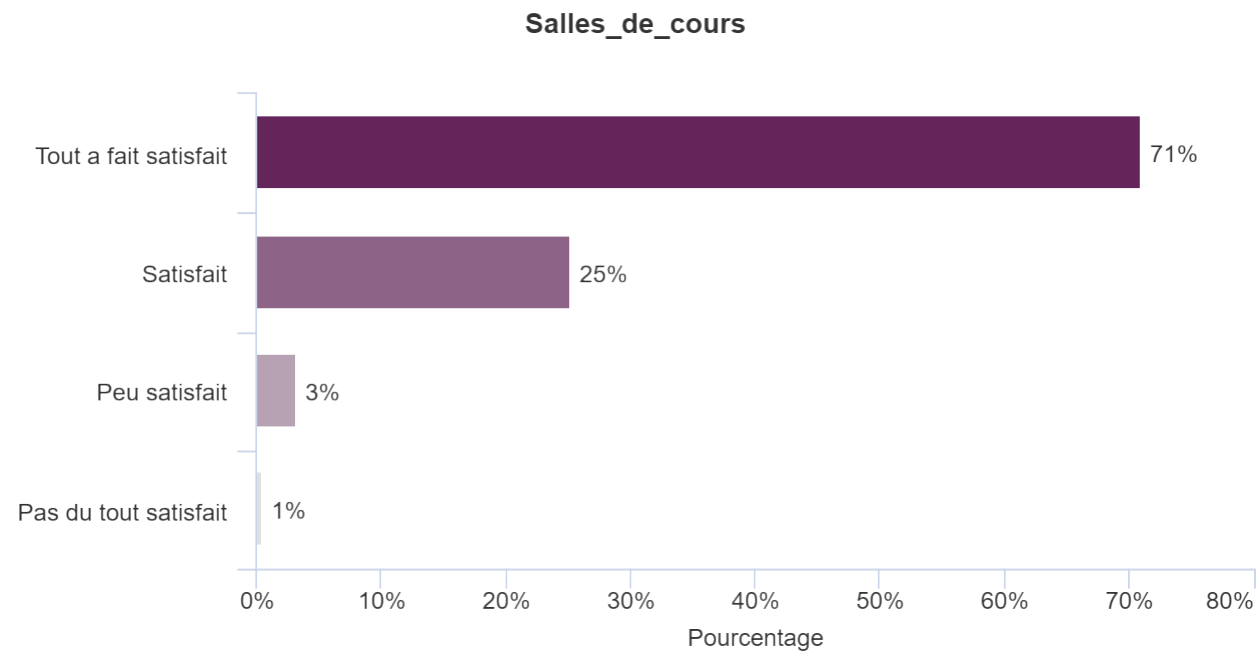


SATISFACTION STAGIAIRE

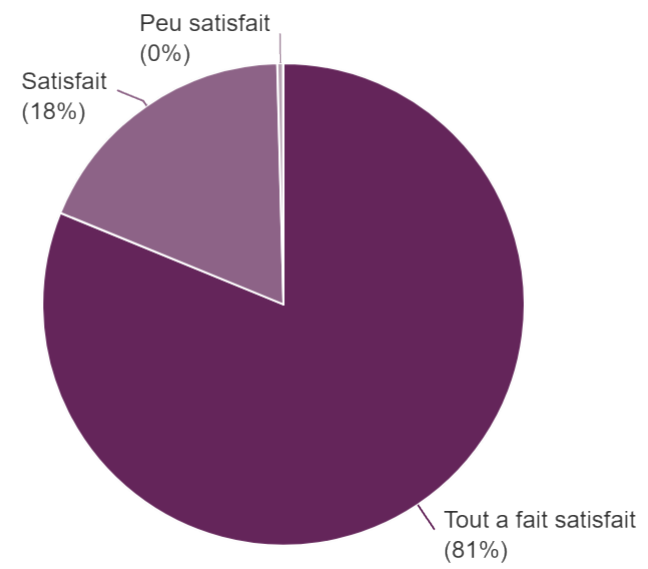
GSU2 2023



Salles_de_simulation

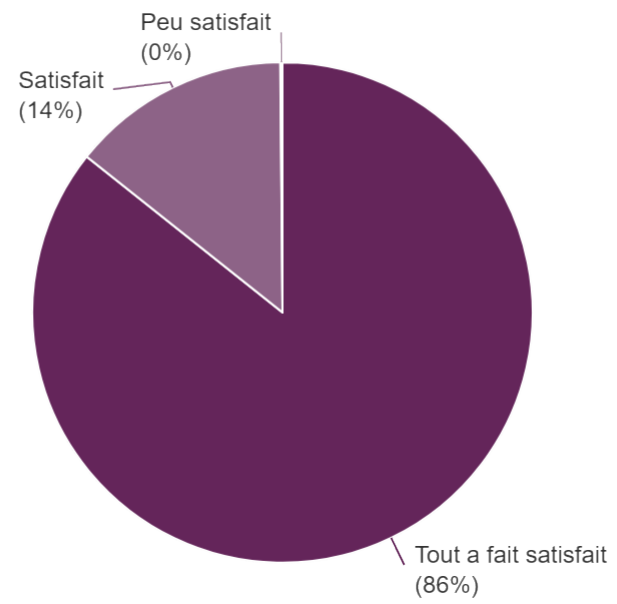


Outils_pedagogiques

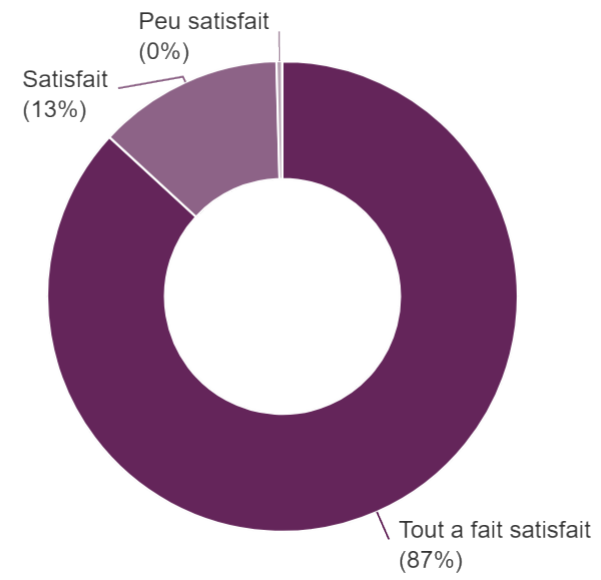


Nouveau texte

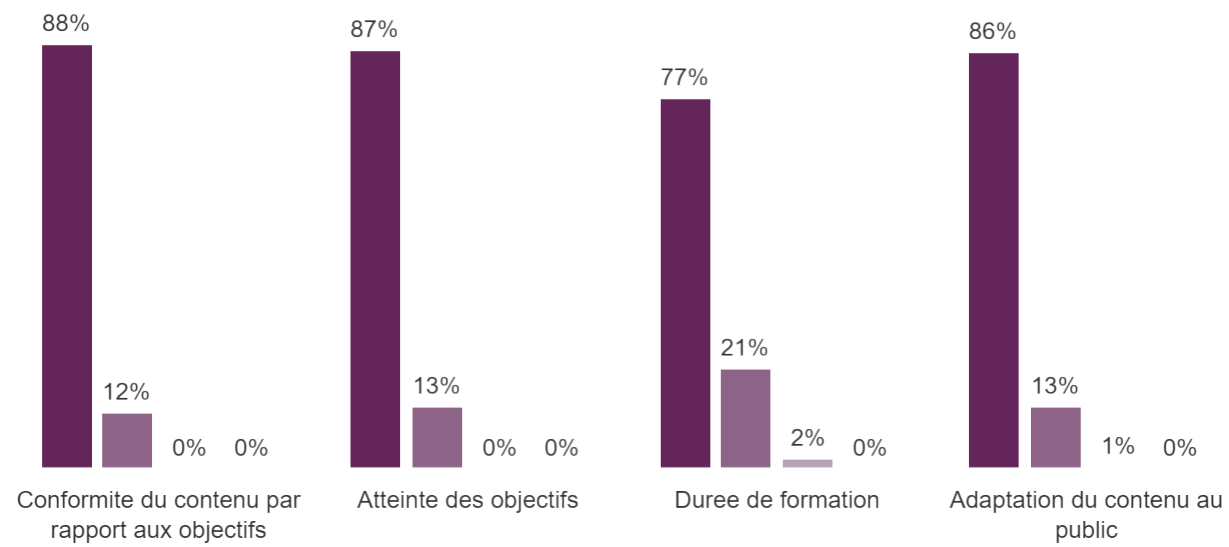
Proprete_des_Locaux



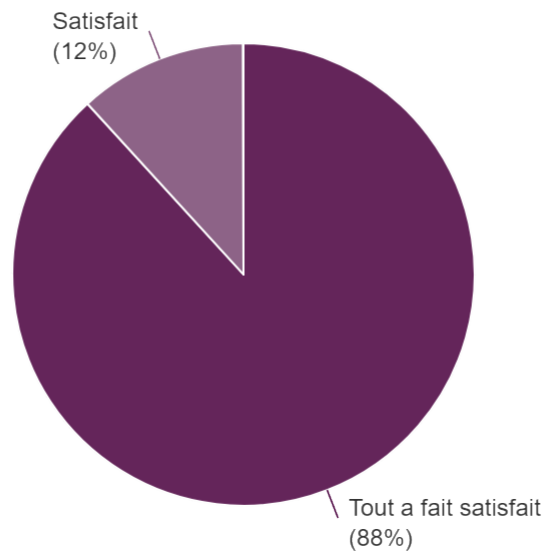
Accessibilite_des_locaux



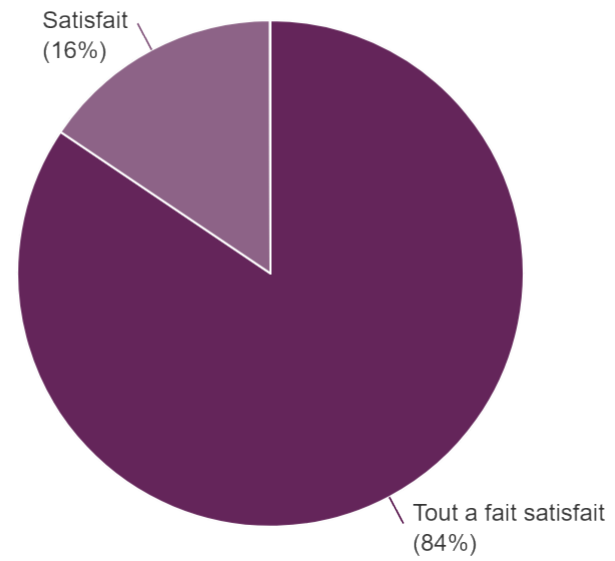
LA PEDAGOGIE



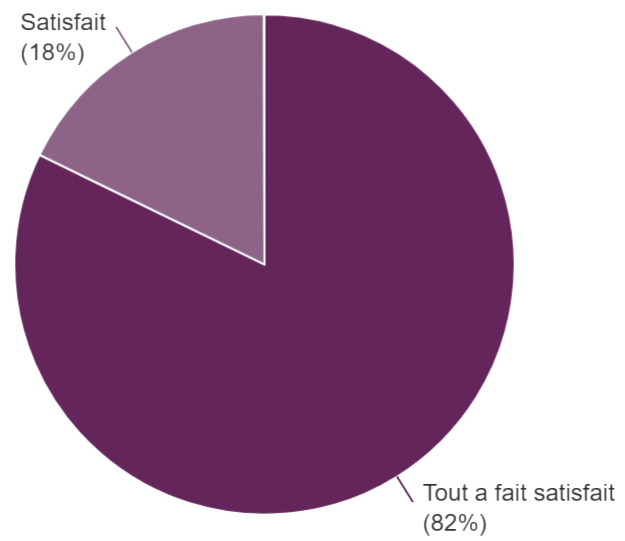
Conformite du contenu par rapport aux objectifs



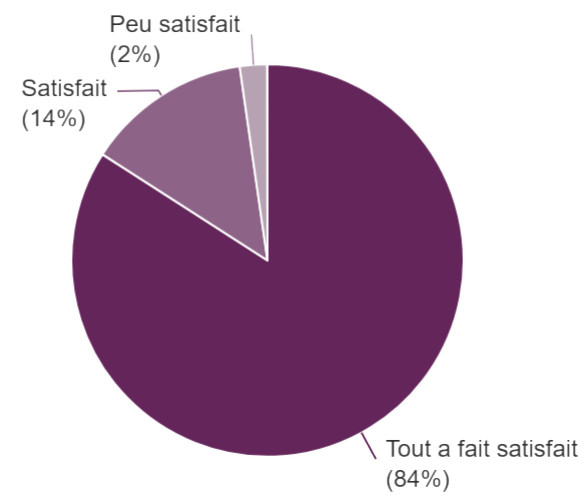
Atteinte des objectifs



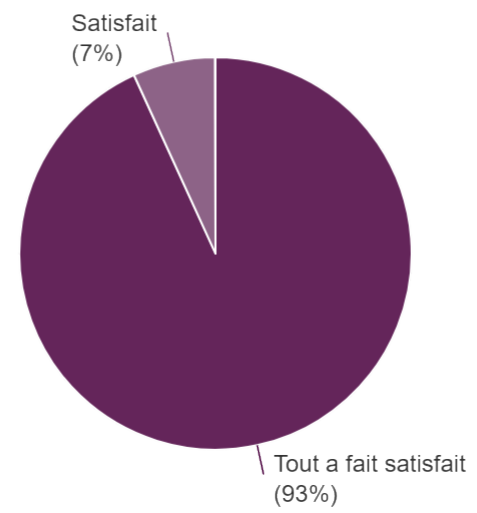
Duree de formation



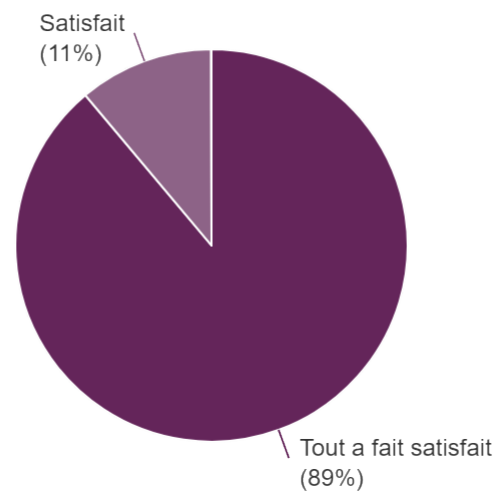
Adaptation du contenu au public



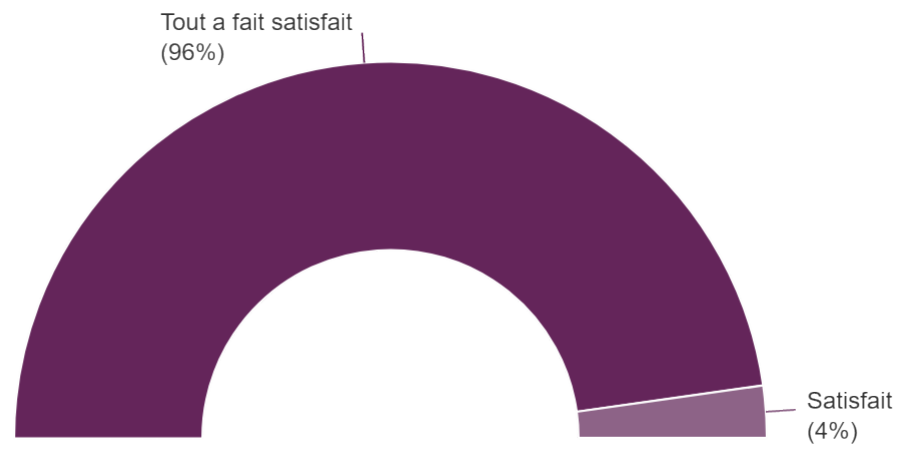
Aptitudes du formateur (elocution, postures, tenue)



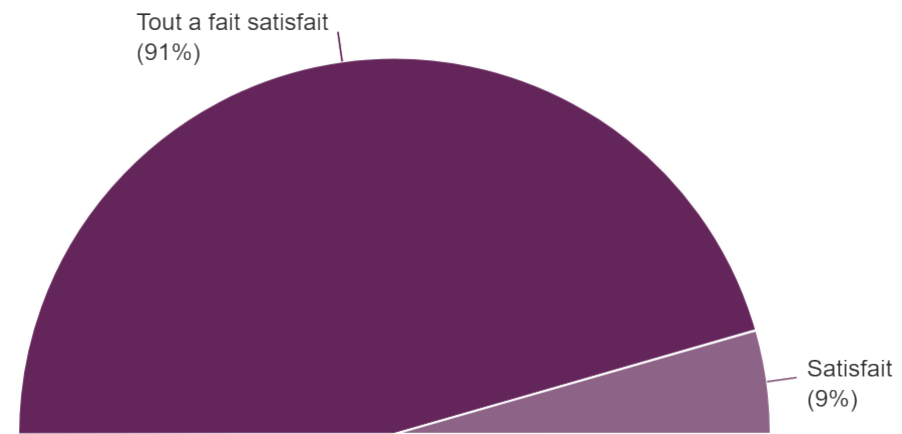
Ponctualité du formateur



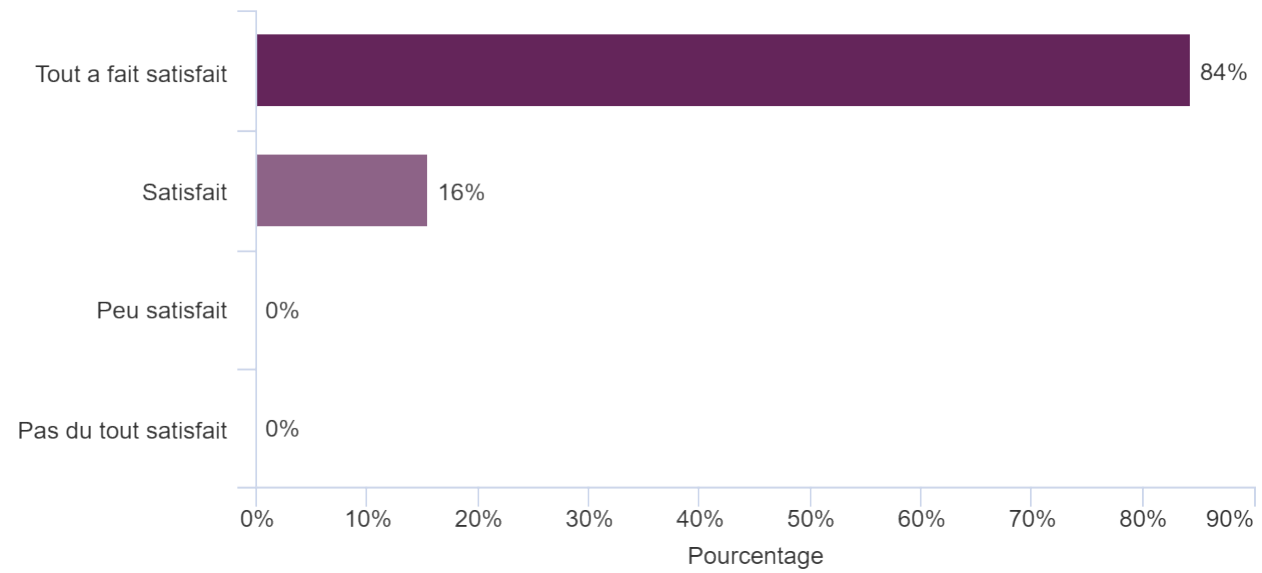
Compétences du formateur



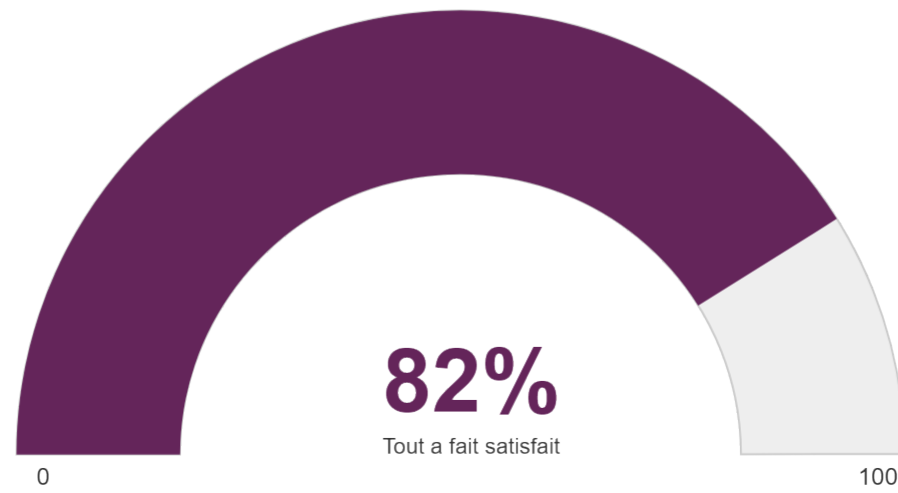
Ambiance de formation



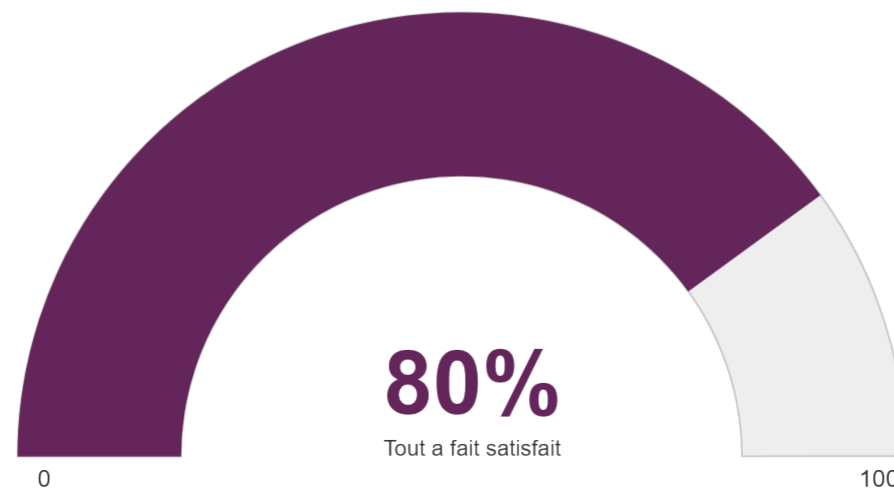
Nombre de stagiaires



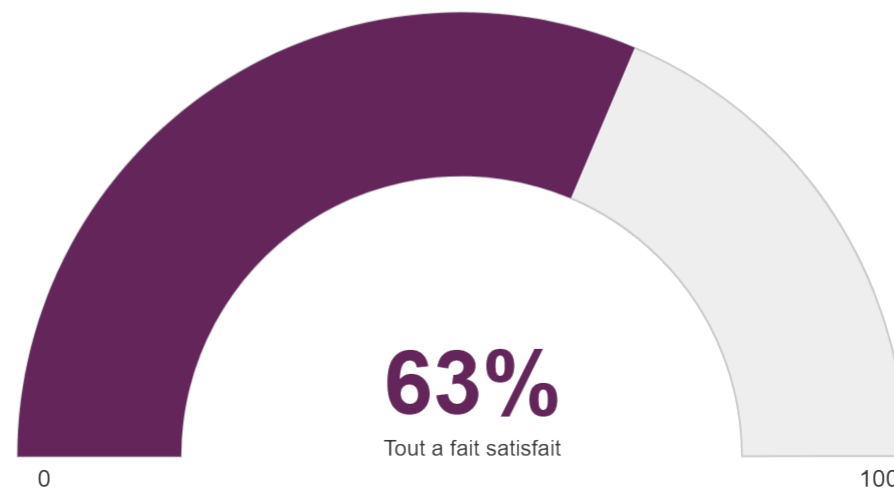
Convocation et plan d'accès



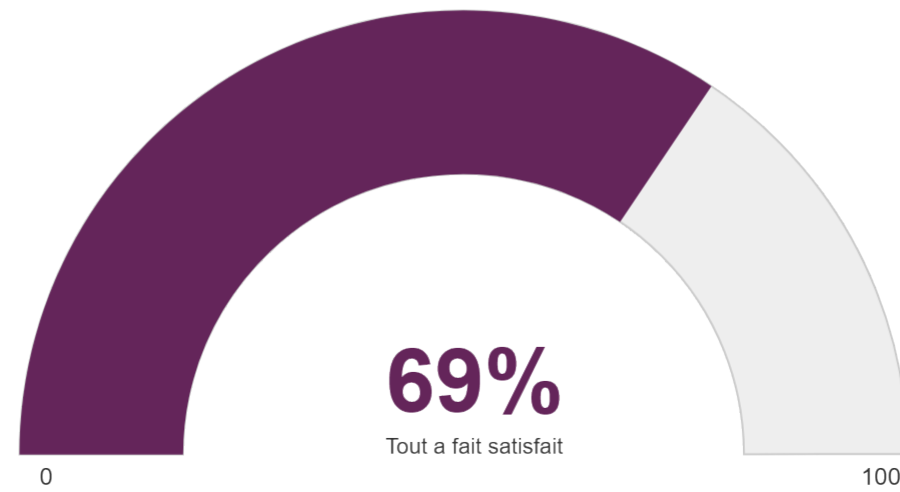
Programme de formation



Accessibilité à 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... 

“ nombreuses mises en situation ”

“ mises en situation ”

“ petit groupe, bons formateurs ”

“ disponibilité des formateurs, ambiance ”

“ révisions et nouvelles normes ”

Quels sont les axes d'amélioration ?

surchauffé
porblème fenêtre fenêtre salle
centre de formation
éloigné **accessibilité** ras
repas court clim climat
aération formation
restauration

Rechercher...



“ Isolation porblème de fenêtre. ”

“ les repas en dehors du centre de formation ”

“ repas éloigné du centre de formation ”

“ aération au niveau des fenêtres ”

“ Accessibilité à la restauration ”