

Intitulé de la formation	Cohérence entre les objectifs définis et la formation dispensée	Satisfaction globale
DU BESOIN A L'INNOVATION, ASSURER UNE COMMERCIALISATION DES PRODUITS/SERVICES	100% satisfait	100% satisfait
HOTELLERIE DURABLE : LES GESTES QUI COMPTENT	40 % satisfait, 60% très satisfait	40% satisfait, 60 % très satisfait
LA SECURITE ALIMENTAIRE	15% satisfait, 85% très satisfait	38% satisfait , 62% très satisfait
L'ACCUEIL ET LA GESTION DE LA MISE A DISPOSITION DANS UN GE	100% très satisfait	100% très satisfait
LES TECHNIQUES DE BASE DU SERVICE EN RESTAURATION	33% satisfait et 67% très satisfait	100% satisfait
MAITRISER LA GESTION D UN GE - 1ER PAS CHEZ RESO	100% très satisfait	100% très satisfait
MAITRISER LA GESTION D UN GROUPEMENT D EMPLOYEURS : LES FONDAMENTAUX	100% très satisfait	100% très satisfait
MAÎTRISER LES BASES DU DROIT DU TRAVAIL ET LES SPÉCIFICITÉS DANS LE SECTEUR HCR	100% très satisfait	100% très satisfait
MAITRISER LES CLES DU FONCTIONNEMENT D' UN GE	12% satisfait, 88% très satisfait	19% satisfait, 81% très satisfait
PERMIS DE FORMER INITIAL	19 % satisfait, 81% très satisfait	19% satisfait, 81% très satisfait
PERMIS DE FORMER RECYCLAGE	50% satisfait, 50% très satisfait	25% satisfait, 75% très satisfait
POEI CMAD	100% satisfait	100% très satisfait
PREPARER ET REALISER UNE AFEST	100% très satisfait	100% très satisfait
RECRUTER SANS DISCRIMINER	20% peu satisfait, 20% satisfait, 60% très satisfait	40% satisfait, 60 % très satisfait
VENDRE ET DEFENDRE SES PRODUITS ET SERVICES	17% satisfait, 83% très satisfait	33% satisfait, 67% satisfait