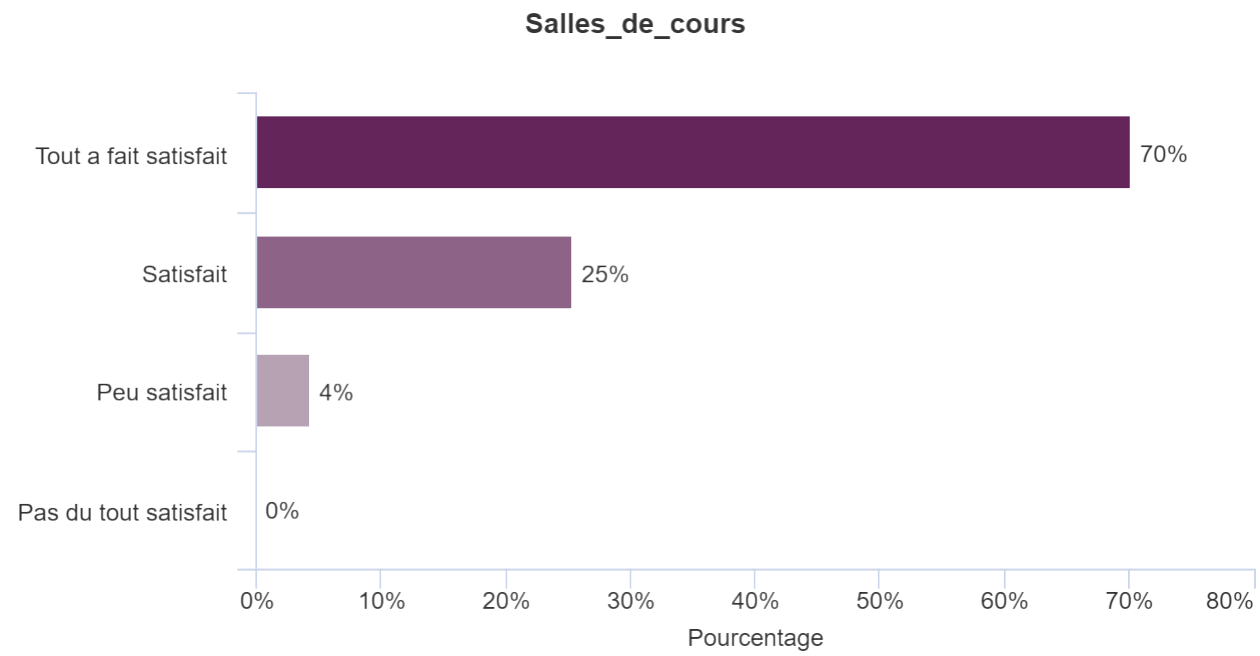
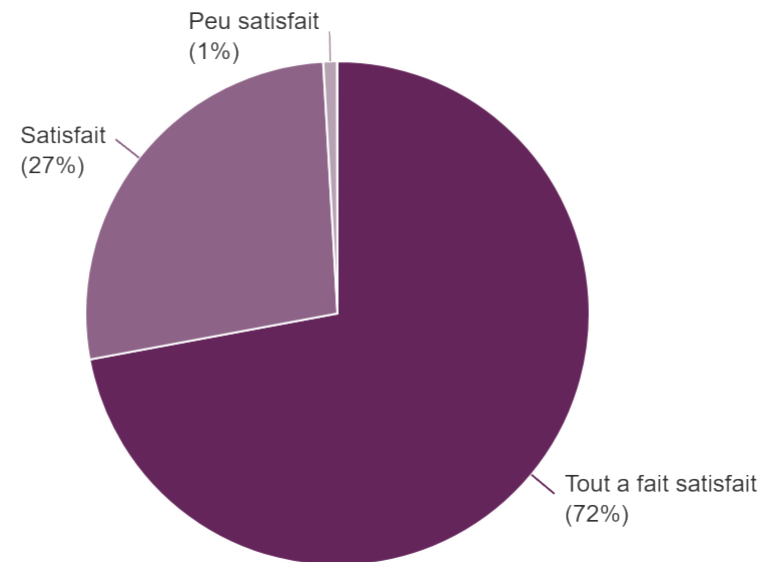


SATISFACTION STAGIAIRE 2023

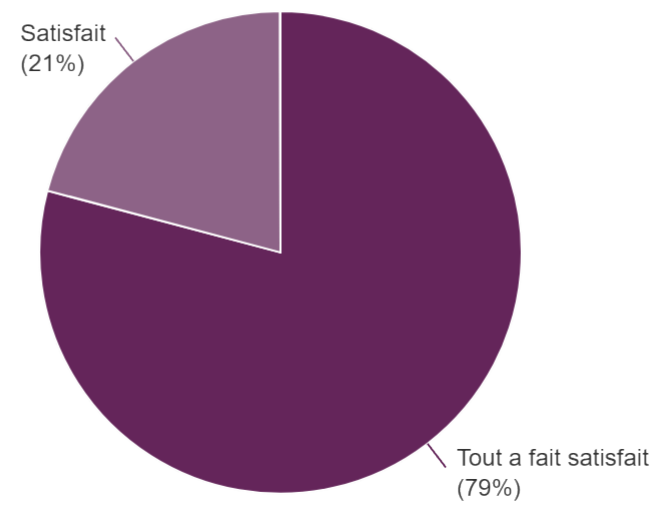
GSU1



Salles_de_simulation

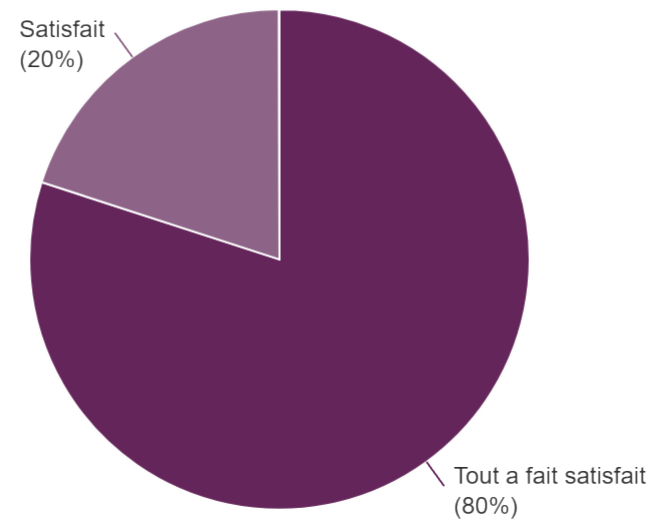


Outils_pedagogiques

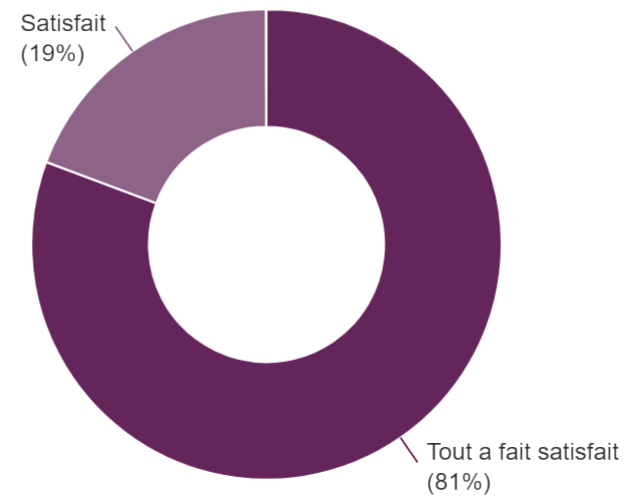


Nouveau texte

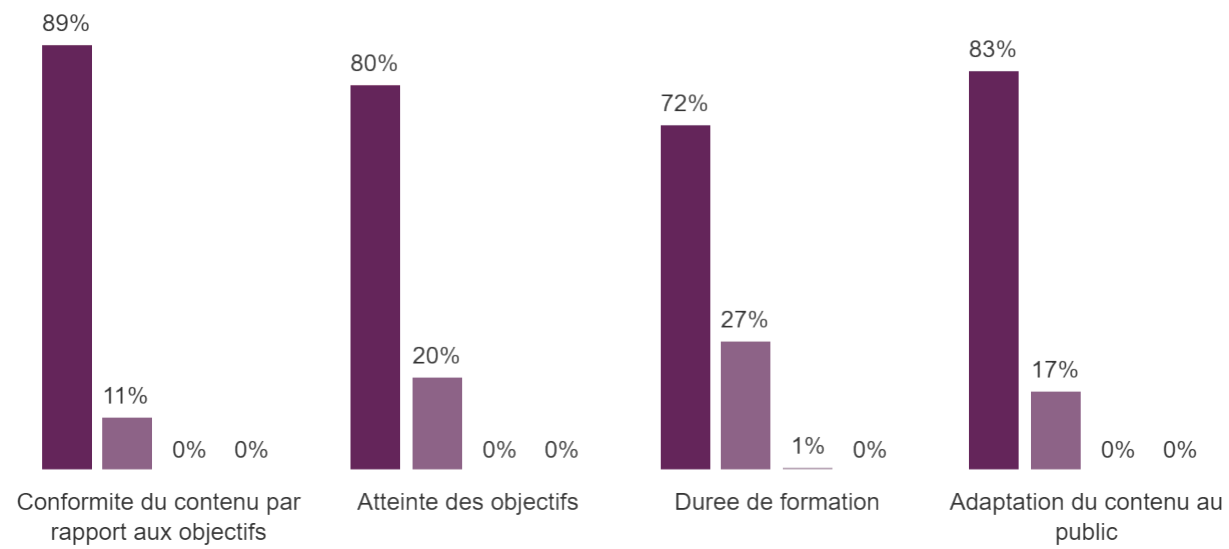
Proprete_des_Locaux



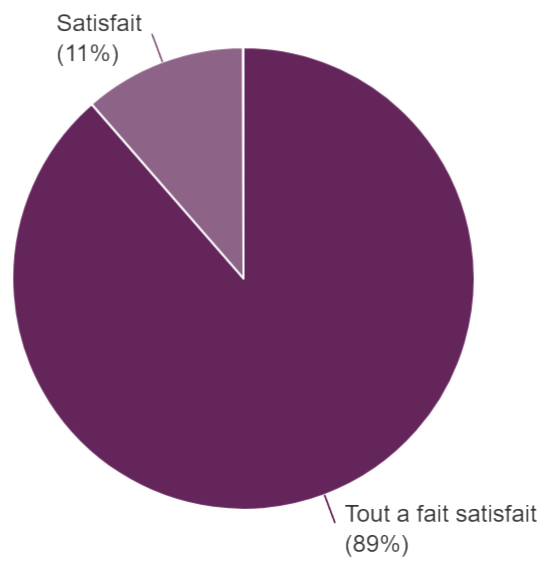
Accessibilite_des_locaux



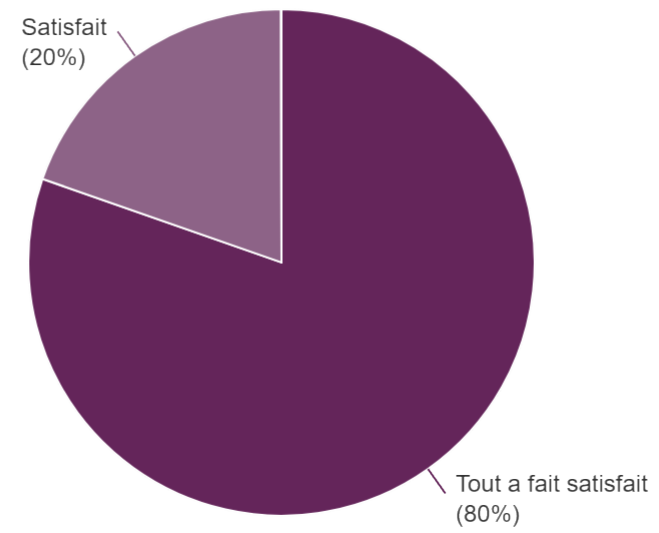
LA PEDAGOGIE



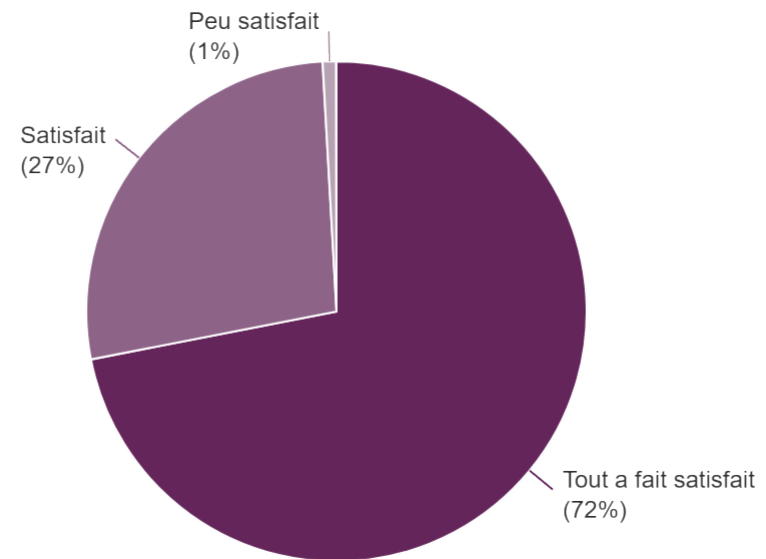
Conformite du contenu par rapport aux objectifs



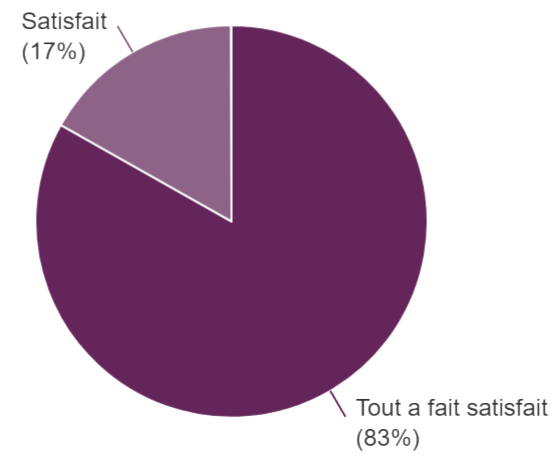
Atteinte des objectifs



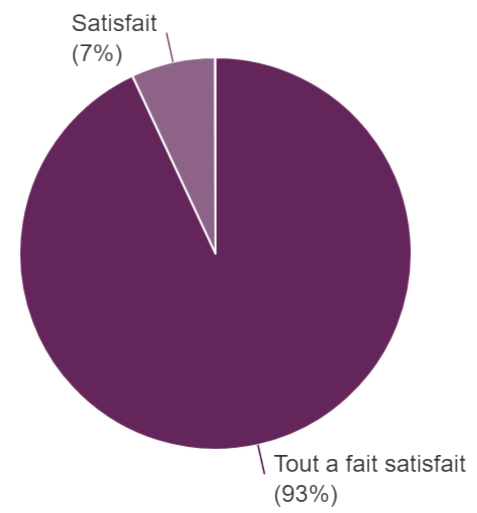
Duree de formation



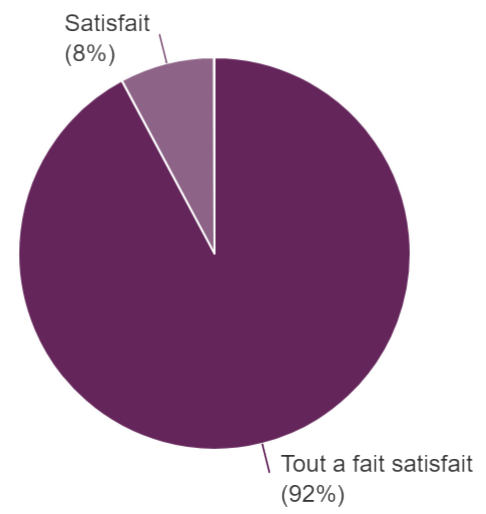
Adaptation du contenu au public



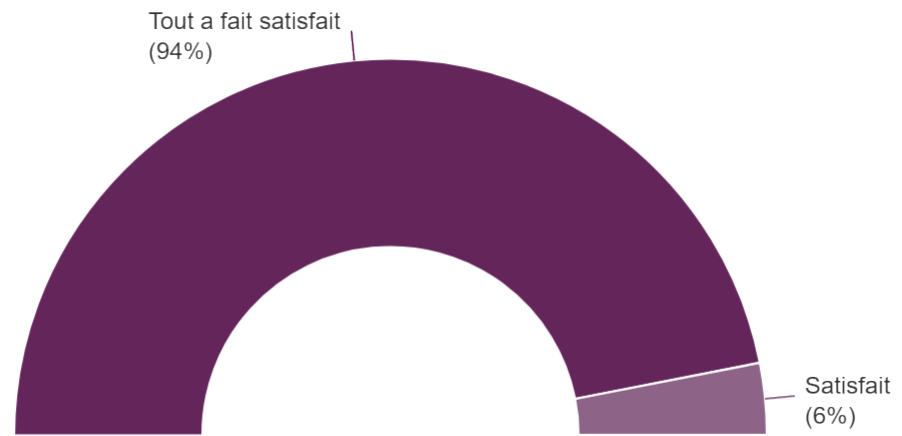
Aptitudes du formateur (elocution, postures, tenue)



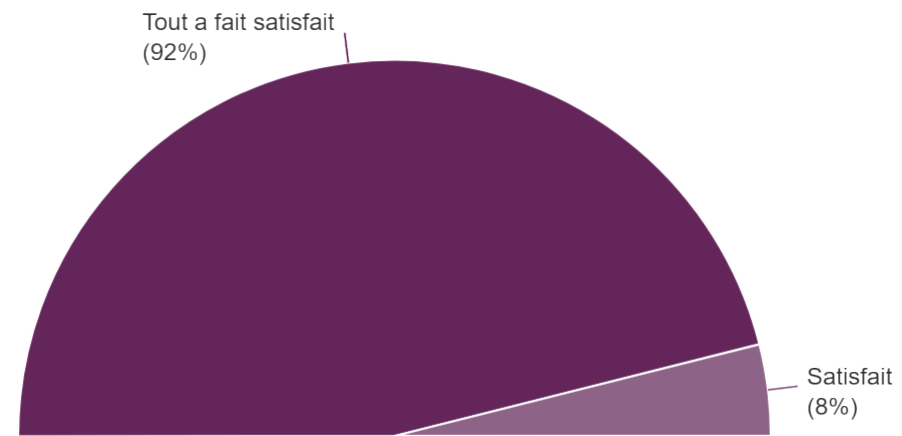
Ponctualité du formateur



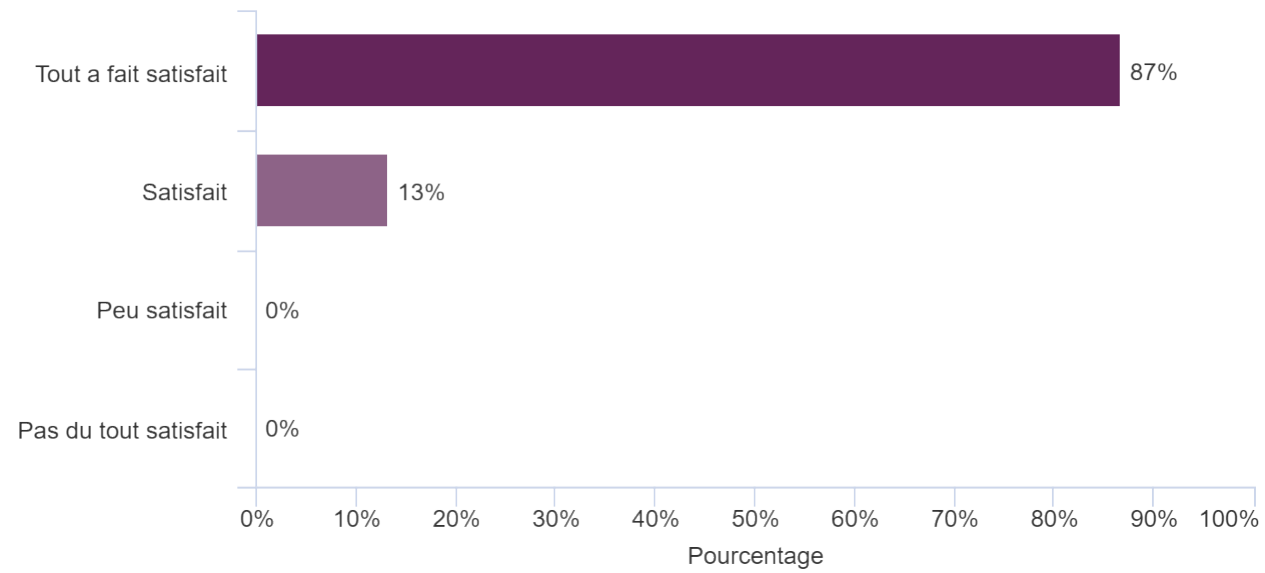
Compétences du formateur



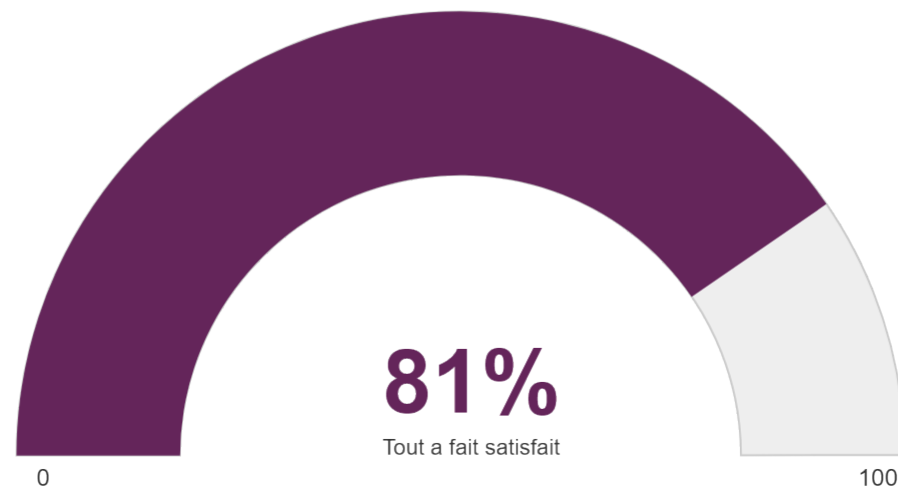
Ambiance de formation



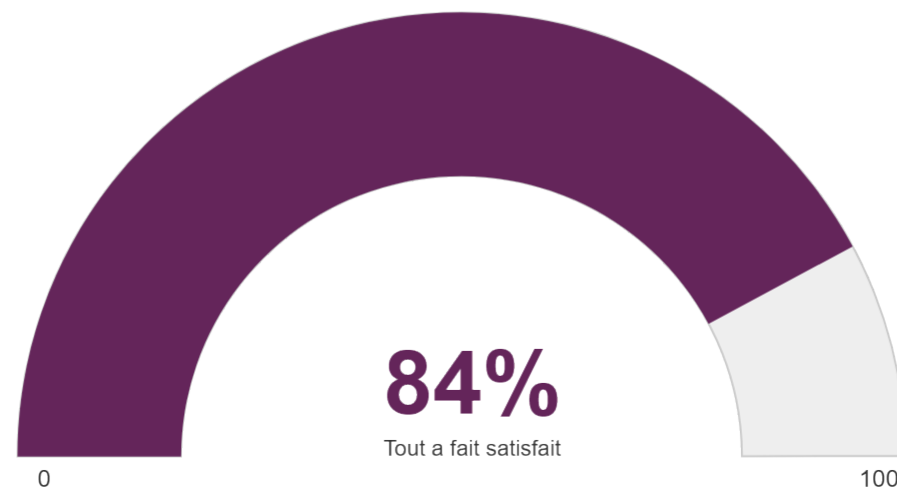
Nombre de stagiaires



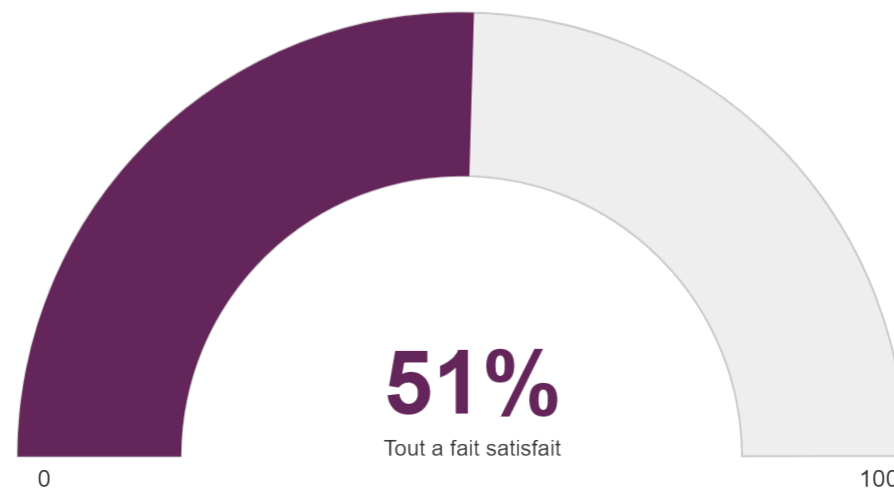
Convocation et plan d'accès



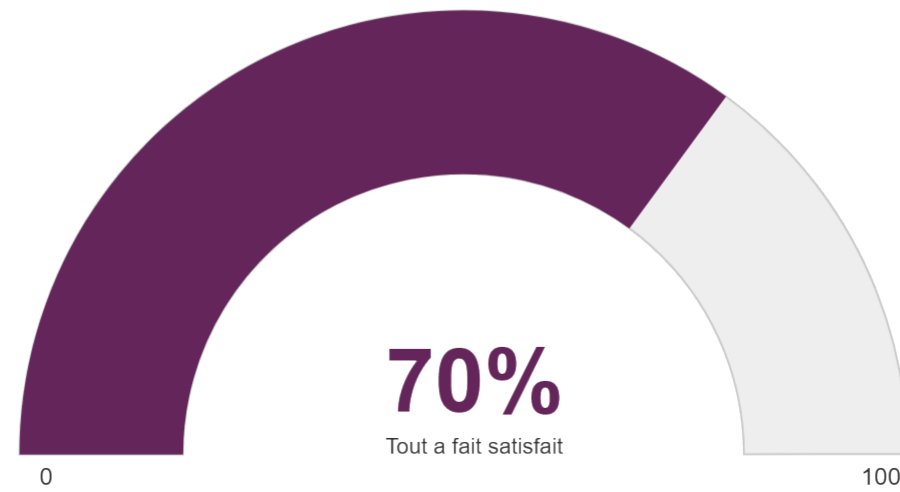
Programme de formation



Accessibilité a la restauration



Dates et délais de formation



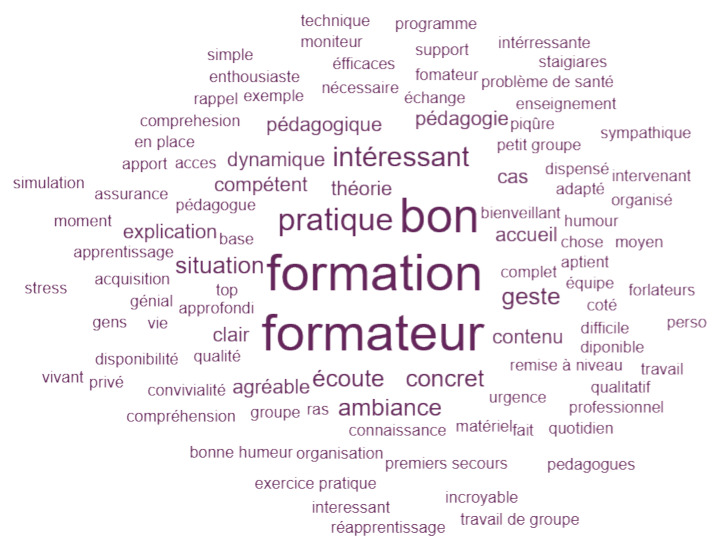
Quelle est votre degré de satisfaction globale vis-à-vis de cette formation ?




Est-ce que la formation a permis d'atteindre les objectifs ?



Quels sont les points positifs de cette formation ?




Rechercher... 

- “ Formateurs et pédagogie ”
- “ Bien expliqué et bon matériel ”
- “ peu de stagiaires, acces simple, enrichissant ”
- “ petit groupe, bon accueil des formateurs, contenu complet ”
- “ formation bien organisée, bonne ambiance, beaucoup de cas concrets ”

Quels sont les axes d'amélioration ?



Rechercher... 

“ Faire les repas sur place ”

“ rajouter une journée supplémentaire ”

“ la restauration sur place ”

“ restauration à améliorer : déplacement au self du ch ”

“ durée de la formation un peu courte
restauration CH avec parking payant ”