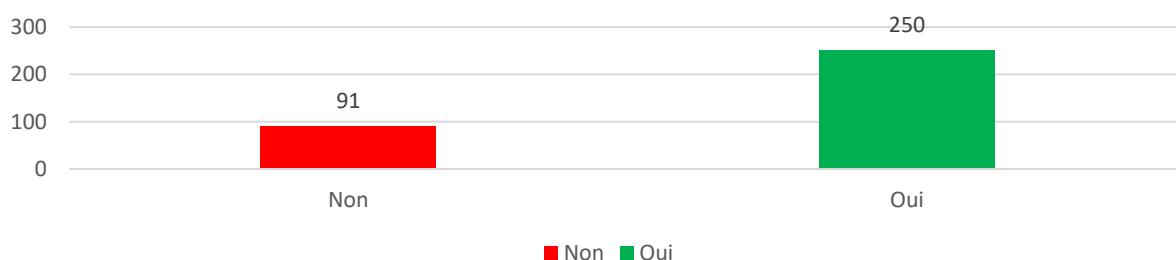


Remarque : Ce résultat est étonnant.

Les apprentis sont informés de plusieurs façons :

- affichage dans les quatre bâtiments,
- information sur le portail NETYPAREO,
- Information par les enseignants.

2.9 - Avez-vous été suffisamment informé(e) du suivi et de l'accompagnement que doit effectuer le maître d'apprentissage ?



5 Commentaires :

Deux apprenants pensent que le CFA et l'entreprise sont deux mondes différents et qu'il y a un manque d'écoute. Les autres apprenants sont satisfaits.

Axe d'amélioration : Une charte qualité est adressée à chaque employeur à la mise en place d'un contrat pour la rentrée 2023.

III – Les enseignants :

3.1- Trouvez-vous que l'équipe enseignante est bienveillante ?



Point fort : La grande majorité des apprentis est satisfaite.

3.2 Trouvez-vous que l'équipe enseignante est à l'écoute ?



Point fort : La majorité des apprentis est satisfaite.

3.3 – Trouvez-vous que l'équipe enseignante utilise des supports adaptés ?



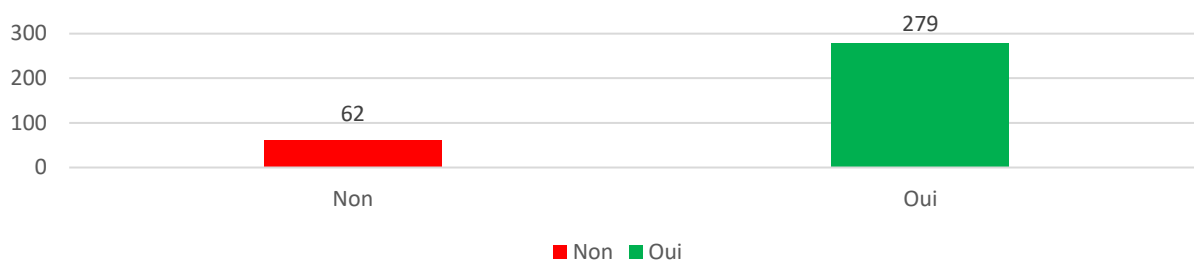
19 Commentaires :

De manière globale, les apprenants pensent que certains enseignants sont plus pédagogues et plus à l'écoute que d'autres. Cependant, dans l'ensemble ils sont satisfaits.

Point fort : La majorité des apprentis est satisfaite.

IV – L'administration et la vie scolaire :

4.1- Trouvez-vous que l'administration et la vie scolaire répondent à vos questions efficacement ?



Point fort : La majorité des apprentis est satisfaite.

4.2- Trouvez-vous que l'administration et la vie scolaire sont disponibles et à l'écoute ?



12 Commentaires :

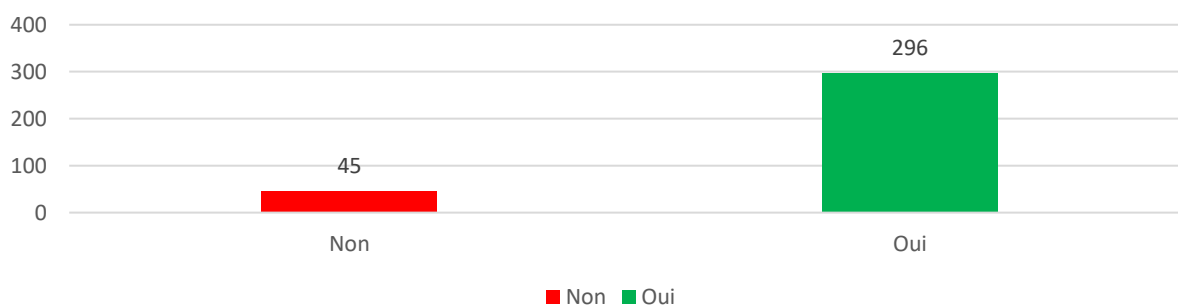
Une apprenante souhaiterait que quelqu'un soit spécialisé pour régler les litiges avec les entreprises afin d'éviter les ruptures et réduire les abandons. Plusieurs autres apprenants indiquent que les bureaux sont souvent fermés et que le suivi concernant les éléments perturbateurs n'est pas efficace.

Point fort : les apprentis sont satisfaits dans la grande majorité.

Axe d'amélioration : Le nouveau règlement intérieur sera mis en place dès la rentrée de septembre 2023. Il devrait améliorer grandement la gestion des éléments perturbateurs.

V– L'entreprise :

7.1 - Estimez-vous que les missions confiées en entreprise répondent à votre formation et vos attentes ?



13 Commentaires :

Certaines entreprises profitent de la situation et n'acceptent pas les méthodes enseignées par le CFA.

Point fort : La grande majorité des apprentis est satisfaite.

Axe d'amélioration : La nouvelle responsable développement pourra intervenir à partir de septembre 2023.

7.2 - Disposez-vous des moyens matériels suffisants pour faire votre travail en entreprise ?



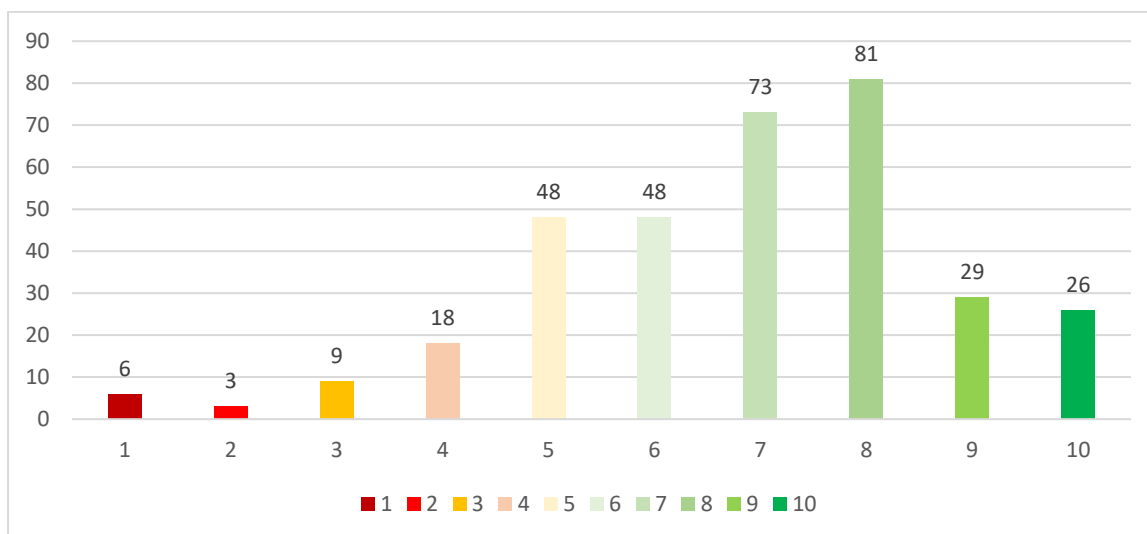
9 Commentaires :

5 apprentis sont satisfaits et 4 autres manquent de matériels.

Point fort : La majorité des apprentis est satisfaite.

CONCLUSION

Quel est votre niveau de satisfaction concernant votre formation au sein du CFA ?

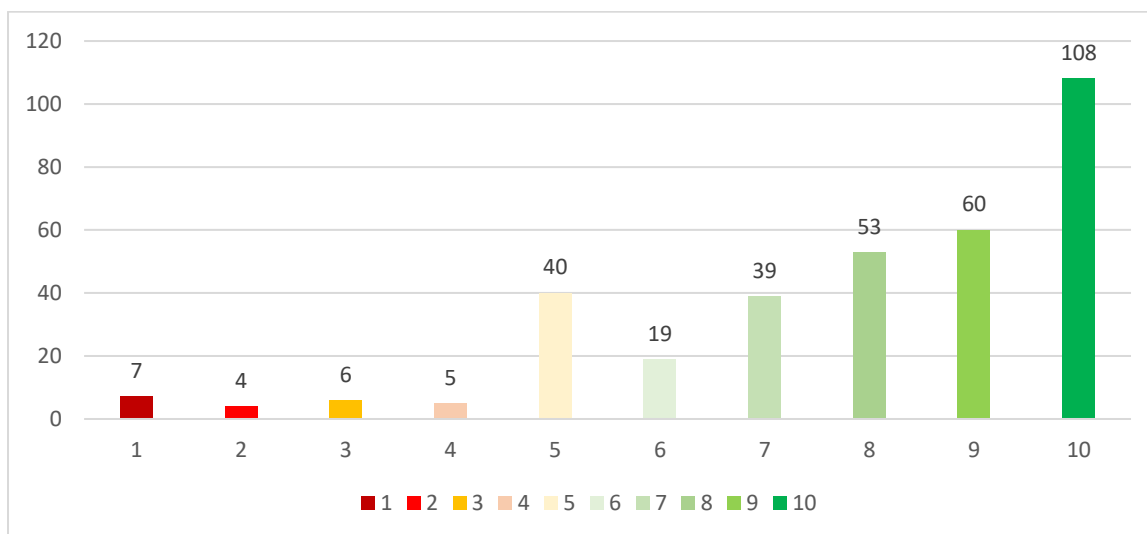


La note moyenne 6,8.

12 Commentaires :

Les commentaires ne répondent pas à la question posée et pour la plupart ont déjà été relevés précédemment.

Quel est votre niveau de satisfaction concernant votre formation au sein de l'entreprise ?



La note moyenne : 7,9

8 Commentaires :

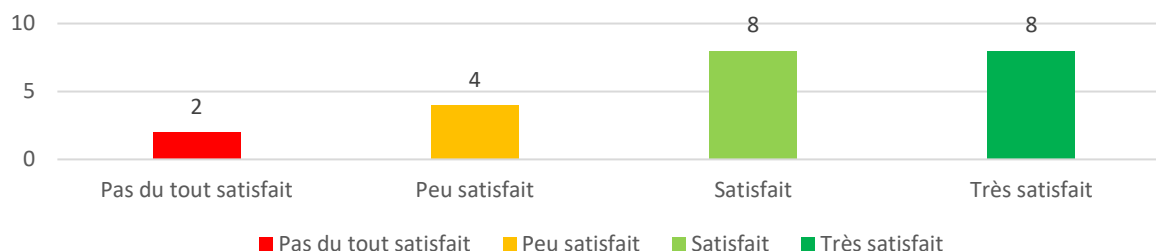
Un apprenti regrette que son employeur le garde en entreprise lors des semaines CFA et un autre trouve qu'il est difficile de communiquer avec son employeur. Les autres commentaires sont positifs.

2 - Présentation par métier

BOUCHERIE CAP Boucher / BP Boucher

I – Le matériel pédagogique et les locaux :

1.1 – Etes-vous satisfait du matériel pédagogique et des laboratoires mis à votre disposition ?

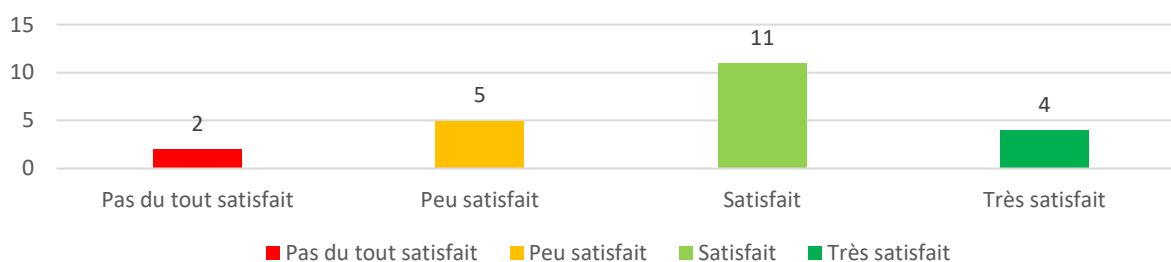


2 Commentaires :

Les couteaux ne sont pas de bonne qualité.

Un apprenti a rencontré un problème avec l'ordinateur portable mis à disposition.

1.2 – Etes-vous satisfait des locaux mis à votre disposition ?



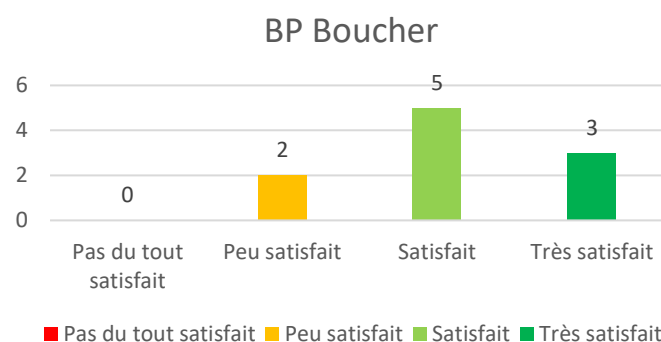
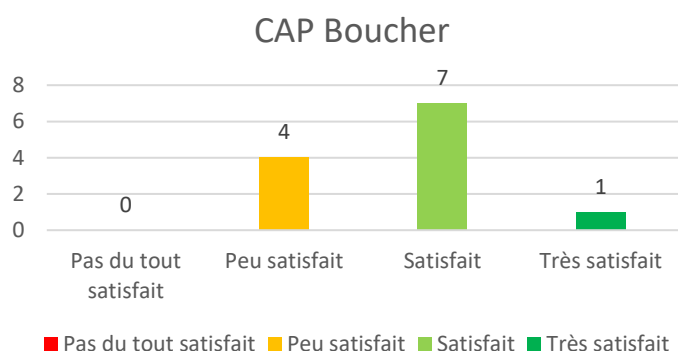
3 Commentaires :

Le bâtiment de la boucherie est vétuste, ainsi que la salle de technologie.

Le plafond du laboratoire est en mauvais état.

II – La formation :

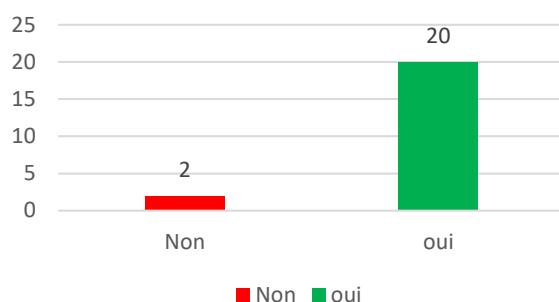
2.1 – Etes-vous satisfait du contenu de la formation ?



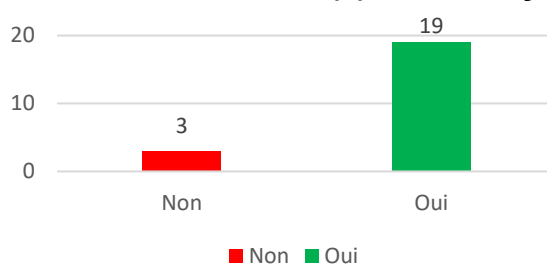
1 Commentaire :

Un apprenti relève le manque d'heure de pratique.

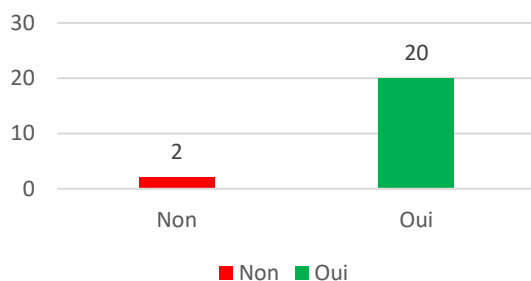
2.2 – Etes-vous satisfait de la durée de la formation ?



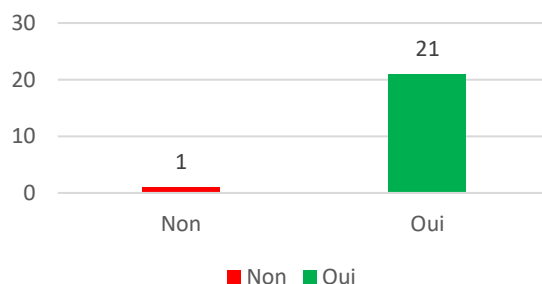
2.3- Avez-vous été suffisamment informé(e) de votre rythme d'alternance ?



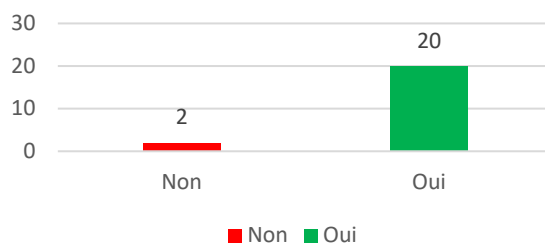
2.4 - Avez-vous été suffisamment informé(e) de vos droits et devoirs en tant qu'apprenti(e) : règlement intérieur, livret d'apprentissage etc ... ?



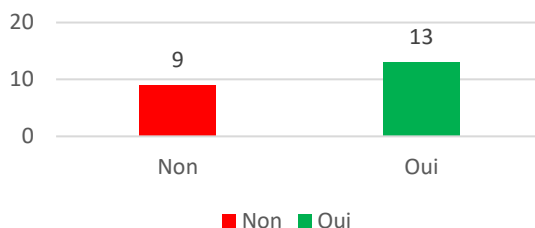
2.5 - Avez-vous été suffisamment informé(e) des règles de santé et de sécurité en entreprise ?



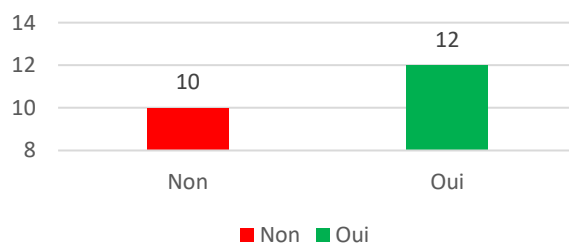
2.6 - Avez-vous été suffisamment informé(e) des règles de santé et de sécurité au CFA ?



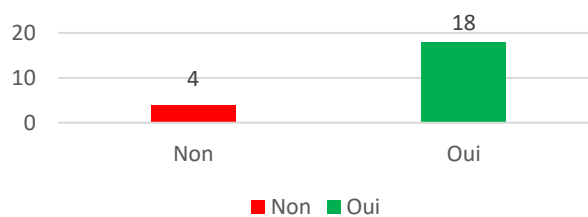
2.7 - Avez-vous été suffisamment informé(e) des aides financières au permis de conduire ?



2.8 - Avez-vous été suffisamment informé(e) des aides financières mobilisables en cas de difficultés ?

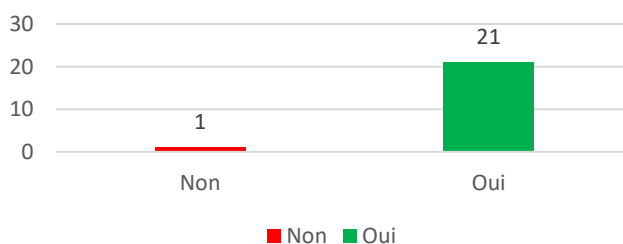


2.9 - Avez-vous été suffisamment informé(e) du suivi et de l'accompagnement que doit effectuer le maître d'apprentissage ?

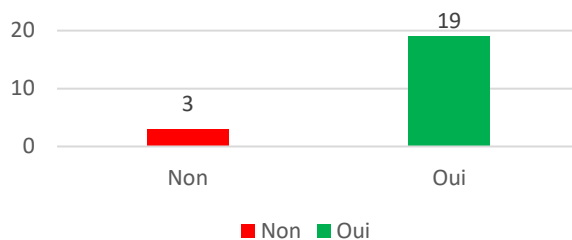


III – Les enseignants :

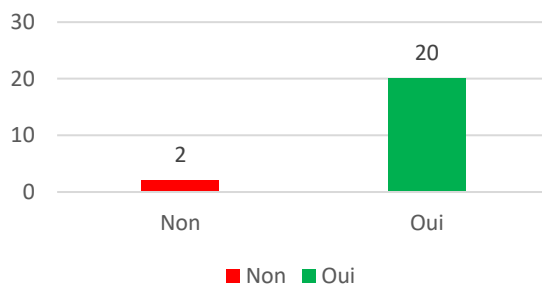
3.1- Trouvez-vous que l'équipe enseignante est bienveillante ?



3.2 Trouvez-vous que l'équipe enseignante est à l'écoute ?



3.3 – Trouvez-vous que l'équipe enseignante utilise des supports adaptés ?

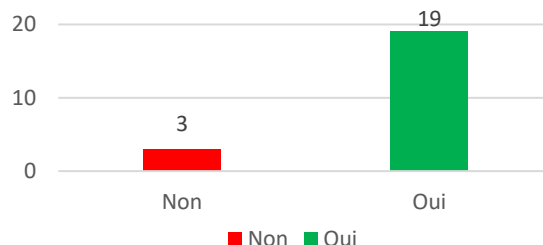


1 Commentaire :

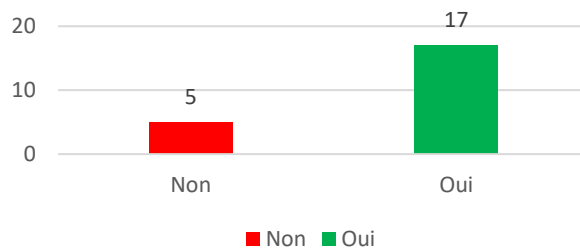
Un apprenti indique que tous les enseignants n'utilisent pas les supports adaptés.

IV – L'administration et la vie scolaire :

4.1- Trouvez-vous que l'administration et la vie scolaire répondent à vos questions efficacement ?

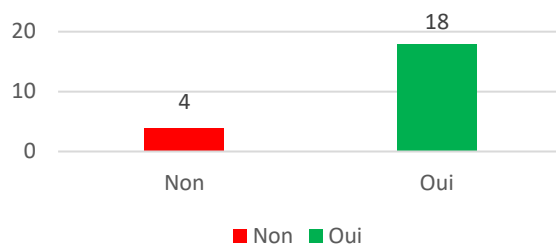


4.2- Trouvez-vous que l'administration et la vie scolaire sont disponibles et à l'écoute ?

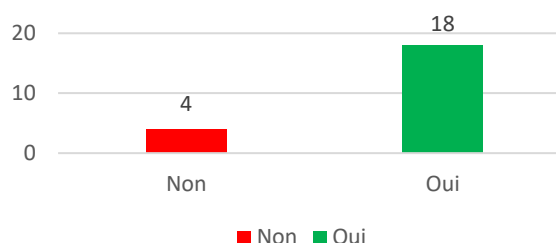


V – L'entreprise :

7.1 - Estimez-vous que les missions confiées en entreprise répondent à votre formation et vos attentes ?



7.2 - Disposez-vous des moyens matériels suffisants pour faire votre travail en entreprise ?



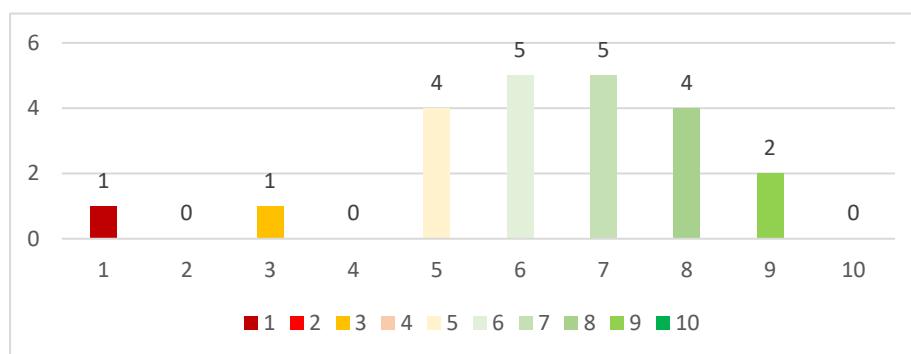
2 Commentaires :

Un apprenti signale le manque de matériel : couperet, gant, tablier de protection.

Un apprenti signale également que l'employeur ne respecte pas les consignes du CFA notamment, par rapport au suivi.

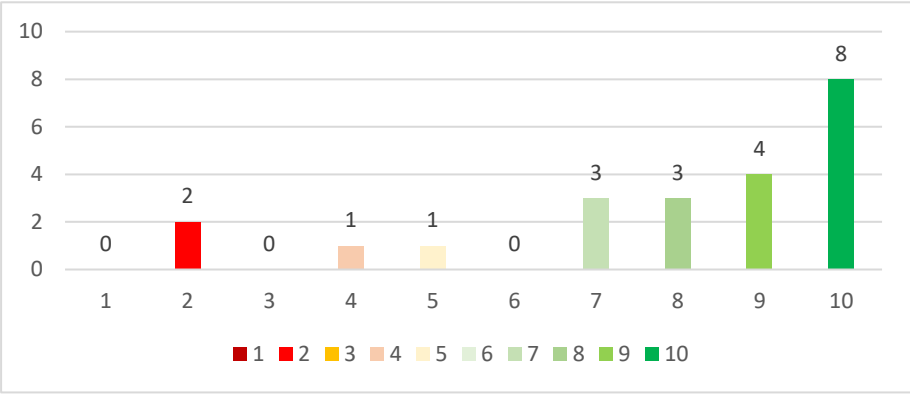
CONCLUSION

Quel est votre niveau de satisfaction concernant votre formation au sein du CFA ?



Note moyenne : 6,3

Quel est votre niveau de satisfaction concernant votre formation au sein de l'entreprise ?



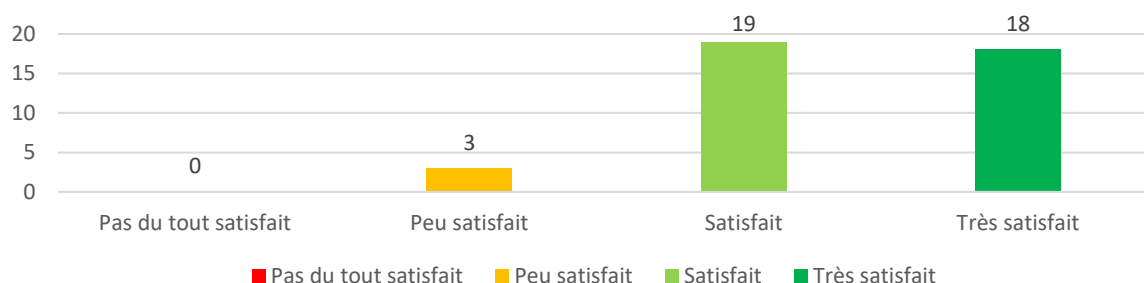
Note moyenne : 7,9

BOULANGERIE

CAP Boulanger / BP Boulanger

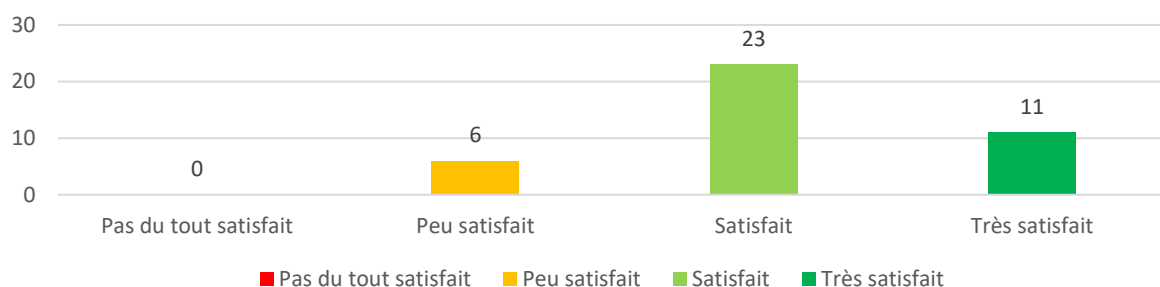
I – Le matériel pédagogique et les locaux :

1.1– Etes-vous satisfait du matériel pédagogique et des laboratoires mis à votre disposition ?



2 Commentaires : Equipements modernes et laboratoire récent.

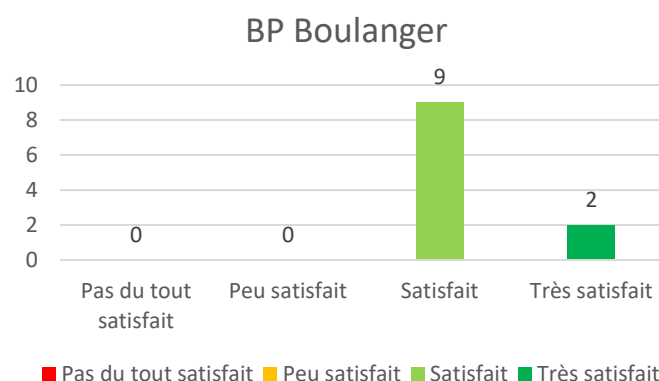
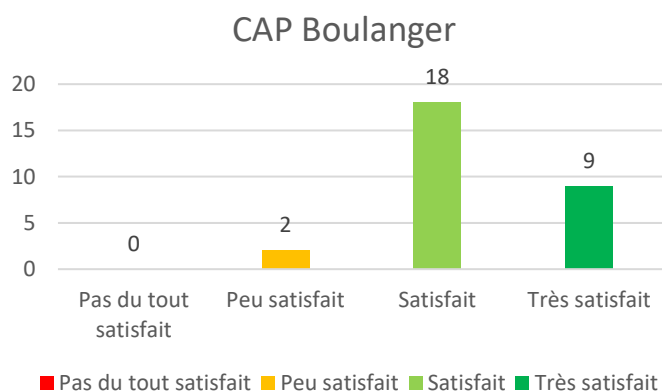
1.2 – Etes-vous satisfait des locaux mis à votre disposition ?



1 Commentaire : Le plafond du bâtiment B est en mauvais état.

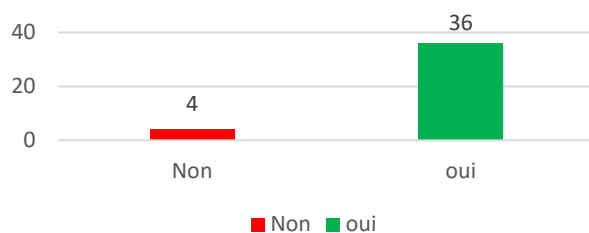
II – La formation :

2.1 – Etes-vous satisfait du contenu de la formation ?



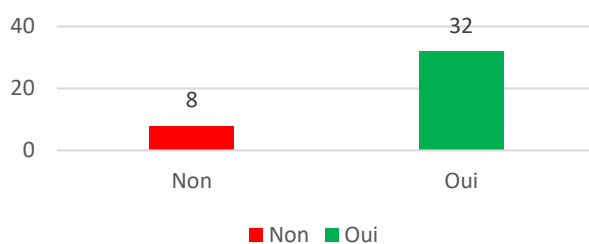
3 Commentaires : Un apprenti est satisfait des cours (matières générales et professionnelles) et un autre est satisfait du lieu et de la formation dans sa globalité.

2.2 – Etes-vous satisfait de la durée de la formation ?

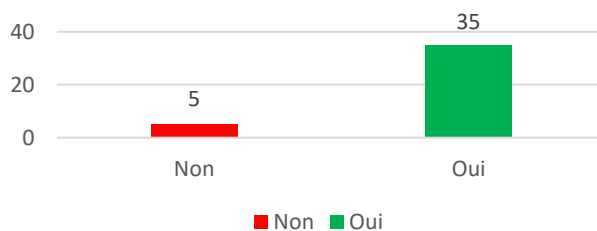


1 Commentaire : un apprenti trouve la formation trop longue

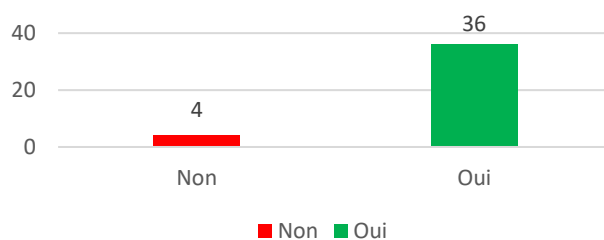
2.3- Avez-vous été suffisamment informé(e) de votre rythme d'alternance ?



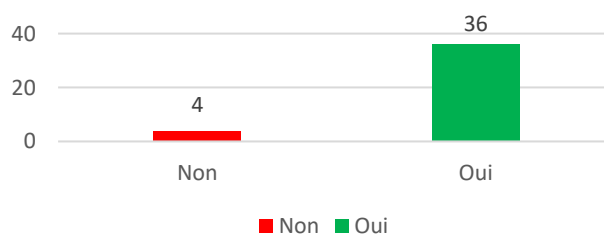
2.4 - Avez-vous été suffisamment informé(e) de vos droits et devoirs en tant qu'apprenti(e) : règlement intérieur, livret d'apprentissage etc ... ?



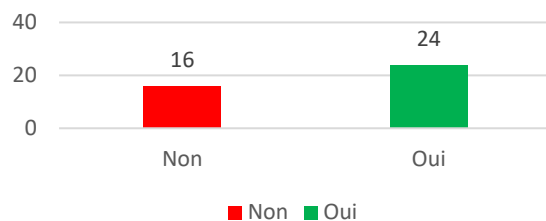
2.5 - Avez-vous été suffisamment informé(e) des règles de santé et de sécurité en entreprise ?



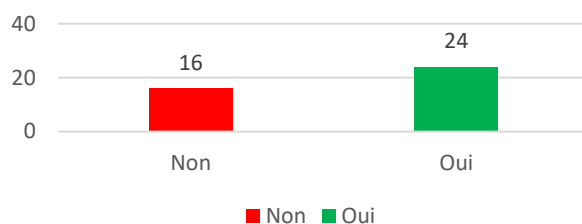
2.6 - Avez-vous été suffisamment informé(e) des règles de santé et de sécurité au CFA ?



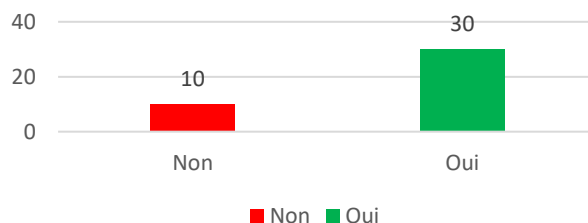
2.7 - Avez-vous été suffisamment informé(e) des aides financières au permis de conduire ?



2.8 - Avez-vous été suffisamment informé(e) des aides financières mobilisables en cas de difficultés ?

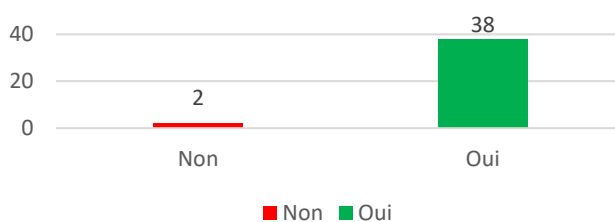


2.9 - Avez-vous été suffisamment informé(e) du suivi et de l'accompagnement que doit effectuer le maître d'apprentissage ?

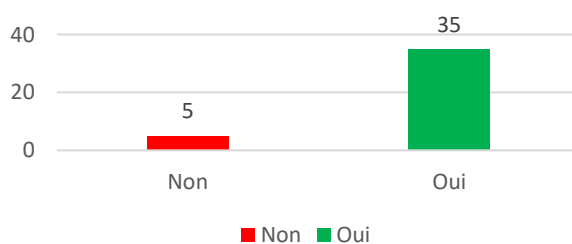


III – Les enseignants :

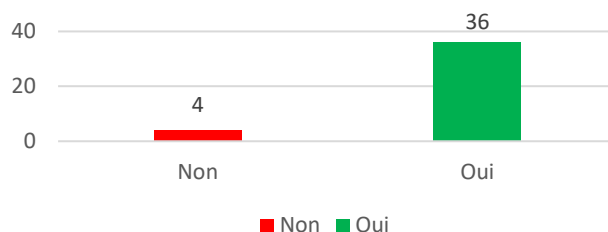
3.1- Trouvez-vous que l'équipe enseignante est bienveillante ?



3.2 Trouvez-vous que l'équipe enseignante est à l'écoute ?

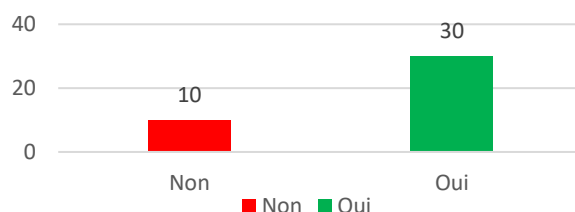


3.3 – Trouvez-vous que l'équipe enseignante utilise des supports adaptés ?

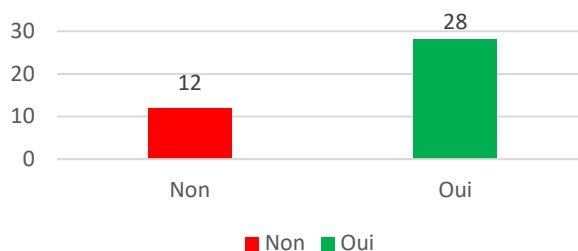


IV – L'administration et la vie scolaire :

4.1- Trouvez-vous que l'administration et la vie scolaire répondent à vos questions efficacement ?



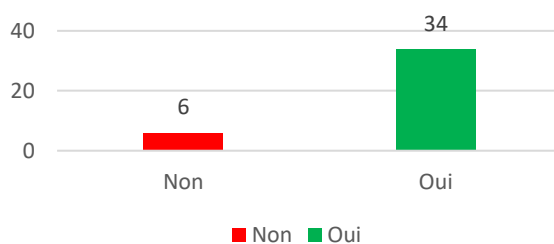
4.2- Trouvez-vous que l'administration et la vie scolaire sont disponibles et à l'écoute ?



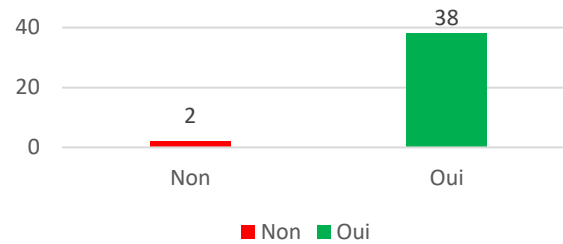
1 Commentaire : un apprenti indique que le suivi des éléments perturbateurs n'est pas efficace.

V– L'entreprise :

7.1 - Estimez-vous que les missions confiées en entreprise répondent à votre formation et vos attentes ?

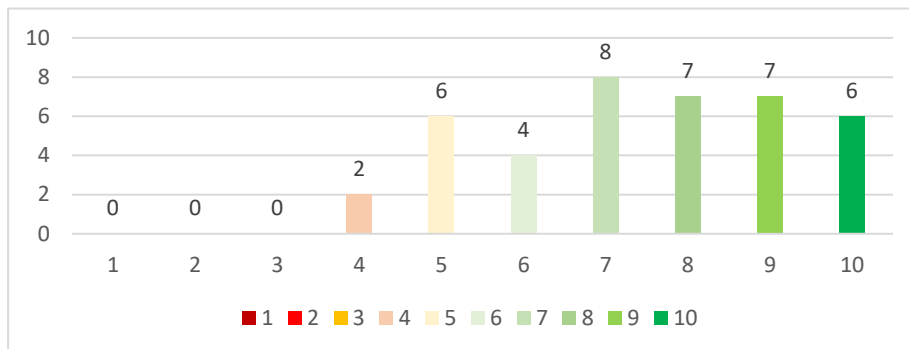


7.2 - Disposez-vous des moyens matériels suffisants pour faire votre travail en entreprise ?



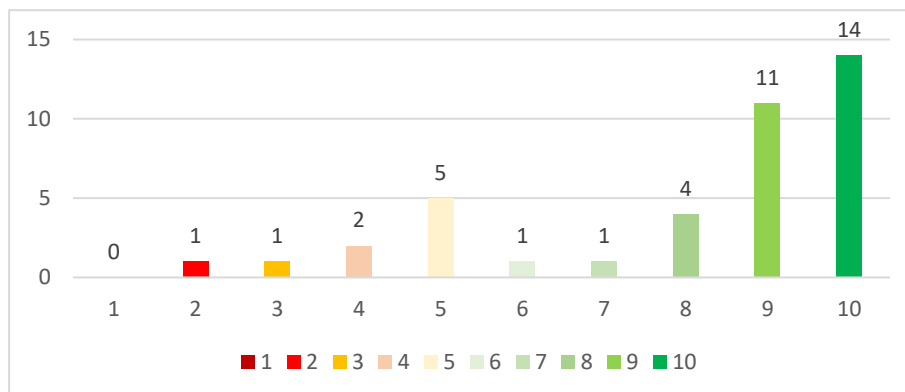
CONCLUSION

Quel est votre niveau de satisfaction concernant votre formation au sein du CFA ?



Note moyenne : 7,4

Quel est votre niveau de satisfaction concernant votre formation au sein de l'entreprise ?



Note moyenne : 8

CHOCOLATERIE

CAP Chocolatier confiseur / BTM Chocolatier confiseur

I – Le matériel pédagogique et les locaux :

1.1 – Etes-vous satisfait du matériel pédagogique et des laboratoires mis à votre disposition ?

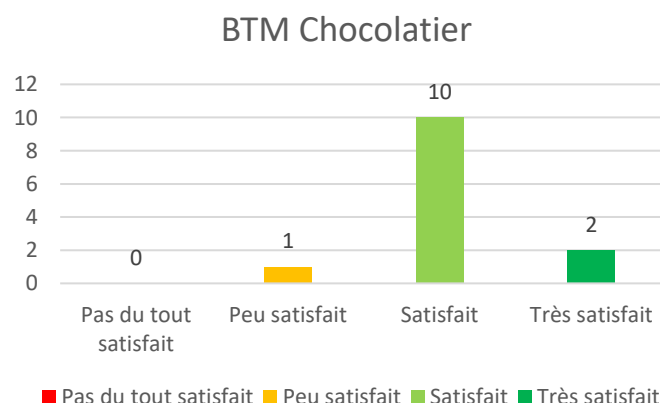
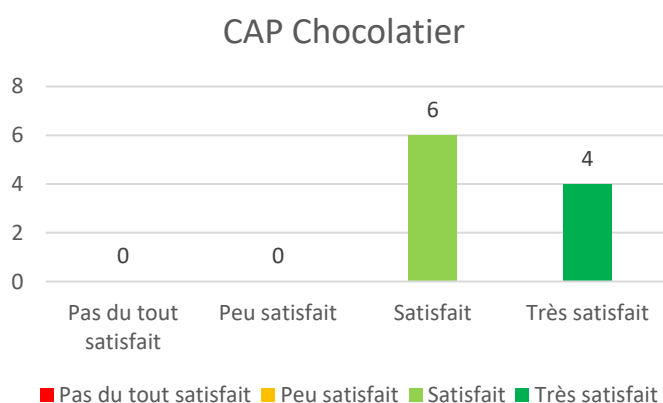


1.2 – Etes-vous satisfait des locaux mis à votre disposition ?

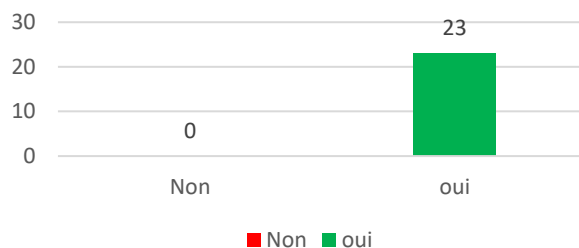


II – La formation :

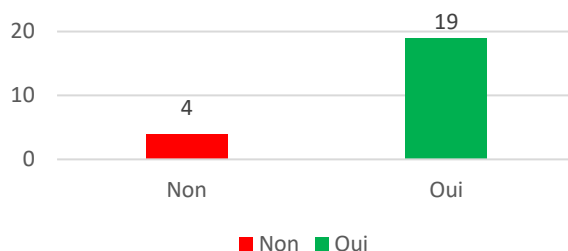
2.1 – Etes-vous satisfait du contenu de la formation ?



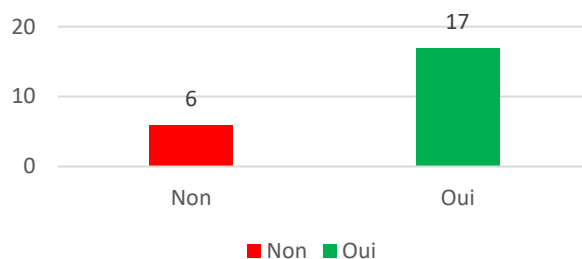
2.2 – Etes-vous satisfait de la durée de la formation ?



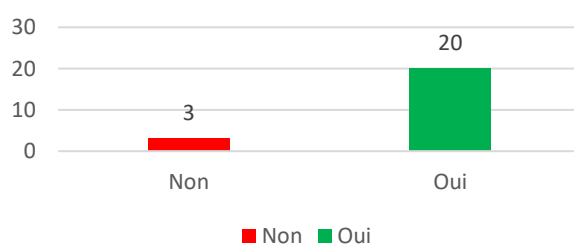
2.3- Avez-vous été suffisamment informé(e) de votre rythme d'alternance ?



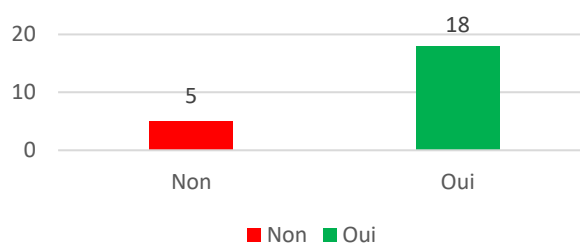
2.4 - Avez-vous été suffisamment informé(e) de vos droits et devoirs en tant qu'apprenti(e) : règlement intérieur, livret d'apprentissage etc ... ?



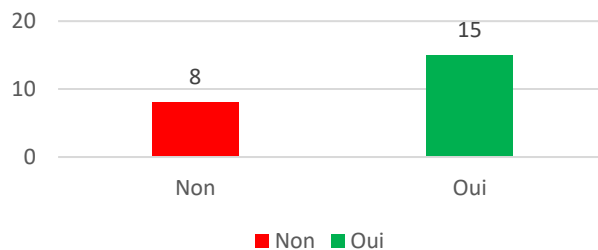
2.5 - Avez-vous été suffisamment informé(e) des règles de santé et de sécurité en entreprise ?



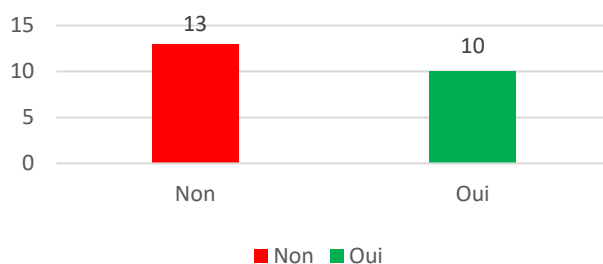
2.6 - Avez-vous été suffisamment informé(e) des règles de santé et de sécurité au CFA ?



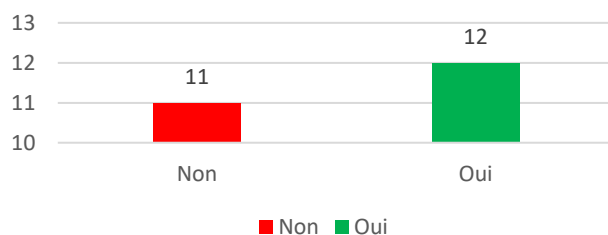
2.7 - Avez-vous été suffisamment informé(e) des aides financières au permis de conduire ?



2.8 - Avez-vous été suffisamment informé(e) des aides financières mobilisables en cas de difficultés ?

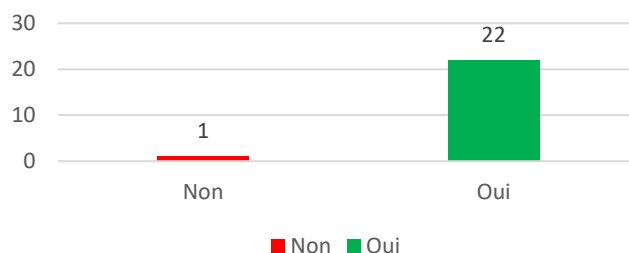


2.9 - Avez-vous été suffisamment informé(e) du suivi et de l'accompagnement que doit effectuer le maître d'apprentissage ?

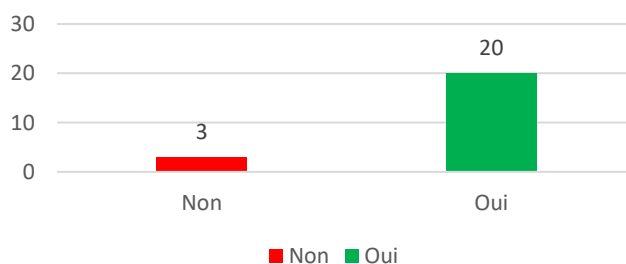


III – Les enseignants :

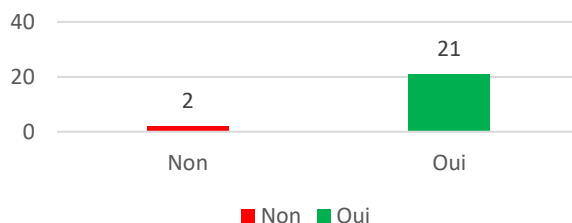
3.1- Trouvez-vous que l'équipe enseignante est bienveillante ?



3.2 Trouvez-vous que l'équipe enseignante est à l'écoute ?

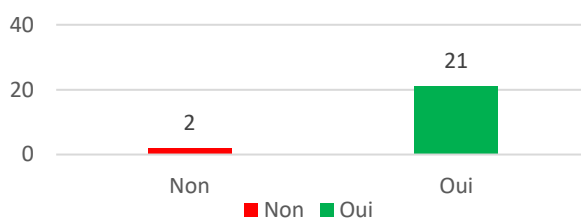


3.3 – Trouvez-vous que l'équipe enseignante utilise des supports adaptés ?

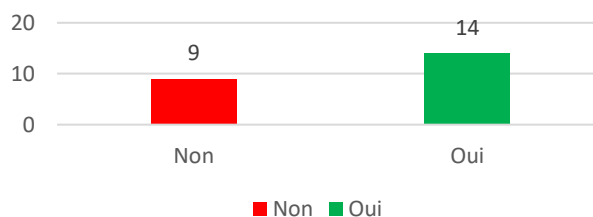


IV – L'administration et la vie scolaire :

4.1- Trouvez-vous que l'administration et la vie scolaire répondent à vos questions efficacement ?



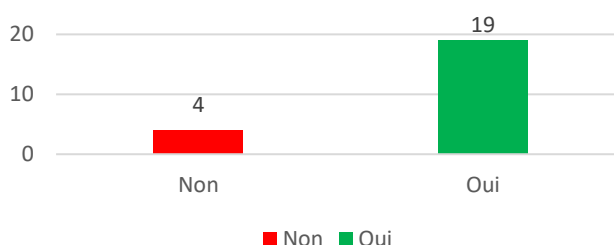
4.2- Trouvez-vous que l'administration et la vie scolaire sont disponibles et à l'écoute ?



1 **Commentaire** : La vie scolaire est absente.

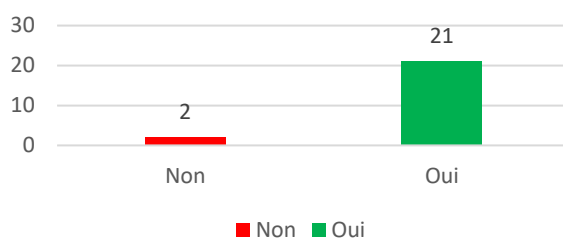
V– L'entreprise :

7.1 - Estimez-vous que les missions confiées en entreprise répondent à votre formation et vos attentes ?



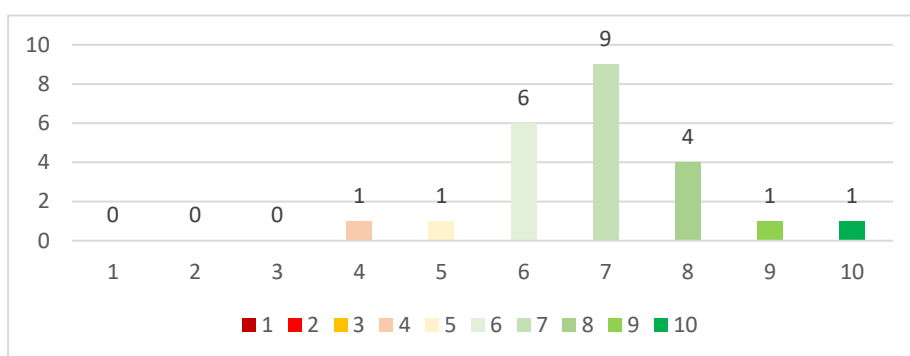
1 **Commentaire** : l'entreprise manque d'exigences.

7.2 - Disposez-vous des moyens matériels suffisants pour faire votre travail en entreprise ?



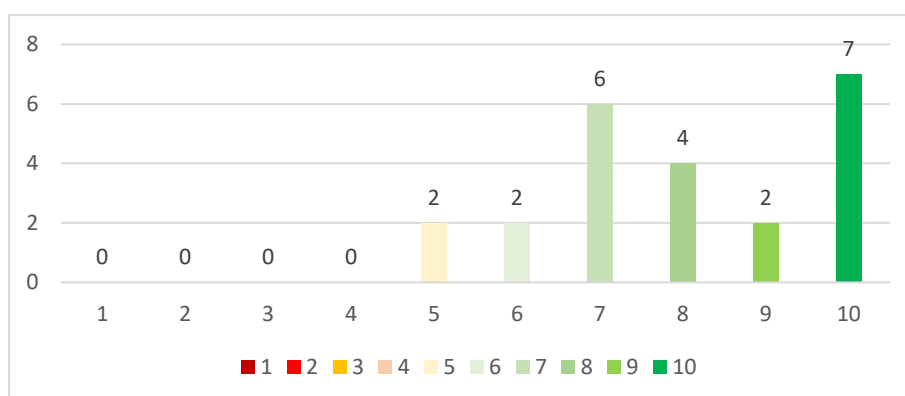
CONCLUSION

Quel est votre niveau de satisfaction concernant votre formation au sein du CFA ?



Note moyenne : 6,9

Quel est votre niveau de satisfaction concernant votre formation au sein de l'entreprise ?

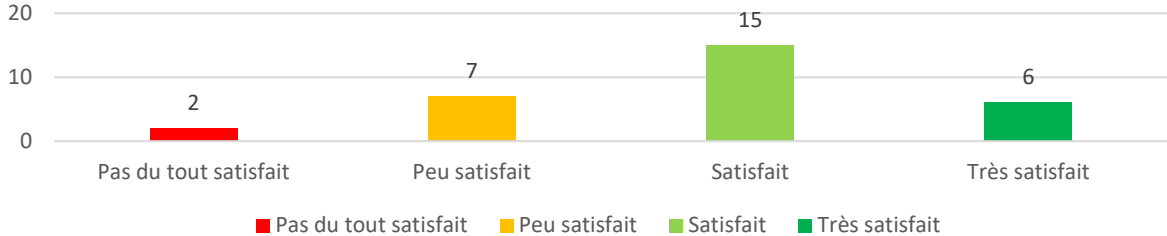


Note moyenne : 8

Service en restauration
CAP Commercialisation et services / BP arts du service
BAC PRO Commercialisation et services / MC Sommelier

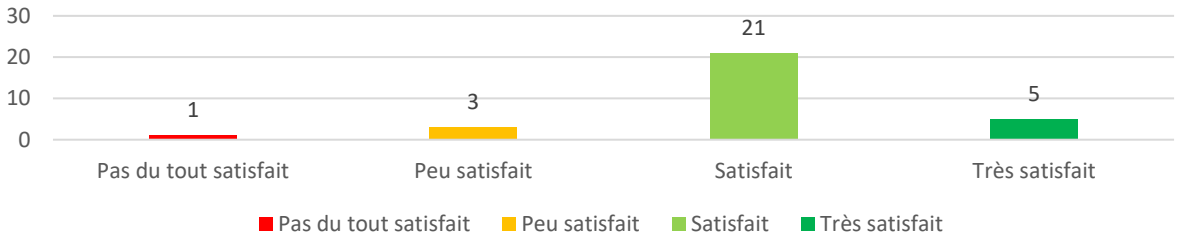
I – Le matériel pédagogique et les locaux :

1.1 – Etes-vous satisfait du matériel pédagogique et des laboratoires mis à votre disposition ?



4 Commentaires : Il manque un laboratoire. Le restaurant manque d'entretien et de matériel.

1.2 – Etes-vous satisfait des locaux mis à votre disposition ?

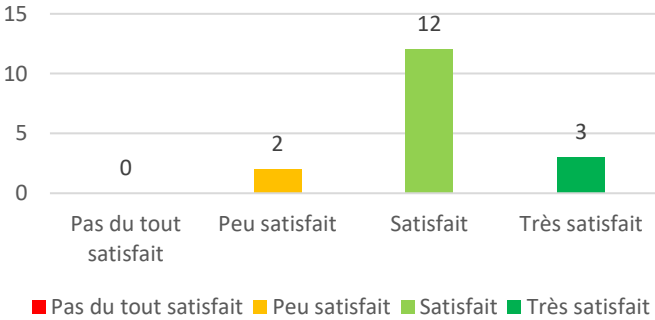


1 Commentaire : Il est relevé le froid dans les salles de cours.

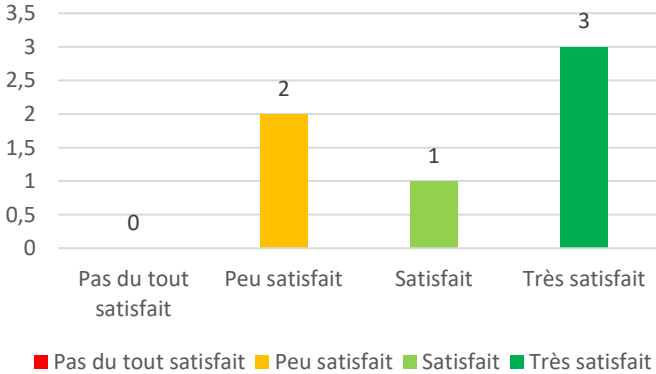
II – La formation :

2.1 – Etes-vous satisfait du contenu de la formation ?

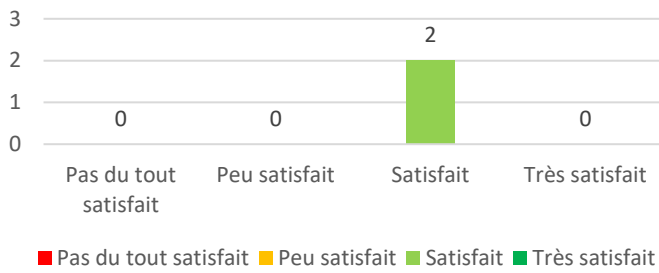
CAP Commercialisation et services en restauration



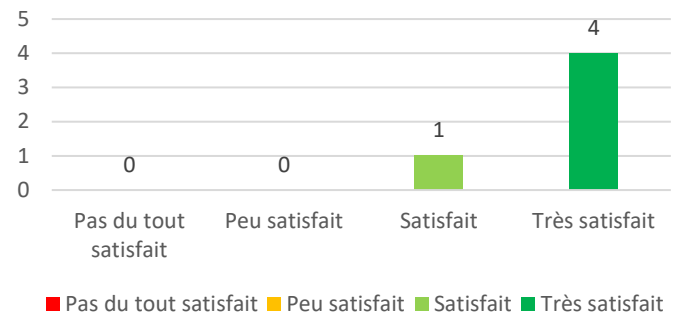
BP Arts du service



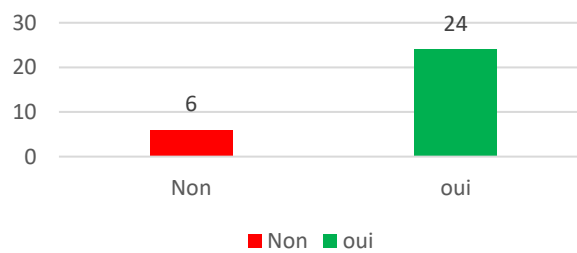
BAC PRO Commercialisation et services



MC Sommellerie

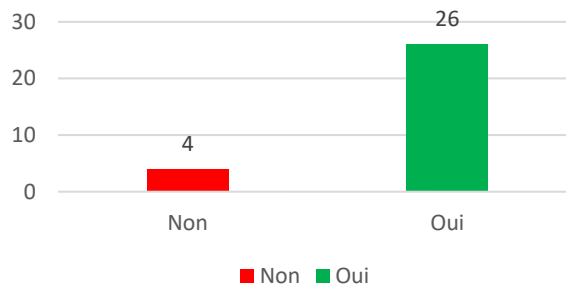


2.2 – Etes-vous satisfait de la durée de la formation ?

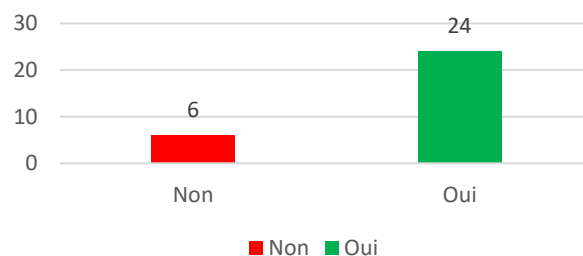


1 commentaire : Un apprenti trouve le parcours trop long.

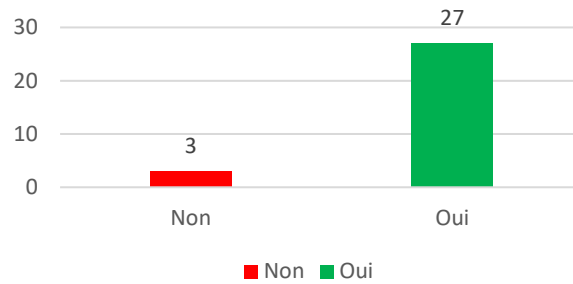
2.3- Avez-vous été suffisamment informé(e) de votre rythme d'alternance ?



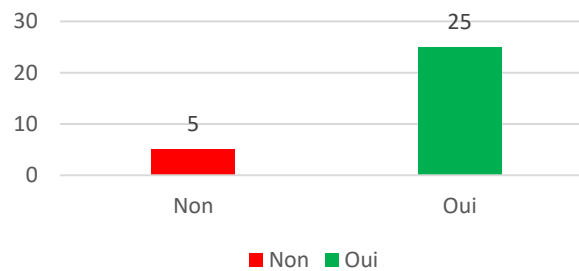
2.4 - Avez-vous été suffisamment informé(e) de vos droits et devoirs en tant qu'apprenti(e) : règlement intérieur, livret d'apprentissage etc ... ?



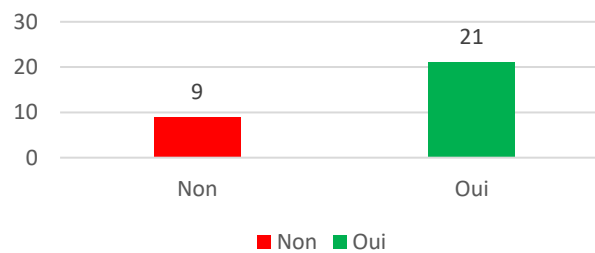
2.5 - Avez-vous été suffisamment informé(e) des règles de santé et de sécurité en entreprise ?



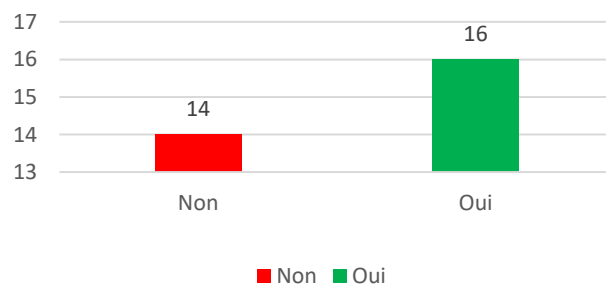
2.6 - Avez-vous été suffisamment informé(e) des règles de santé et de sécurité au CFA ?



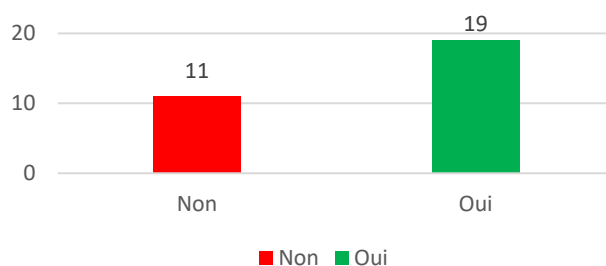
2.7 - Avez-vous été suffisamment informé(e) des aides financières au permis de conduire ?



2.8 - Avez-vous été suffisamment informé(e) des aides financières mobilisables en cas de difficultés ?

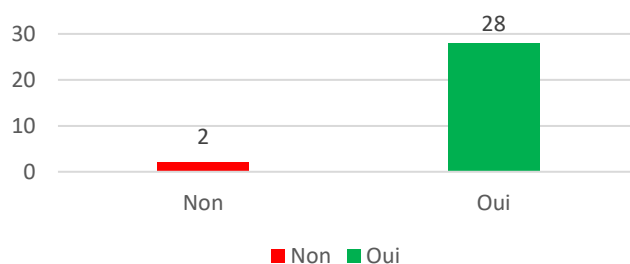


2.9 - Avez-vous été suffisamment informé(e) du suivi et de l'accompagnement que doit effectuer le maître d'apprentissage ?

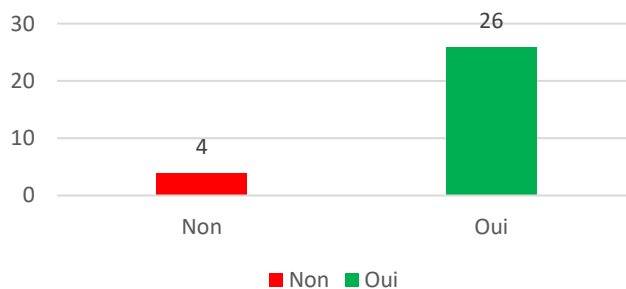


III – Les enseignants :

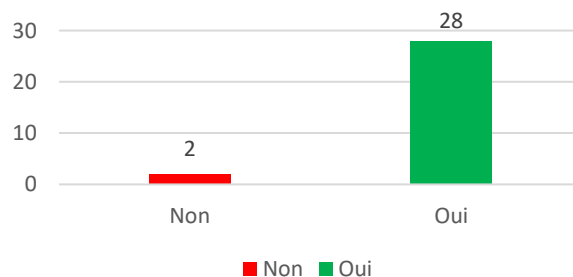
3.1- Trouvez-vous que l'équipe enseignante est bienveillante ?



3.2 Trouvez-vous que l'équipe enseignante est à l'écoute ?

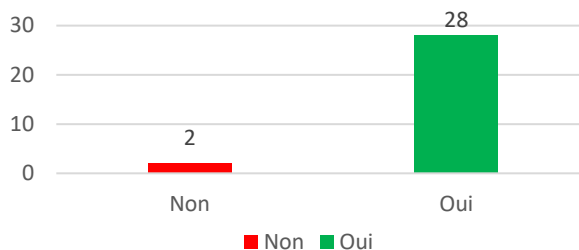


3.3 – Trouvez-vous que l'équipe enseignante utilise des supports adaptés ?

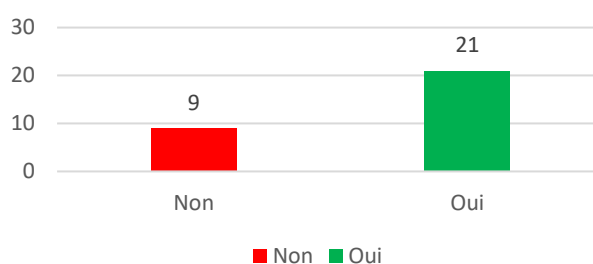


IV – L'administration et la vie scolaire :

4.1- Trouvez-vous que l'administration et la vie scolaire répondent à vos questions efficacement ?



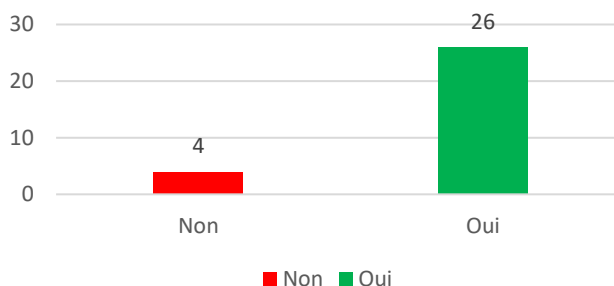
4.2- Trouvez-vous que l'administration et la vie scolaire sont disponibles et à l'écoute ?



1 **Commentaire** : la vie scolaire est souvent absente.

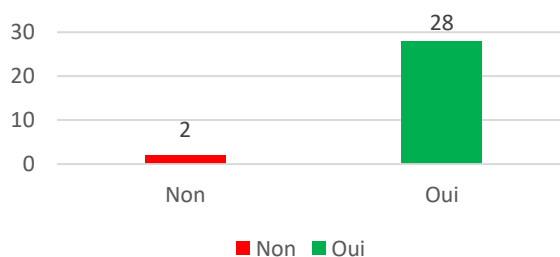
V– L'entreprise :

7.1 - Estimez-vous que les missions confiées en entreprise répondent à votre formation et vos attentes ?



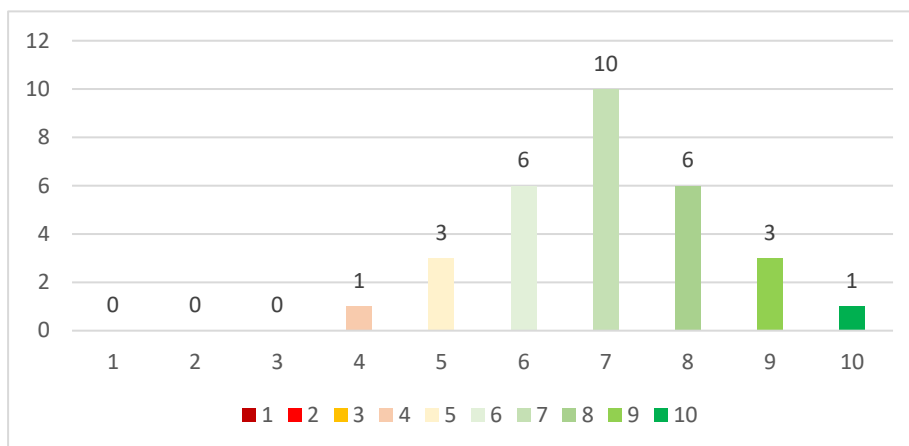
1 **Commentaire** : un apprenti pense que l'entreprise manque d'exigence.

7.2 - Disposez-vous des moyens matériels suffisants pour faire votre travail en entreprise ?



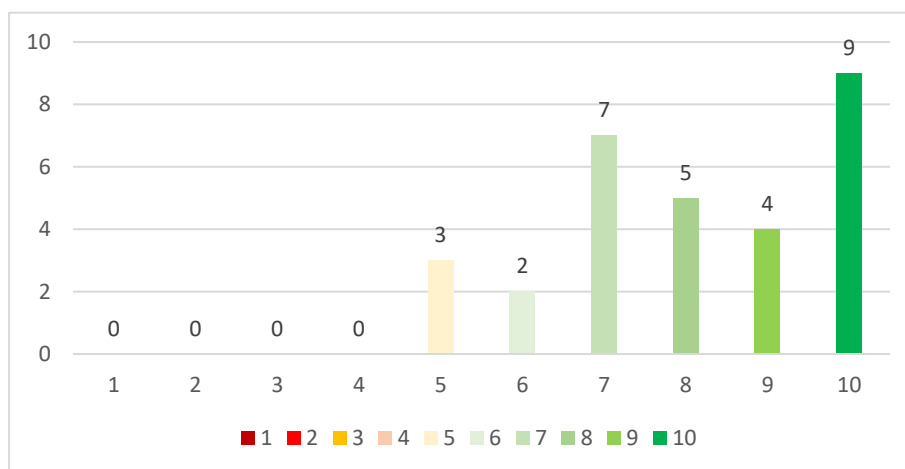
CONCLUSION

Quel est votre niveau de satisfaction concernant votre formation au sein du CFA ?



Note moyenne : 7

Quel est votre niveau de satisfaction concernant votre formation au sein de l'entreprise ?



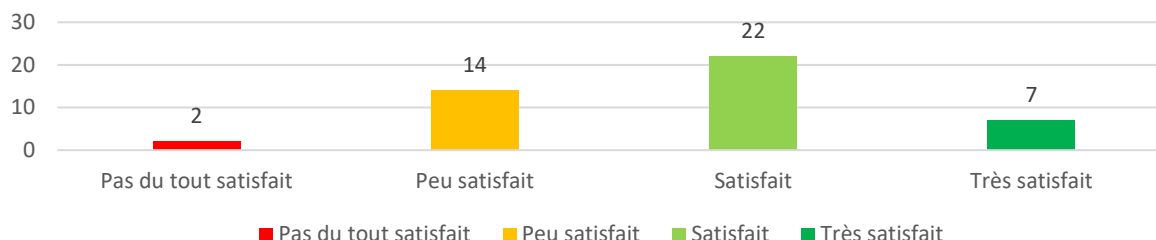
Note moyenne : 8

CUISINE

CAP Cuisine / BP Arts de la cuisine/ BAC PRO Cuisine

I – Le matériel pédagogique et les locaux :

1.1 – Etes-vous satisfait du matériel pédagogique et des laboratoires mis à votre disposition ?



7 Commentaires : Les apprentis indiquent qu'il manque du matériel.

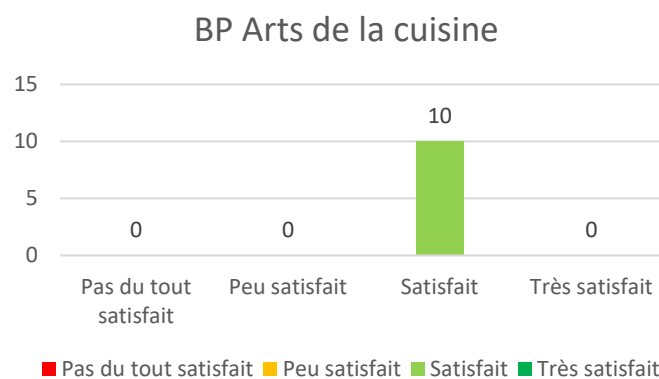
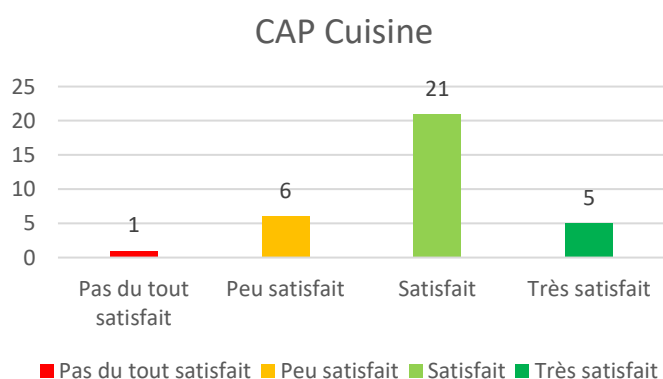
1.2 – Etes-vous satisfait des locaux mis à votre disposition ?

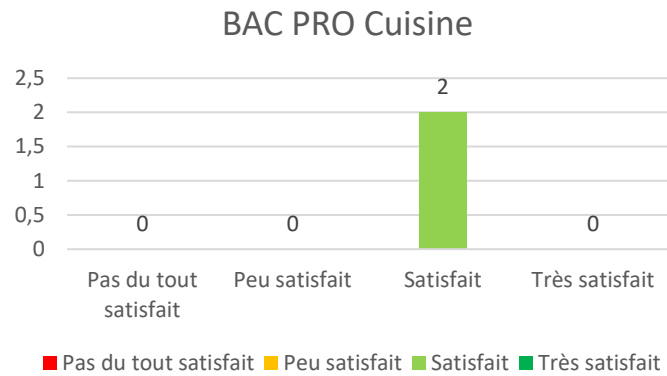


4 Commentaires : Les apprentis souhaiteraient un coin repas.

II – La formation :

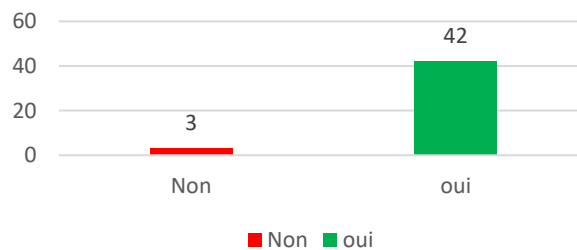
2.1 – Etes-vous satisfait du contenu de la formation ?





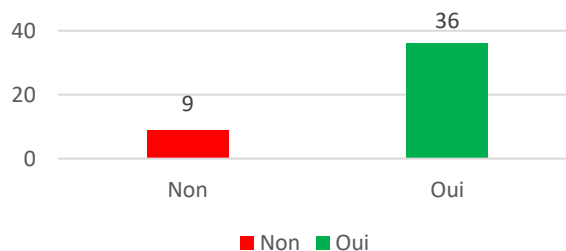
7 Commentaires : La majorité manifeste sa satisfaction. Un apprenti indique que la formation est un peu longue et un autre pense qu'elle est trop courte.

2.2 – Etes-vous satisfait de la durée de la formation ?

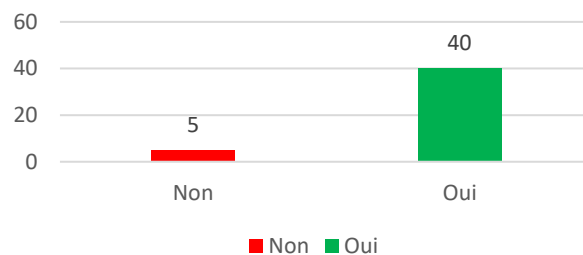


- **Commentaires :** Deux apprentis sont satisfaits et deux autres indiquent avoir eu beaucoup de difficultés pour l'un, et pour l'autre, souhaiterait plus d'heures de pratique.

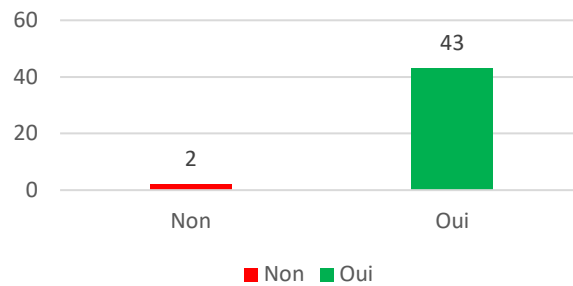
2.3- Avez-vous été suffisamment informé(e) de votre rythme d'alternance ?



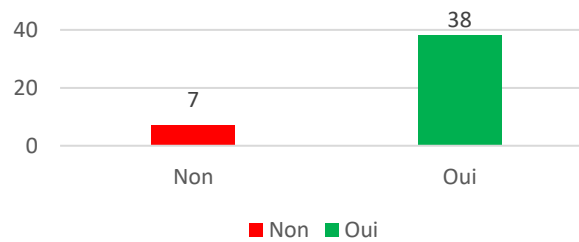
2.4 - Avez-vous été suffisamment informé(e) de vos droits et devoirs en tant qu'apprenti(e) : règlement intérieur, livret d'apprentissage etc ... ?



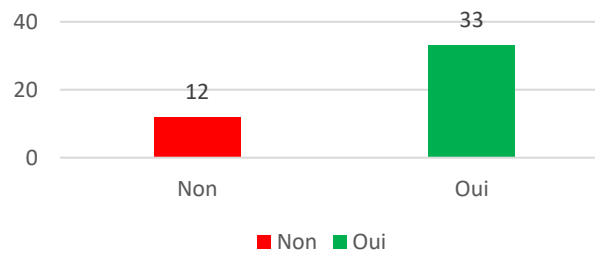
2.5 - Avez-vous été suffisamment informé(e) des règles de santé et de sécurité en entreprise ?



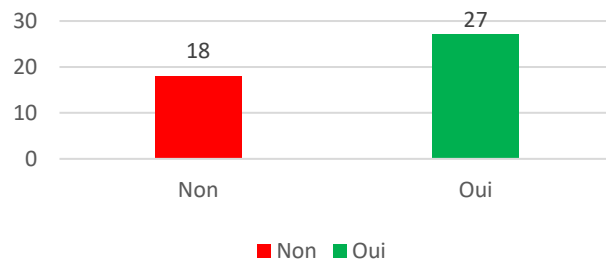
2.6 - Avez-vous été suffisamment informé(e) des règles de santé et de sécurité au CFA ?



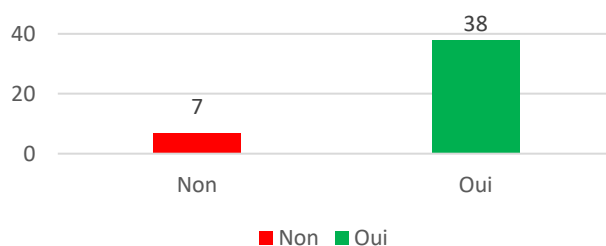
2.7 - Avez-vous été suffisamment informé(e) des aides financières au permis de conduire ?



2.8 - Avez-vous été suffisamment informé(e) des aides financières mobilisables en cas de difficultés ?



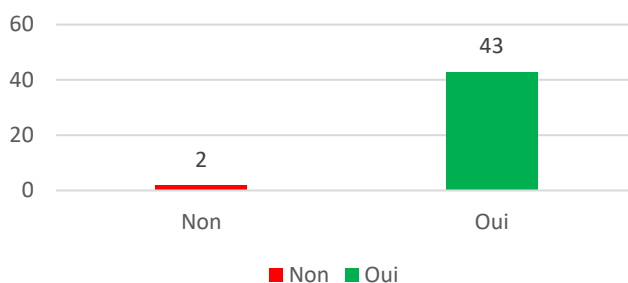
2.9 - Avez-vous été suffisamment informé(e) du suivi et de l'accompagnement que doit effectuer le maître d'apprentissage ?



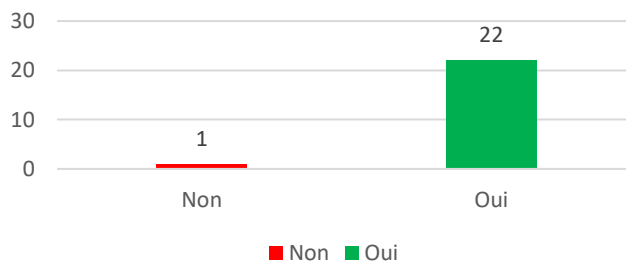
2 Commentaires : Un apprenti pense que l'entreprise et le CFA sont deux mondes différents. Un autre est satisfait.

III – Les enseignants :

3.1- Trouvez-vous que l'équipe enseignante est bienveillante ?

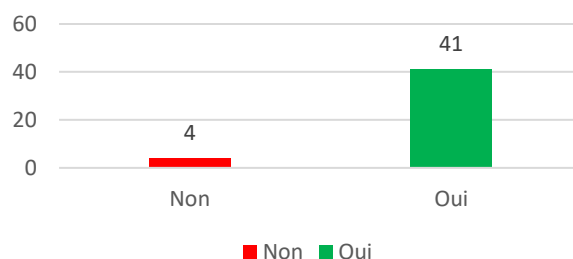


3.2 Trouvez-vous que l'équipe enseignante est à l'écoute ?



1 commentaire : Les enseignants sont à l'écoute.

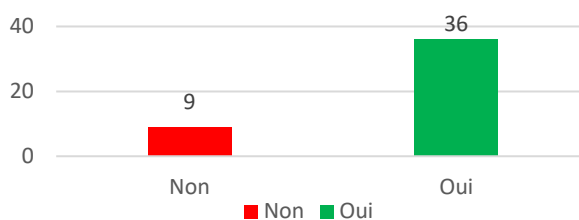
3.3 – Trouvez-vous que l'équipe enseignante utilise des supports adaptés ?



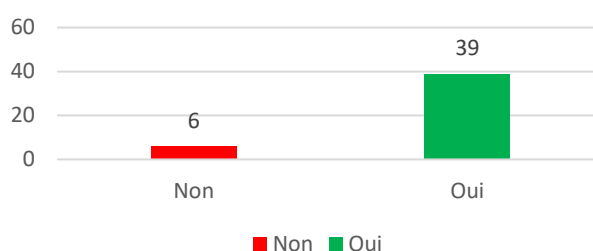
2 Commentaires : Certains supports sont manquants dans le laboratoire pour la science et la chimie.

IV – L'administration et la vie scolaire :

4.1- Trouvez-vous que l'administration et la vie scolaire répondent à vos questions efficacement ?



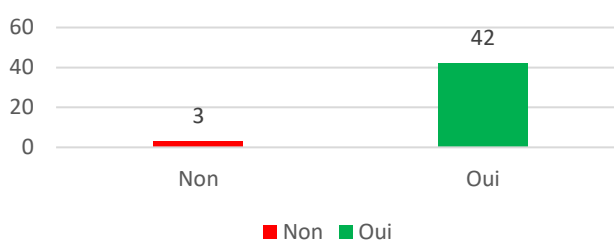
4.2- Trouvez-vous que l'administration et la vie scolaire sont disponibles et à l'écoute ?



3 commentaires : Les apprentis pensent que l'administration et la vie scolaire sont à l'écoute.

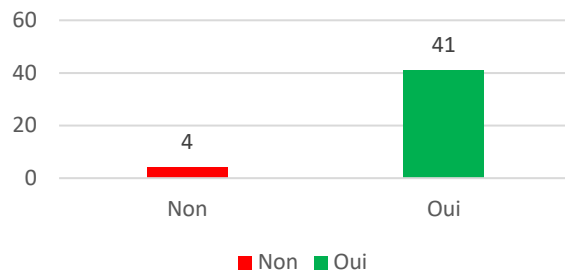
V– L'entreprise :

7.1 - Estimez-vous que les missions confiées en entreprise répondent à votre formation et vos attentes ?



2 Commentaires : un apprenti indique que l'entreprise n'accepte pas les méthodes enseignées au CFA

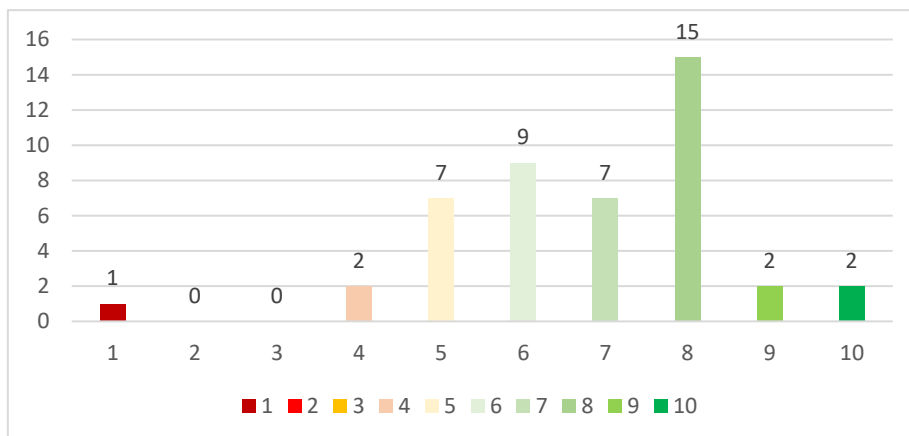
7.2 - Disposez-vous des moyens matériels suffisants pour faire votre travail en entreprise ?



3 Commentaires : deux manquent de matériel (mallette, tablier etc), un est satisfait.

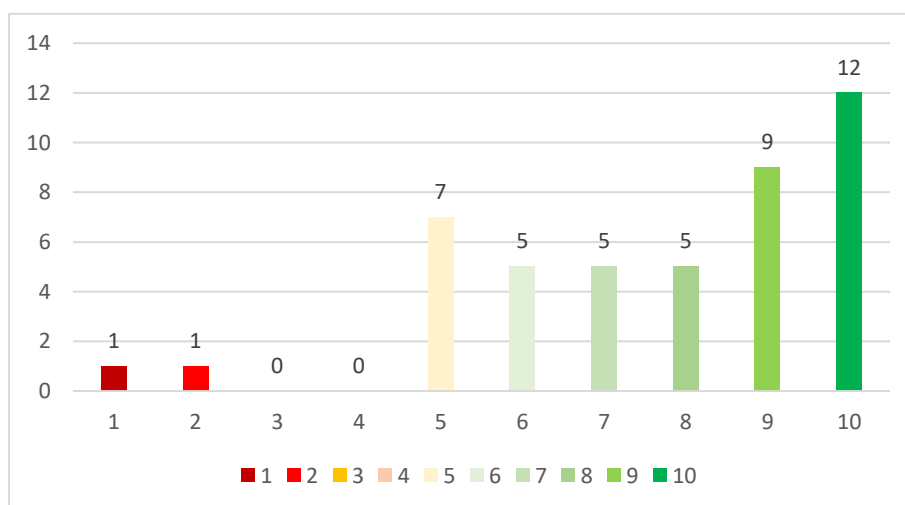
CONCLUSION

Quel est votre niveau de satisfaction concernant votre formation au sein du CFA ?



Note moyenne : 6,8

Quel est votre niveau de satisfaction concernant votre formation au sein de l'entreprise ?



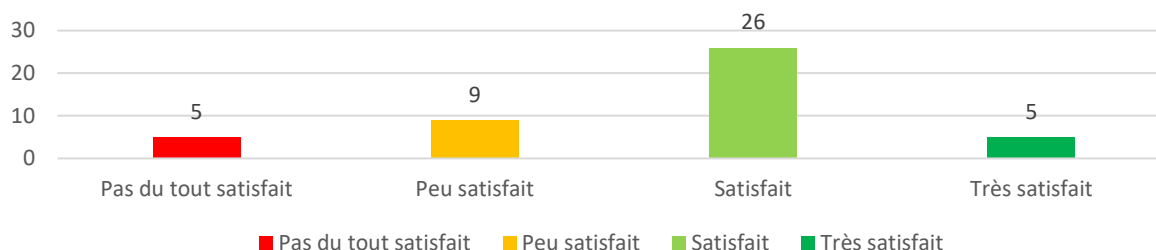
Note moyenne : 7,6

COMMERCE ET VENTE

CAP Equipier polyvalent du commerce / BAC PRO Métiers du commerce et de la vente

I – Le matériel pédagogique et les locaux :

1.2– Etes-vous satisfait du matériel pédagogique et des laboratoires mis à votre disposition ?



5 Commentaires : un apprenant indique que les tables sont abimées, un autre, que la formation manque d'exercices pratiques suite à la fermeture du magasin pédagogique. Les autres sont satisfaits.

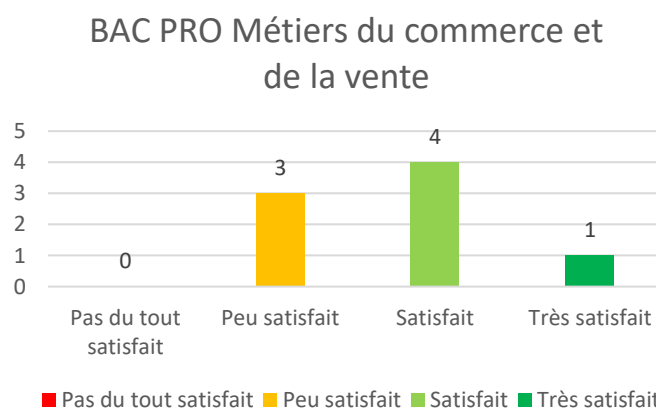
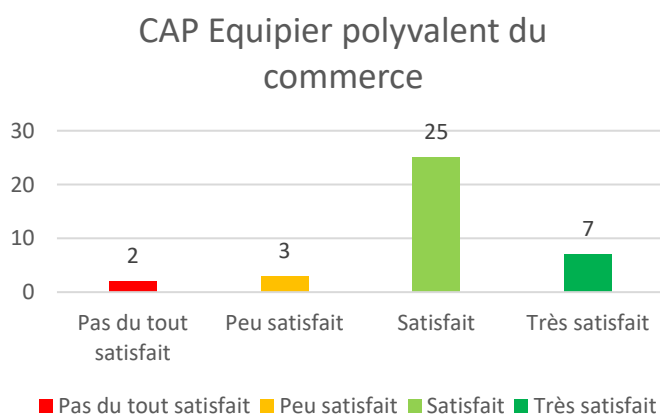
1.2 – Etes-vous satisfait des locaux mis à votre disposition ?



3 Commentaires : Un apprenant indique que les tables sont abimées et un autre qu'il manque du matériel. Le dernier est satisfait.

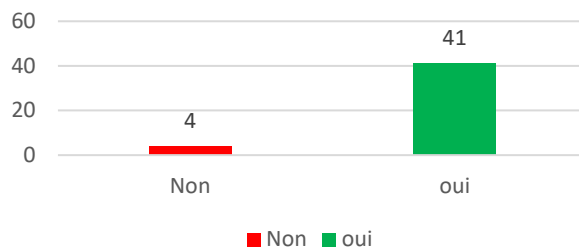
II – La formation :

2.1 – Etes-vous satisfait du contenu de la formation ?



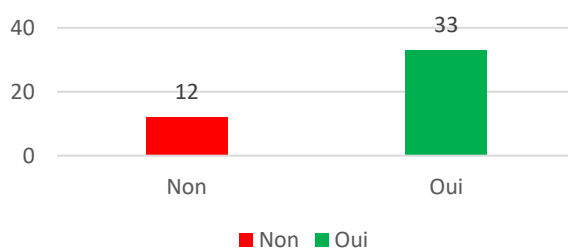
10 Commentaires : Les apprentis font part de l'absentéisme d'un enseignant. Certains déplorent le fait que les apprenants mineurs soient avec les apprenants majeurs (différence de niveau et de maturité). Un apprenti souhaiterait plus de sorties pédagogiques.

2.2 – Etes-vous satisfait de la durée de la formation ?

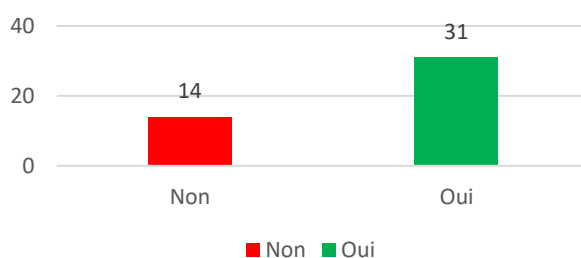


4 Commentaires : Deux apprenants trouvent la formation trop longue, un autre la trouve trop courte et le dernier est satisfait.

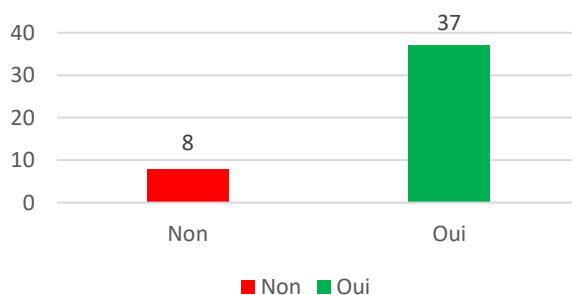
2.3- Avez-vous été suffisamment informé(e) de votre rythme d'alternance ?



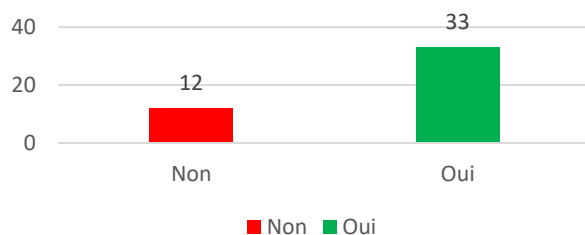
2.4 - Avez-vous été suffisamment informé(e) de vos droits et devoirs en tant qu'apprenti(e) : règlement intérieur, livret d'apprentissage etc ... ?



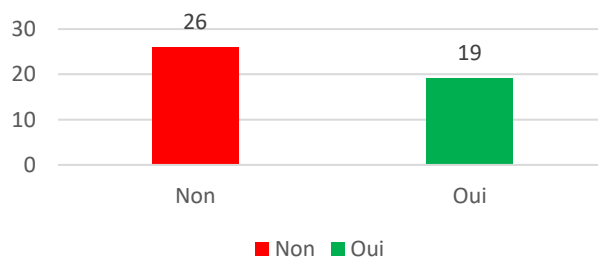
2.5 - Avez-vous été suffisamment informé(e) des règles de santé et de sécurité en entreprise ?



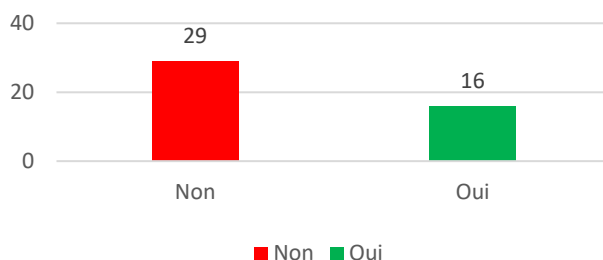
2.6 - Avez-vous été suffisamment informé(e) des règles de santé et de sécurité au CFA ?



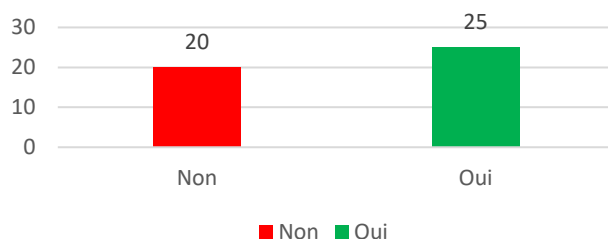
2.7 - Avez-vous été suffisamment informé(e) des aides financières au permis de conduire ?



2.8 - Avez-vous été suffisamment informé(e) des aides financières mobilisables en cas de difficultés ?



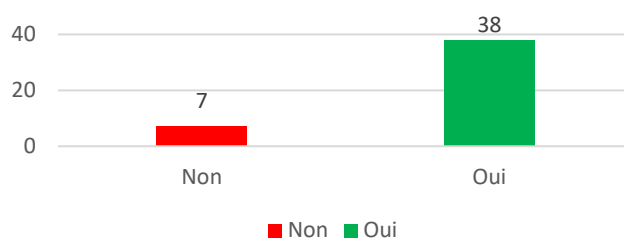
2.9 - Avez-vous été suffisamment informé(e) du suivi et de l'accompagnement que doit effectuer le maître d'apprentissage ?



2 Commentaires : Un apprenti pense que l'entreprise et le CFA sont deux mondes différents. Un autre est satisfait

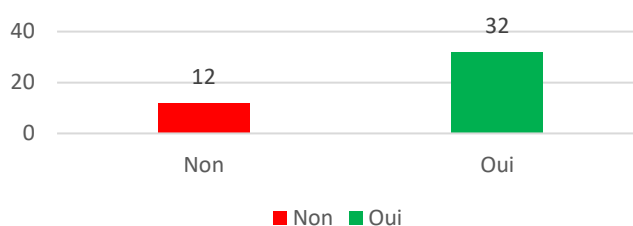
III – Les enseignants :

3.1- Trouvez-vous que l'équipe enseignante est bienveillante ?

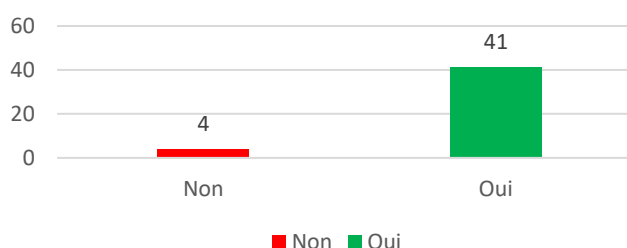


3 Commentaires : Les apprenants indiquent que certains enseignants sont moins bienveillants que d'autres.

3.2 Trouvez-vous que l'équipe enseignante est à l'écoute ?

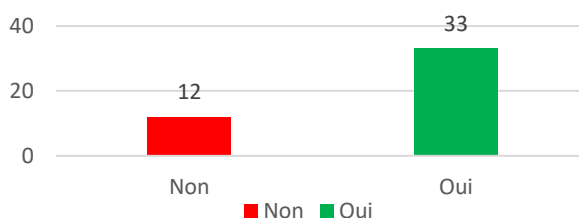


3.3 – Trouvez-vous que l'équipe enseignante utilise des supports adaptés ?



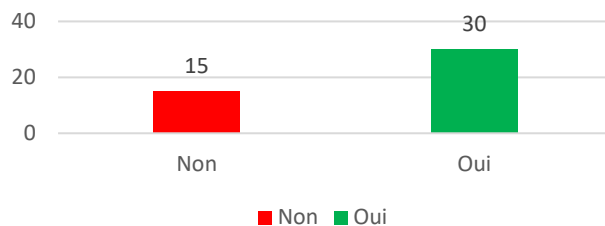
IV – L'administration et la vie scolaire :

4.1- Trouvez-vous que l'administration et la vie scolaire répondent à vos questions efficacement ?



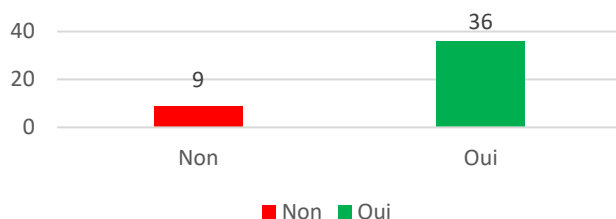
2 Commentaires : Un apprenant indique avoir rencontré des difficultés avec l'accueil du CFA et un autre est satisfait.

4.2- Trouvez-vous que l'administration et la vie scolaire sont disponibles et à l'écoute ?



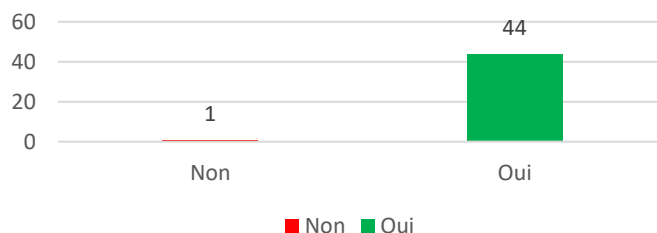
V- L'entreprise :

7.1 - Estimez-vous que les missions confiées en entreprise répondent à votre formation et vos attentes ?



2 Commentaires : un apprenti est satisfait et un autre indique que les missions sont identiques et permettent d'apprendre davantage.

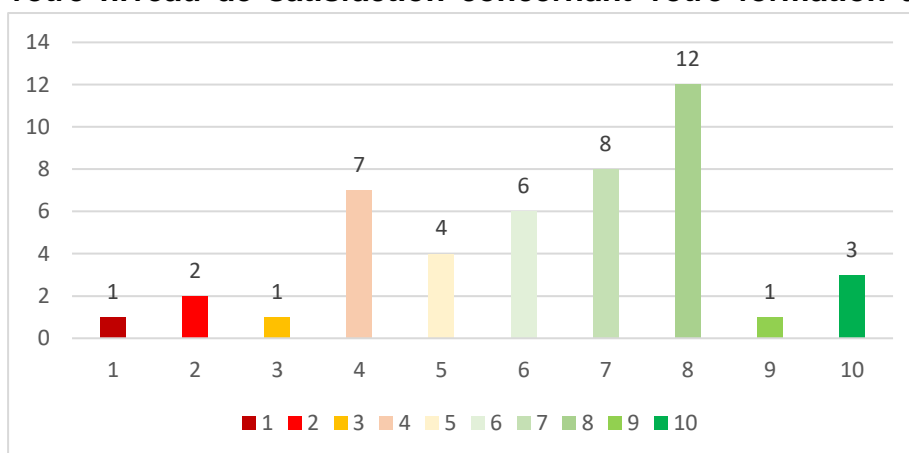
7.2 - Disposez-vous des moyens matériels suffisants pour faire votre travail en entreprise ?



1 Commentaire : Un apprenant est satisfait.

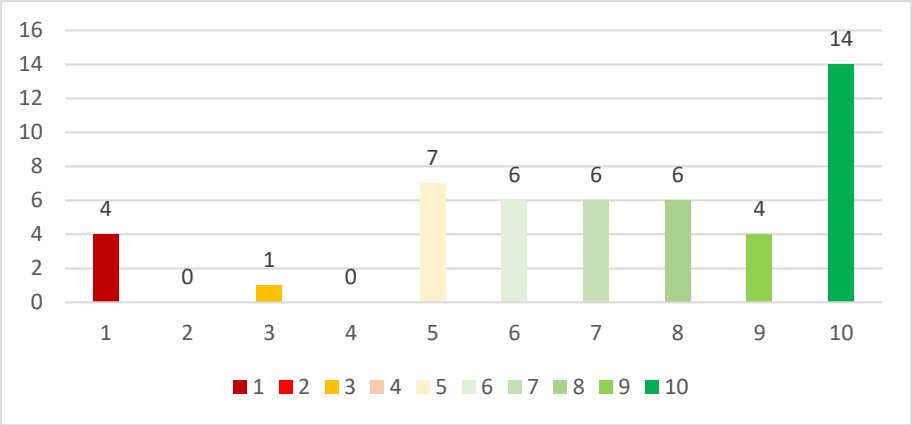
CONCLUSION

Quel est votre niveau de satisfaction concernant votre formation au sein du CFA ?



Note moyenne : 6,3

Quel est votre niveau de satisfaction concernant votre formation au sein de l'entreprise ?

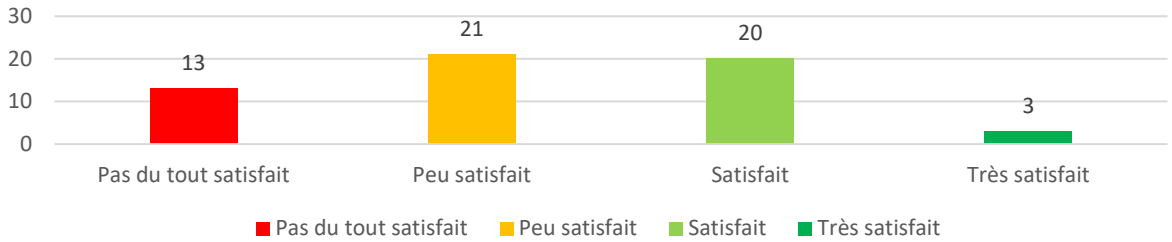


Note moyenne : 7,2

MECANIQUE
CAP Maintenance des véhicules particuliers/ BAC PRO
Maintenance des véhicules particuliers

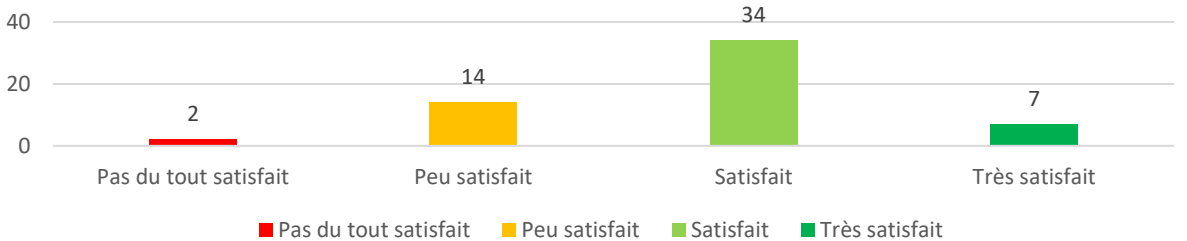
I – Le matériel pédagogique et les locaux :

1.1 – Etes-vous satisfait du matériel pédagogique et des laboratoires mis à votre disposition ?



14 Commentaires : Il est relevé le manque de matériel.

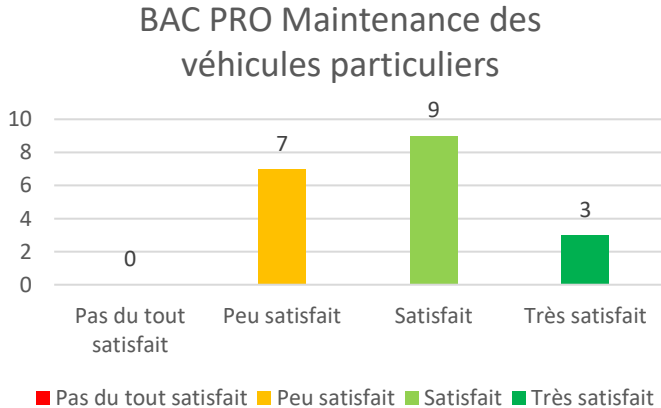
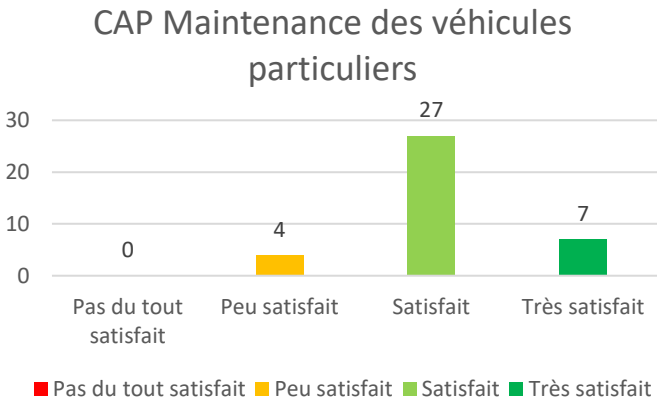
1.2 – Etes-vous satisfait des locaux mis à votre disposition ?



7 Commentaires : Il est relevé le manque de matériel et la vétusté des locaux.

II – La formation :

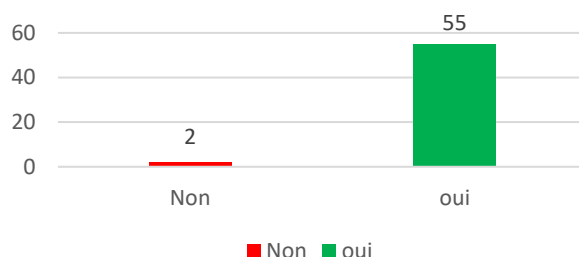
2.1 – Etes-vous satisfait du contenu de la formation ?



7 Commentaires : Deux apprentis indiquent qu'il manque du temps pour l'enseignement pratique. Deux autres déplorent le manque d'outillage. Il est également indiqué que certains enseignants ne suivent pas le programme.

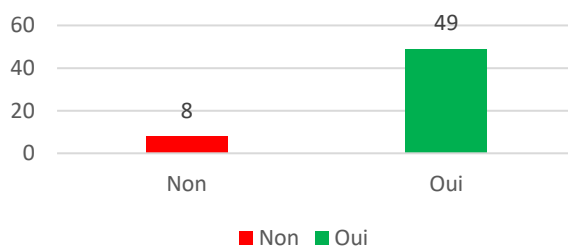
Pour finir, une d'amélioration a été demandée : un meilleur suivi lorsque l'employeur garde trop souvent son apprenti en entreprise lors des semaines de cours.

2.2 – Etes-vous satisfait de la durée de la formation ?

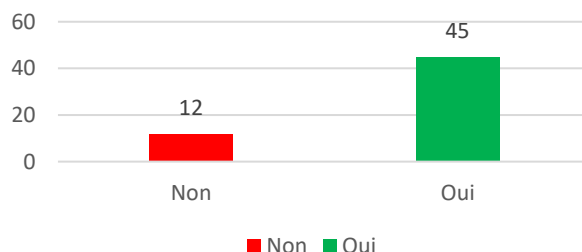


1 Commentaire : Les enseignants ne sont pas disponibles pour les personnes en difficultés.

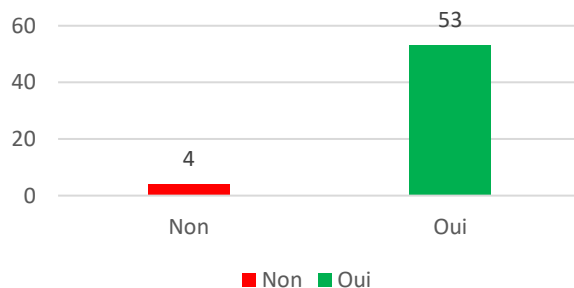
2.3- Avez-vous été suffisamment informé(e) de votre rythme d'alternance ?



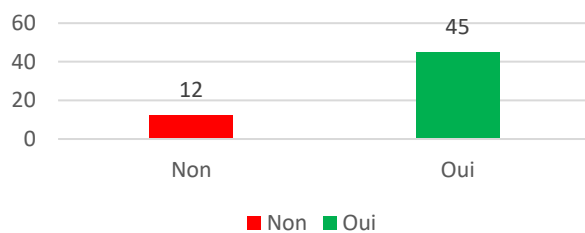
2.4 - Avez-vous été suffisamment informé(e) de vos droits et devoirs en tant qu'apprenti(e) : règlement intérieur, livret d'apprentissage etc ... ?



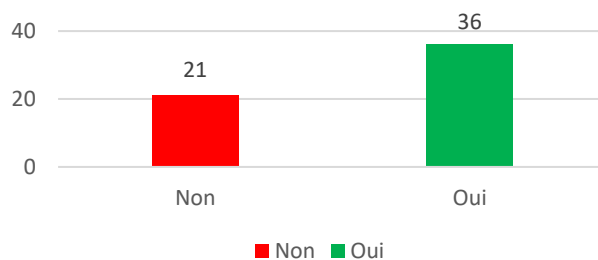
2.5 - Avez-vous été suffisamment informé(e) des règles de santé et de sécurité en entreprise ?



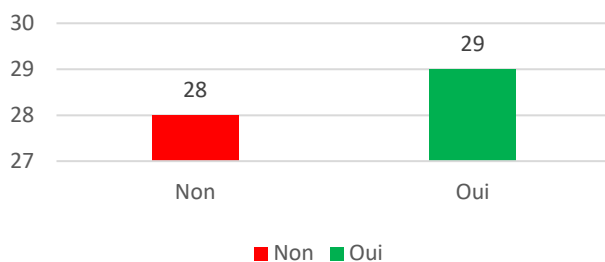
2.6 - Avez-vous été suffisamment informé(e) des règles de santé et de sécurité au CFA ?



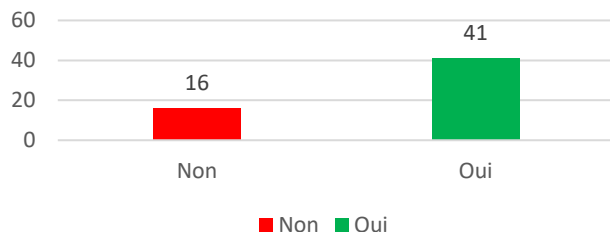
2.7 - Avez-vous été suffisamment informé(e) des aides financières au permis de conduire ?



2.8 - Avez-vous été suffisamment informé(e) des aides financières mobilisables en cas de difficultés ?

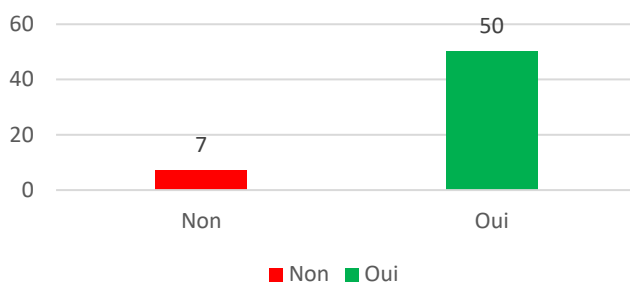


2.9 - Avez-vous été suffisamment informé(e) du suivi et de l'accompagnement que doit effectuer le maître d'apprentissage ?

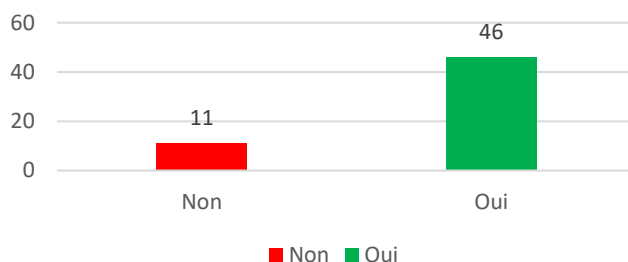


III – Les enseignants :

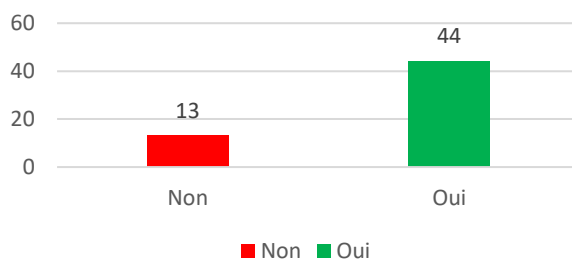
3.1- Trouvez-vous que l'équipe enseignante est bienveillante ?



3.2 Trouvez-vous que l'équipe enseignante est à l'écoute ?

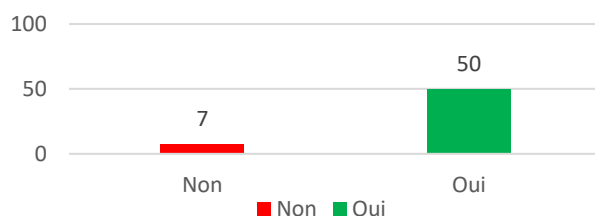


3.3 – Trouvez-vous que l'équipe enseignante utilise des supports adaptés ?

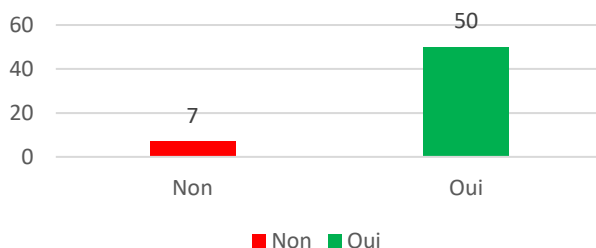


IV – L'administration et la vie scolaire :

4.1- Trouvez-vous que l'administration et la vie scolaire répondent à vos questions efficacement ?

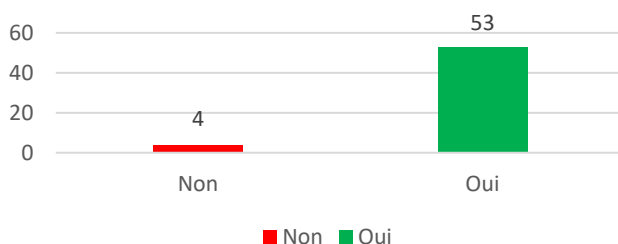


4.2- Trouvez-vous que l'administration et la vie scolaire sont disponibles et à l'écoute ?

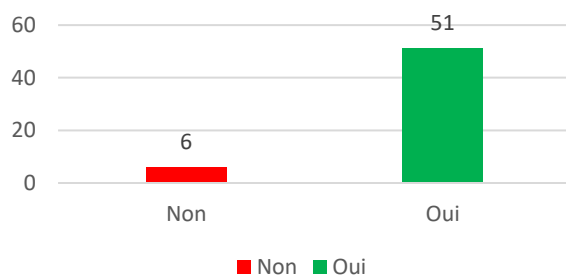


V- L'entreprise :

7.1 - Estimez-vous que les missions confiées en entreprise répondent à votre formation et vos attentes ?



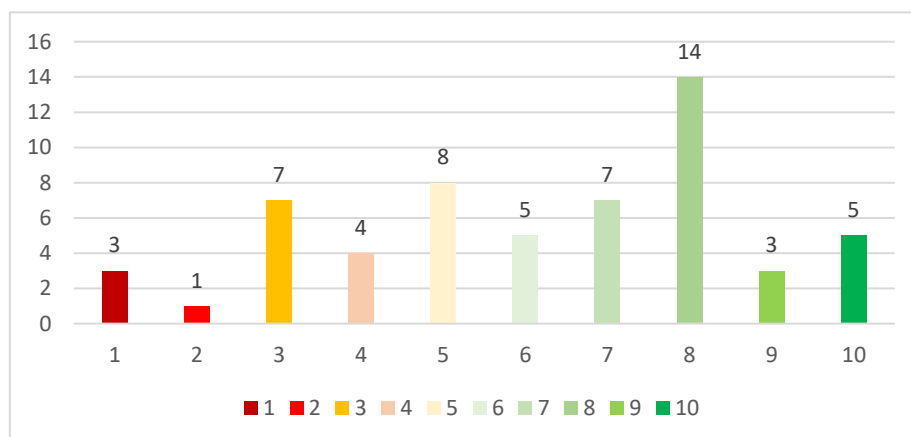
7.2 - Disposez-vous des moyens matériels suffisants pour faire votre travail en entreprise ?



1 Commentaire : Un apprenant signale qu'il n'a pas d'outils et de tenue de travail.

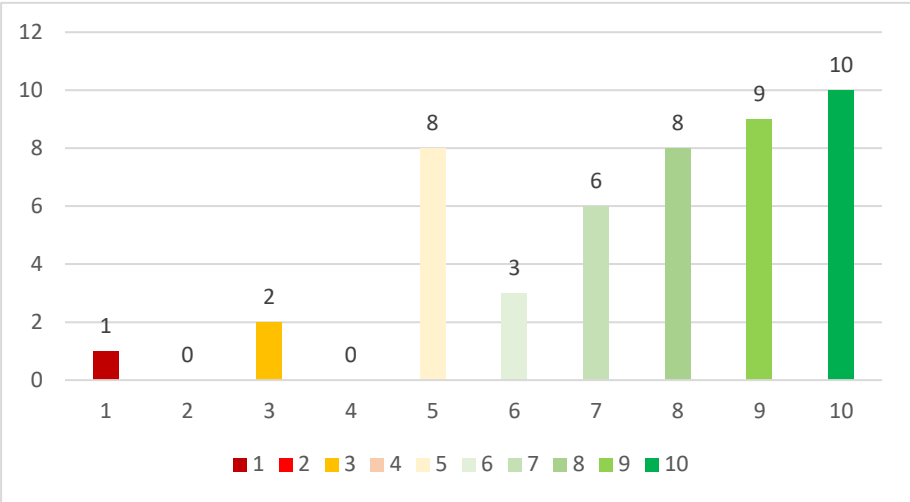
CONCLUSION

Quel est votre niveau de satisfaction concernant votre formation au sein du CFA ?



Note moyenne : 6,1

Quel est votre niveau de satisfaction concernant votre formation au sein de l'entreprise ?



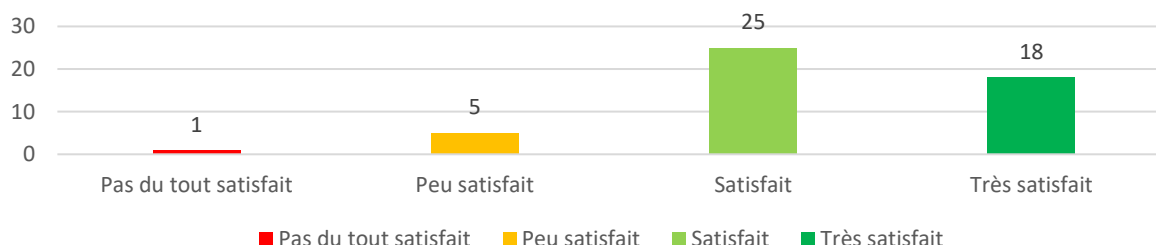
Note moyenne : 7,5

COIFFURE

CAP Métiers de la coiffure / BP Coiffure

I – Le matériel pédagogique et les locaux :

1.1 – Etes-vous satisfait du matériel pédagogique et des laboratoires mis à votre disposition ?



7 commentaires : Le matériel convient à certains apprentis alors que d'autres s'en plaignent. Il est relevé le problème de l'eau qui met du temps à chauffer et engendre trop de gaspillage.

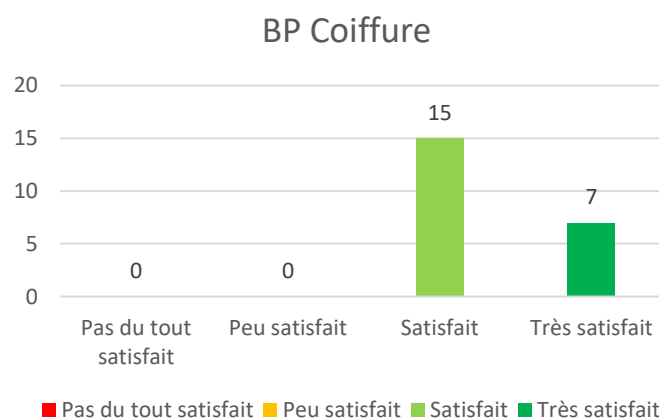
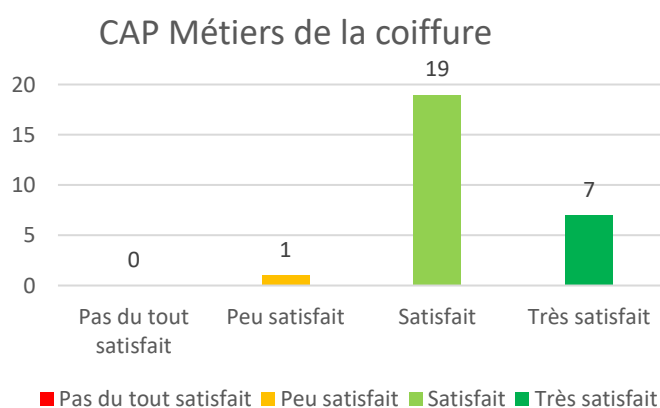
1.2 – Etes-vous satisfait des locaux mis à votre disposition ?



6 commentaires : Les commentaires ont déjà été relevés plus haut.

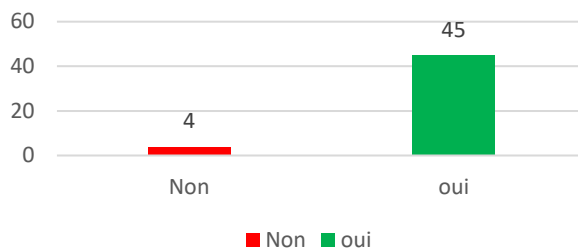
II – La formation :

2.1 – Etes-vous satisfait du contenu de la formation ?



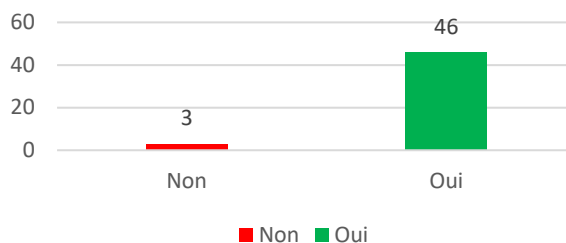
5 Commentaires : Trois apprentis se plaignent des absences d'un enseignant et de son manque de rigueur dans l'encadrement. Deux autres apprentis sont satisfait.

2.2 – Etes-vous satisfait de la durée de la formation ?

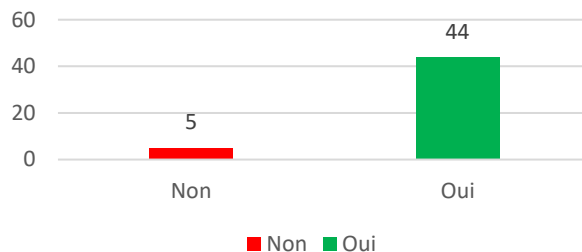


6 Commentaires : cinq apprentis trouvent la formation trop courte. Un seul trouve la durée satisfaisante.

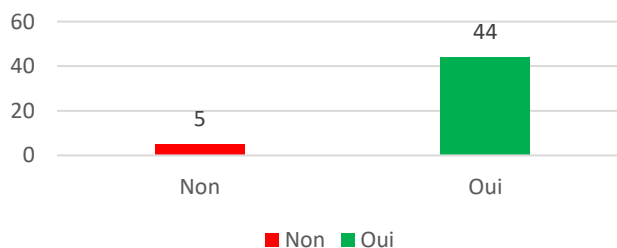
2.3- Avez-vous été suffisamment informé(e) de votre rythme d'alternance ?



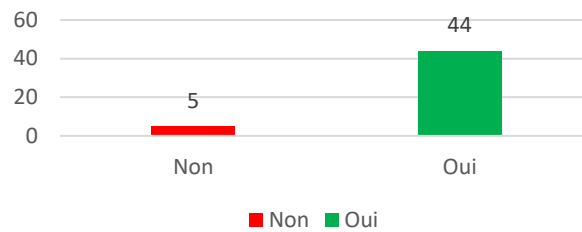
2.4 - Avez-vous été suffisamment informé(e) de vos droits et devoirs en tant qu'apprenti(e) : règlement intérieur, livret d'apprentissage etc ... ?



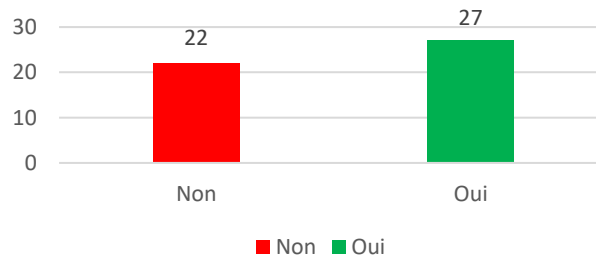
2.5 - Avez-vous été suffisamment informé(e) des règles de santé et de sécurité en entreprise ?



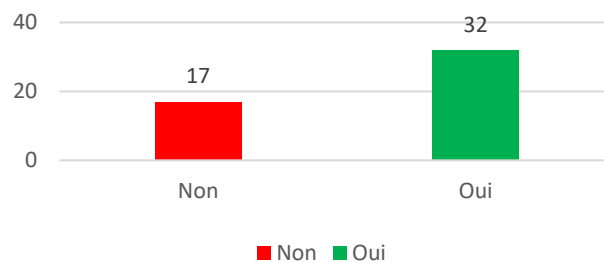
2.6 - Avez-vous été suffisamment informé(e) des règles de santé et de sécurité au CFA ?



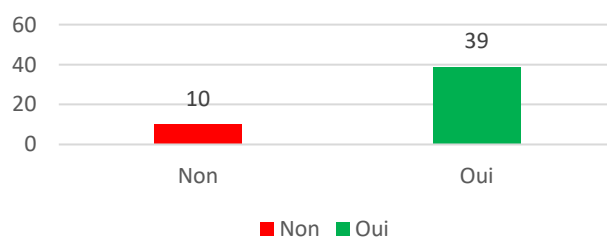
2.7 - Avez-vous été suffisamment informé(e) des aides financières au permis de conduire ?



2.8 - Avez-vous été suffisamment informé(e) des aides financières mobilisables en cas de difficultés ?

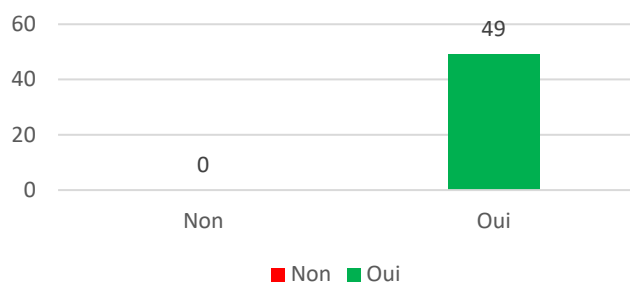


2.9 - Avez-vous été suffisamment informé(e) du suivi et de l'accompagnement que doit effectuer le maitre d'apprentissage ?

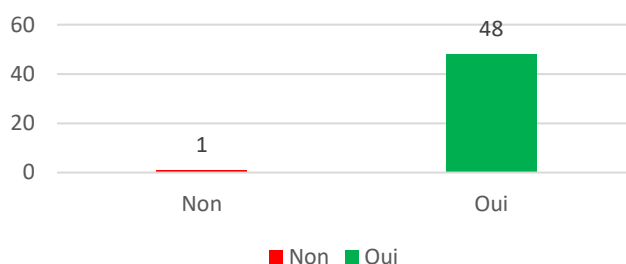


III – Les enseignants :

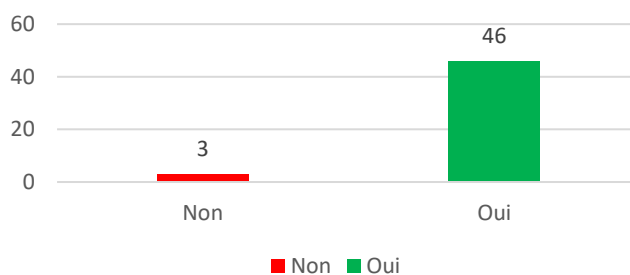
3.1- Trouvez-vous que l'équipe enseignante est bienveillante ?



3.2 Trouvez-vous que l'équipe enseignante est à l'écoute ?



3.3 – Trouvez-vous que l'équipe enseignante utilise des supports adaptés ?



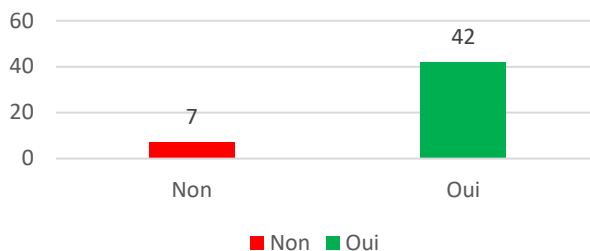
3 commentaires : Globalement, les apprentis sont satisfaits.

IV – L'administration et la vie scolaire :

4.1- Trouvez-vous que l'administration et la vie scolaire répondent à vos questions efficacement ?



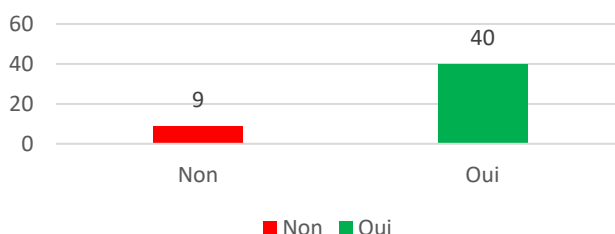
4.2- Trouvez-vous que l'administration et la vie scolaire sont disponibles et à l'écoute ?



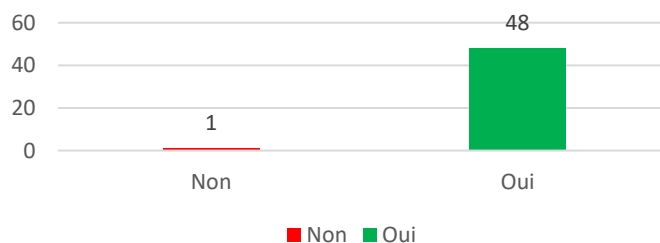
2 Commentaires : Les apprentis sont satisfaits.

V- L'entreprise :

7.1 - Estimez-vous que les missions confiées en entreprise répondent à votre formation et vos attentes ?

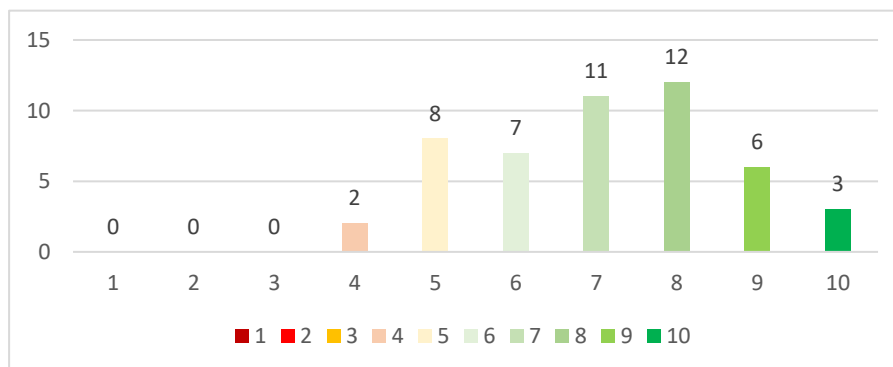


7.2 - Disposez-vous des moyens matériels suffisants pour faire votre travail en entreprise ?



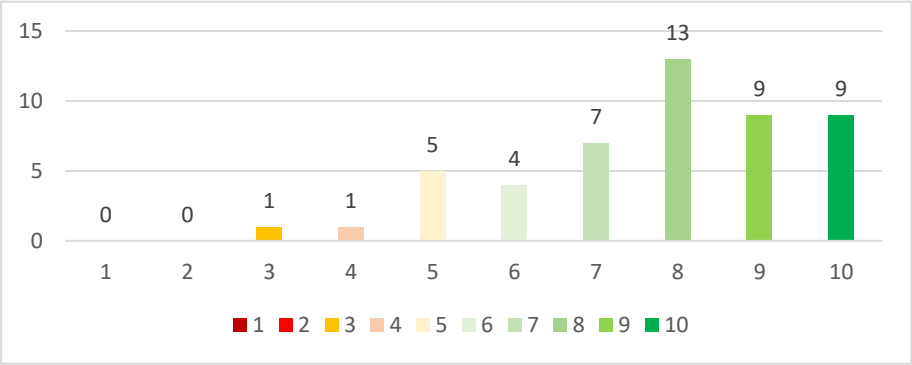
CONCLUSION

Quel est votre niveau de satisfaction concernant votre formation au sein du CFA ?



Note moyenne : 7

Quel est votre niveau de satisfaction concernant votre formation au sein de l'entreprise ?



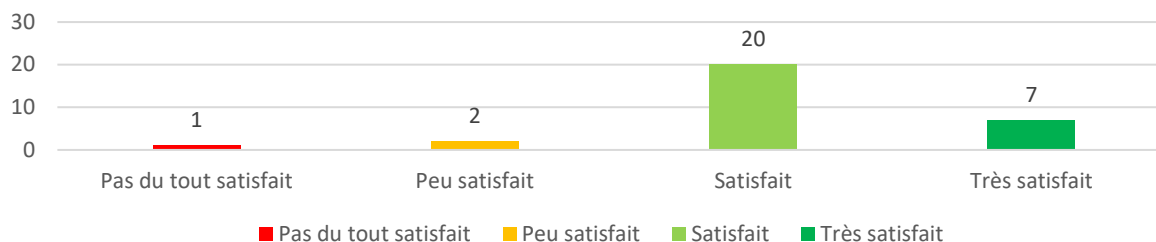
Note moyenne : 7,8

PÂTISSERIE

CAP Pâtissier / MC Pâtisserie Boulangère

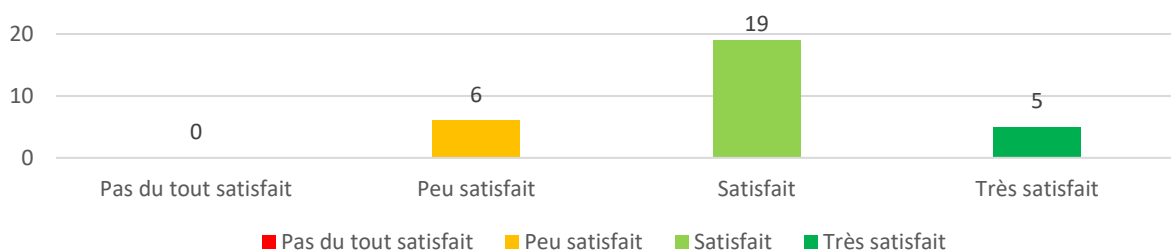
I – Le matériel pédagogique et les locaux :

1.1– Etes-vous satisfait du matériel pédagogique et des laboratoires mis à votre disposition ?



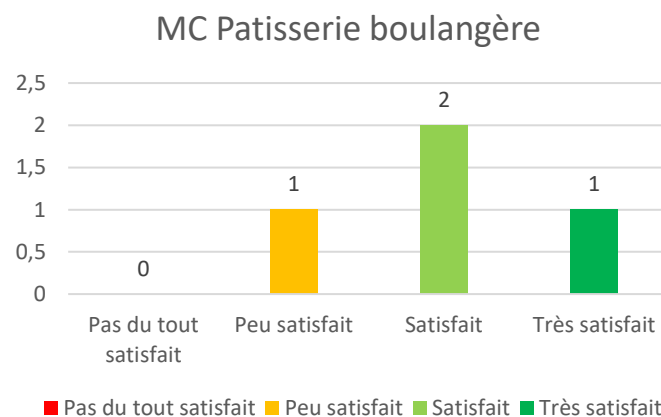
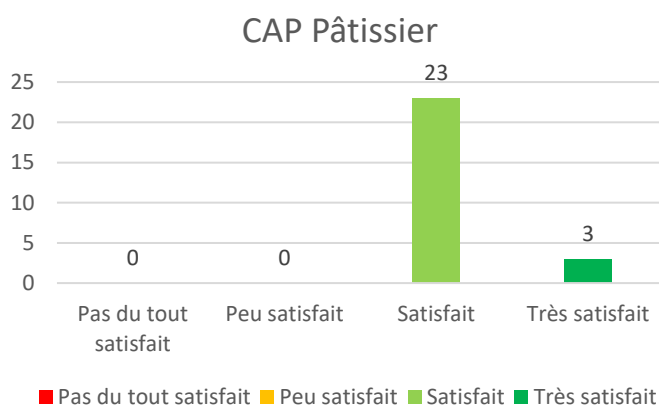
2 commentaires : Les deux apprentis signalent un manque de matériel.

1.2 – Etes-vous satisfait des locaux mis à votre disposition ?



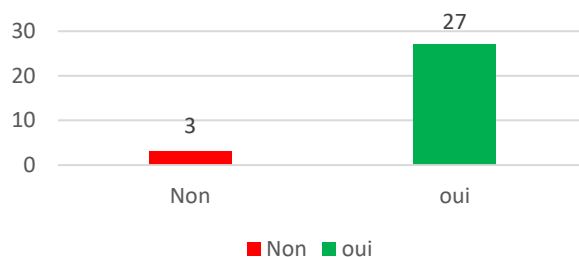
II – La formation :

2.1 – Etes-vous satisfait du contenu de la formation ?



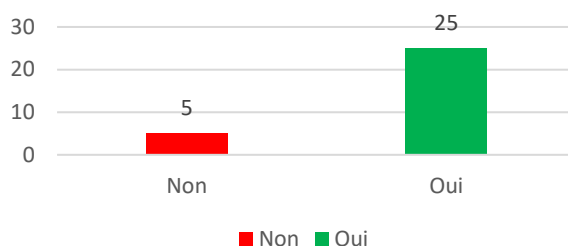
5 Commentaires : Trois apprentis se plaignent des absences d'un enseignant et de son manque de rigueur dans l'encadrement Deux autres apprentis sont satisfait.

2.2 – Etes-vous satisfait de la durée de la formation ?

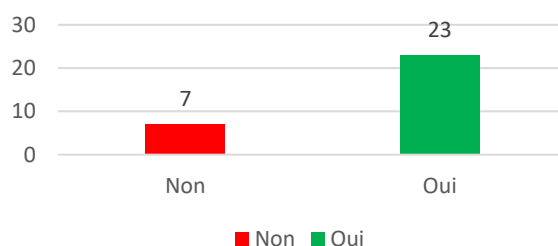


1 Commentaire : Un apprenant trouve que la formation est trop courte.

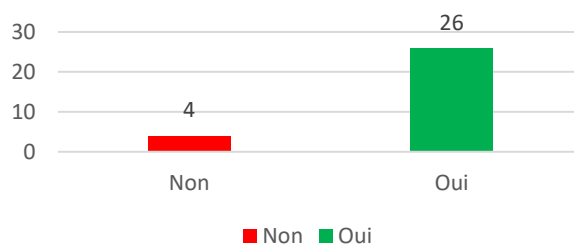
2.3- Avez-vous été suffisamment informé(e) de votre rythme d'alternance ?



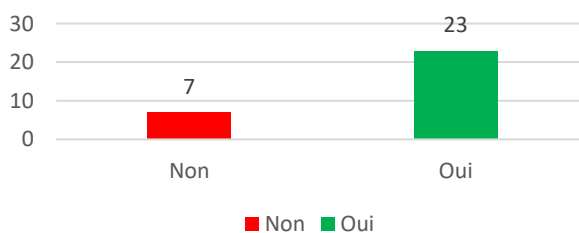
2.4 - Avez-vous été suffisamment informé(e) de vos droits et devoirs en tant qu'apprenti(e) : règlement intérieur, livret d'apprentissage etc ... ?



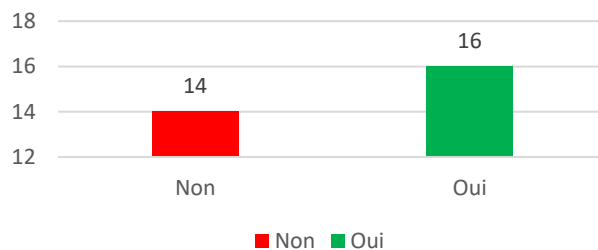
2.5 - Avez-vous été suffisamment informé(e) des règles de santé et de sécurité en entreprise ?



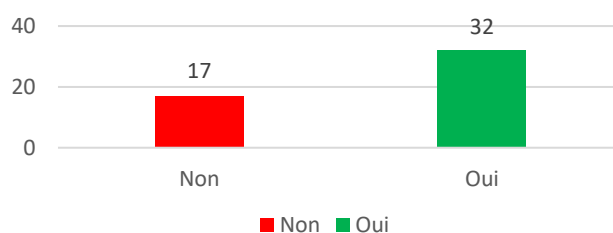
2.6 - Avez-vous été suffisamment informé(e) des règles de santé et de sécurité au CFA ?



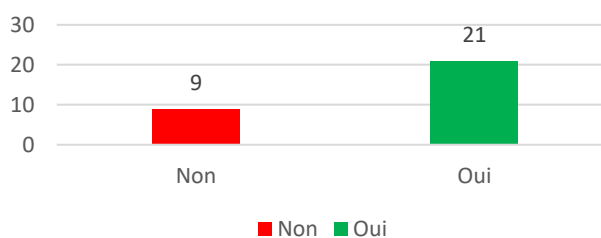
2.7 - Avez-vous été suffisamment informé(e) des aides financières au permis de conduire ?



2.8 - Avez-vous été suffisamment informé(e) des aides financières mobilisables en cas de difficultés ?

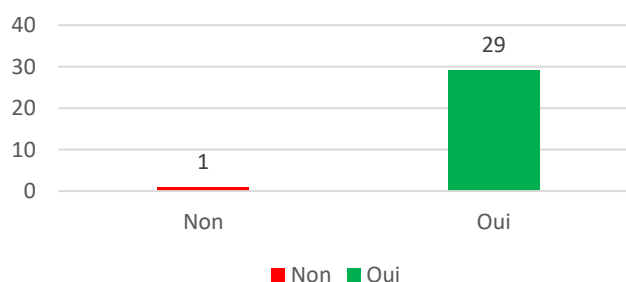


2.9 - Avez-vous été suffisamment informé(e) du suivi et de l'accompagnement que doit effectuer le maître d'apprentissage ?

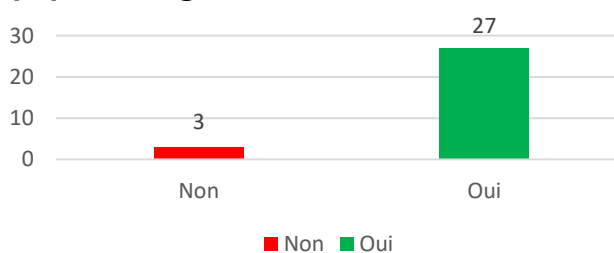


III – Les enseignants :

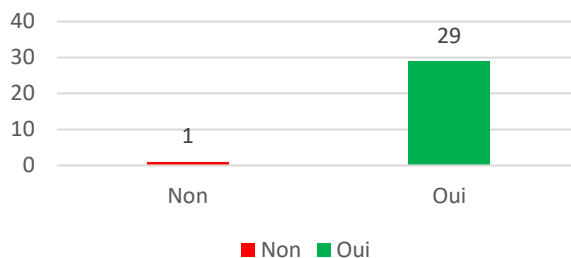
3.1- Trouvez-vous que l'équipe enseignante est bienveillante ?



3.2 Trouvez-vous que l'équipe enseignante est à l'écoute ?



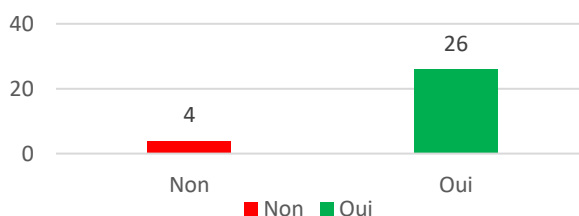
3.3 – Trouvez-vous que l'équipe enseignante utilise des supports adaptés ?



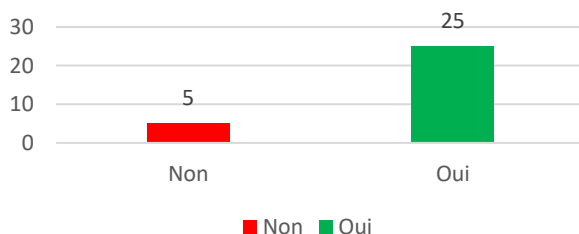
2 Commentaires : Deux apprenants trouvent que certains enseignants ne sont pas pédagogues.

IV – L'administration et la vie scolaire :

4.1- Trouvez-vous que l'administration et la vie scolaire répondent à vos questions efficacement ?



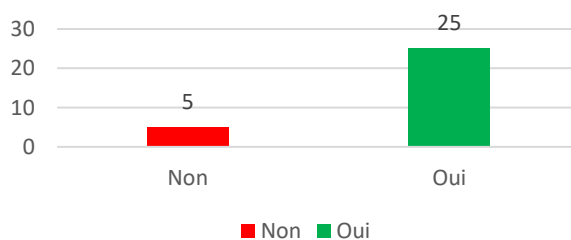
4.2- Trouvez-vous que l'administration et la vie scolaire sont disponibles et à l'écoute ?



1 Commentaire : Un apprenti trouve que les bureaux de l'administration sont souvent fermés.

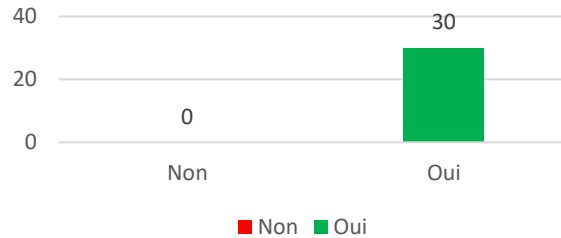
V– L'entreprise :

7.1 - Estimez-vous que les missions confiées en entreprise répondent à votre formation et vos attentes ?



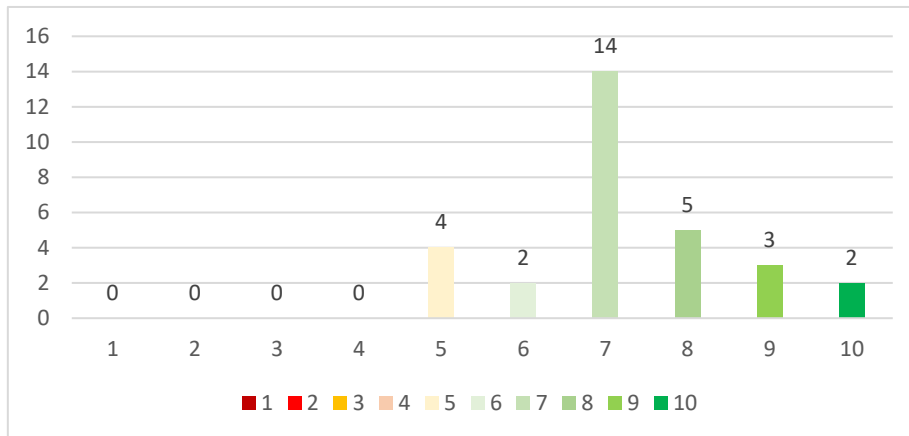
5 Commentaires : Les apprentis trouvent, de manière globale, qu'il est quelque fois difficile de bien fonctionner avec les employeurs (au niveau des tâches confiées ou de l'entente).

7.2 - Disposez-vous des moyens matériels suffisants pour faire votre travail en entreprise ?



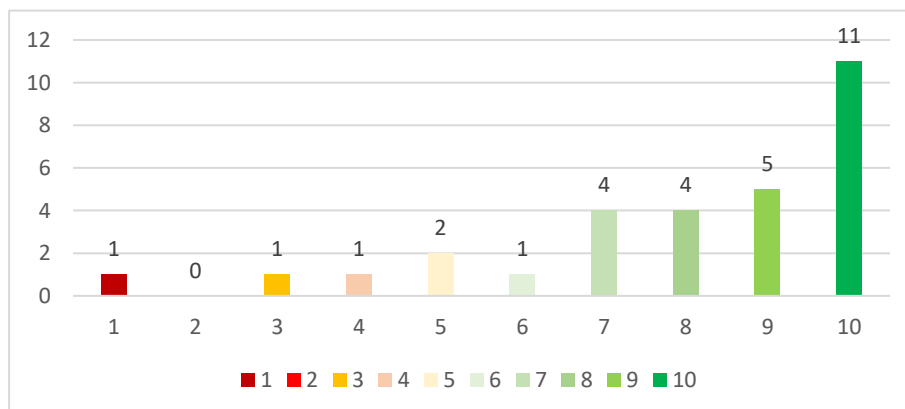
CONCLUSION

Quel est votre niveau de satisfaction concernant votre formation au sein du CFA ?



Note moyenne : 7,2

Quel est votre niveau de satisfaction concernant votre formation au sein de l'entreprise ?



Note moyenne : 8