

## TABLEAU DE BORD DES INDICATEURS DE PERFORMANCE ANNEE 2020 - CEFAA VILLEPINTE

Après formation	Synthèse de l'évaluation "à froid" des apprenants	Résultat				%
Nombre de réponses		<b>30</b>				<b>88,96%</b>
	<b>Niveau de satisfaction*</b>	1	2	3	4	
La formation a permis de développer le niveau de compétences		0	0	8	22	93,33%
Contenus apportés durant la formation adaptés au métier visé		0	0	16	14	86,67%
Les outils utilisés durant la formation correspondent aux besoins		1	2	8	19	87,50%
Le stagiaire recommanderait Prom'Hôte Ifitel		1	1	9	19	88,33%

Taux d'obtention de diplôme		Effectif				%
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	<b>Nombre de candidats</b>	<b>5</b>				<b>100,00%</b>
	Réussite	5				100,00%
	Réussite partielle	0				0,00%
	Non admis	0				0,00%
<b>CAP CUISINE</b>	<b>Nombre de candidats</b>	<b>94</b>				<b>100,00%</b>
	Réussite	91				96,81%
	Réussite partielle	0				0,00%
	Non admis	3				3,19%
<b>CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES</b>	<b>Nombre de candidats</b>	<b>24</b>				<b>100,00%</b>
	Réussite	24				100,00%
	Réussite partielle	0				0,00%
	Non admis	0				0,00%
<b>BEP RESTAURATION - OPTION CUISINE</b>	<b>Nombre de candidats</b>	<b>27</b>				<b>100,00%</b>
	Réussite	26				96,30%
	Réussite partielle	0				0,00%
	Non admis	1				3,70%
<b>BEP RESTAURATION - OPTION SERVICE</b>	<b>Nombre de candidats</b>	<b>13</b>				<b>100,00%</b>
	Réussite	13				100,00%
	Réussite partielle	0				0,00%
	Non admis	0				0,00%
<b>BAC PRO CUISINE</b>	<b>Nombre de candidats</b>	<b>30</b>				<b>100,00%</b>
	Réussite	29				96,67%
	Réussite partielle	0				0,00%
	Non admis	1				3,33%
<b>BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES</b>	<b>Nombre de candidats</b>	<b>21</b>				<b>100,00%</b>
	Réussite	21				100,00%
	Réussite partielle	0				0,00%
	Non admis	0				0,00%
<b>BP ARTS DE LA CUISINE</b>	<b>Nombre de candidats</b>	<b>15</b>				<b>100,00%</b>
	Réussite	14				93,33%
	Réussite partielle	0				0,00%
	Non admis	1				6,67%
<b>BP GOUVERNANTE</b>	<b>Nombre de candidats</b>	<b>1</b>				<b>100,00%</b>
	Réussite	1				100,00%
	Réussite partielle	0				0,00%
	Non admis	0				0,00%
<b>BTS MANAGEMENT EN HOTELIERIE RESTAURATION</b>	<b>Nombre de candidats</b>	<b>27</b>				<b>100,00%</b>
	Réussite	23				85,19%
	Réussite partielle	0				0,00%
	Non admis	4				14,81%
<b>MC EMPLOYE BARMAN</b>	<b>Nombre de candidats</b>	<b>2</b>				<b>100,00%</b>
	Réussite	2				100,00%
	Réussite partielle	0				0,00%
	Non admis	0				0,00%
<b>MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT</b>	<b>Nombre de candidats</b>	<b>10</b>				<b>100,00%</b>
	Réussite	10				100,00%
	Réussite partielle	0				0,00%
	Non admis	0				0,00%

MC EMPLOYE TRAITEUR	<b>Nombre de candidats</b>	<b>7</b>	<b>100,00%</b>
	Réussite	7	100,00%
	Réussite partielle	0	0,00%
	Non admis	0	0,00%
MC ACCUEIL RECEPTION	<b>Nombre de candidats</b>	<b>1</b>	<b>100,00%</b>
	Réussite	1	100,00%
	Réussite partielle	0	0,00%
	Non admis	0	0,00%
RESULTATS TOUS DIPLÔMES	<b>Nombre de candidats</b>	<b>277</b>	<b>100,00%</b>
	Réussite	267	96,39%
	Réussite partielle	0	0,00%
	Non admis	10	3,61%

Taux de poursuite d'études		Effectif	%
Apprentissage	<b>Nombre total d'apprenants en CA</b>	<b>169</b>	
	Sortis sans poursuite	80	47,34%
	Poursuite chez STELO Formation	89	52,66%

Taux d'interruption en cours de formation		Effectif	%
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	<b>Nombre d'inscrits</b>	<b>17</b>	<b>100,00%</b>
	Ayant suivi la formation	14	82,35%
	Abandon de formation	3	17,65%
CAP CUISINE	<b>Nombre d'inscrits</b>	<b>167</b>	<b>100,00%</b>
	Ayant suivi la formation	152	91,02%
	Abandon de formation	15	8,98%
CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES	<b>Nombre d'inscrits</b>	<b>47</b>	<b>100,00%</b>
	Ayant suivi la formation	37	78,72%
	Abandon de formation	10	21,28%
BAC PRO CUISINE	<b>Nombre d'inscrits</b>	<b>105</b>	<b>100,00%</b>
	Ayant suivi la formation	97	92,38%
	Abandon de formation	8	7,62%
BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES	<b>Nombre d'inscrits</b>	<b>58</b>	<b>100,00%</b>
	Ayant suivi la formation	49	84,48%
	Abandon de formation	9	15,52%
BP ARTS DE LA CUISINE	<b>Nombre d'inscrits</b>	<b>30</b>	<b>100,00%</b>
	Ayant suivi la formation	28	93,33%
	Abandon de formation	2	6,67%
BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION	<b>Nombre d'inscrits</b>	<b>6</b>	<b>100,00%</b>
	Ayant suivi la formation	5	83,33%
	Abandon de formation	1	16,67%
BP GOUVERNANTE	<b>Nombre d'inscrits</b>	<b>8</b>	<b>100,00%</b>
	Ayant suivi la formation	7	87,50%
	Abandon de formation	1	12,50%
BTS MANAGEMENT EN HOTELLERIE RESTAURATION	<b>Nombre d'inscrits</b>	<b>46</b>	<b>100,00%</b>
	Ayant suivi la formation	44	95,65%
	Abandon de formation	2	4,35%
MC EMPLOYE BARMAN	<b>Nombre d'inscrits</b>	<b>3</b>	<b>100,00%</b>
	Ayant suivi la formation	2	66,67%
	Abandon de formation	1	33,33%
MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT	<b>Nombre d'inscrits</b>	<b>12</b>	<b>100,00%</b>
	Ayant suivi la formation	10	83,33%
	Abandon de formation	2	16,67%
MC EMPLOYE TRAITEUR	<b>Nombre d'inscrits</b>	<b>10</b>	<b>100,00%</b>
	Ayant suivi la formation	7	70,00%
	Abandon de formation	3	30,00%
MC ACCUEIL RECEPTION	<b>Nombre d'inscrits</b>	<b>3</b>	<b>100,00%</b>
	Ayant suivi la formation	1	33,33%
	Abandon de formation	2	66,67%
TOTAL TOUS DIPLÔMES	<b>Nombre d'inscrits</b>	<b>512</b>	<b>100,00%</b>
	Ayant suivi la formation	453	88,48%
	Abandon de formation	59	11,52%

Taux d'insertion professionnelle		Effectif	%
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	Nombre de sortants	5	100,00%
	En stage	0	0,00%
	En emploi	3	60,00%
	Demandeur d'emploi	1	20,00%
	Inactif	0	0,00%
	Pas de réponse	1	20,00%
CAP CUISINE	Nombre de sortants	72	100,00%
	En stage	0	0,00%
	En emploi	48	66,67%
	Demandeur d'emploi	10	13,89%
	Inactif	0	0,00%
	Pas de réponse	14	19,44%
CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES	Nombre de sortants	24	100,00%
	En stage	0	0,00%
	En emploi	17	70,83%
	Demandeur d'emploi	2	8,33%
	Inactif	0	0,00%
	Pas de réponse	5	20,83%
BAC PRO CUISINE	Nombre de sortants	32	100,00%
	En stage	0	0,00%
	En emploi	20	62,50%
	Demandeur d'emploi	4	12,50%
	Inactif	0	0,00%
	Pas de réponse	8	25,00%
BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES	Nombre de sortants	21	100,00%
	En stage	0	0,00%
	En emploi	15	71,43%
	Demandeur d'emploi	0	0,00%
	Inactif	0	0,00%
	Pas de réponse	6	28,57%
BP ARTS DE LA CUISINE	Nombre de sortants	15	100,00%
	En stage	0	0,00%
	En emploi	10	66,67%
	Demandeur d'emploi	1	6,67%
	Inactif	0	0,00%
	Pas de réponse	4	26,67%
BP GOUVERNANTE	Nombre de sortants	2	100,00%
	En stage	0	0,00%
	En emploi	1	50,00%
	Demandeur d'emploi	0	0,00%
	Inactif	0	0,00%
	Pas de réponse	1	50,00%
BTS MANAGEMENT EN HOTELLERIE RESTAURATION	Nombre de sortants	28	100,00%
	En stage	0	0,00%
	En emploi	20	71,43%
	Demandeur d'emploi	3	10,71%
	Inactif	0	0,00%
	Pas de réponse	5	17,86%
MC EMPLOYE BARMAN	Nombre de sortants	2	100,00%
	En stage	0	0,00%
	En emploi	1	50,00%
	Demandeur d'emploi	0	0,00%
	Inactif	0	0,00%
	Pas de réponse	1	50,00%
MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT	Nombre de sortants	10	100,00%
	En stage	0	0,00%
	En emploi	6	60,00%
	Demandeur d'emploi	0	0,00%
	Inactif	0	0,00%
	Pas de réponse	4	40,00%

<b>MC EMPLOYE TRAITEUR</b>	<b>Nombre de sortants</b>	<b>7</b>	<b>100,00%</b>
	En stage	0	0,00%
	En emploi	5	71,43%
	Demandeur d'emploi	0	0,00%
	Inactif	0	0,00%
	Pas de réponse	2	28,57%
<b>MC ACCUEIL RECEPTION</b>	<b>Nombre de sortants</b>	<b>1</b>	<b>100,00%</b>
	En stage	0	0,00%
	En emploi	1	100,00%
	Demandeur d'emploi	0	0,00%
	Inactif	0	0,00%
	Pas de réponse	0	0,00%
<b>Nombre d'apprenants sortants</b>		<b>219</b>	<b>100,00%</b>
En stage		0	0,00%
En emploi		147	67,12%
Demandeur d'emploi		21	9,59%
Inactif		0	0,00%
Pas de réponse		51	23,29%

<b>Rupture des contrats d'alternance</b>		<b>Effectif</b>	<b>%</b>
<b>Apprentissage</b>	Nombre total d'apprenants en CA	512	
	<b>Nombre de ruptures</b>	<b>110</b>	<b>21,48%</b>
<b>Professionnalisation</b>	Nombre total d'apprenants en CP	0	
	<b>Nombre de ruptures</b>	<b>0</b>	<b>0,00%</b>

Sessions de formations	Dates
1 1 APR 1	09/09/19 - 05/06/20
2 1 BPC 1	02/09/19 - 03/07/20
3 1 BPG 1	09/09/19 - 03/07/20
4 1 BPR 1	02/09/19 - 03/07/20
5 1 BTS 2 A	16/09/19 - 26/06/20
6 1 BTS 2 B	16/09/19 - 26/06/20
7 1 BTS 2 C	16/09/19 - 26/06/20
8 1 C1 A	09/09/19 - 05/06/20
9 1 C1 B	09/09/19 - 05/06/20
10 1 C2 A	09/09/19 - 29/05/20
11 1 C2 B	09/09/19 - 29/05/20
12 1 C3 A	09/09/19 - 05/06/20
13 1 C4 A	09/09/19 - 29/05/20
14 1 R1 A	09/09/19 - 05/06/20
15 1 R2 A	09/09/19 - 29/05/20
16 1ère Pro 1A	02/09/19 - 03/07/20
17 1ère Pro 1B	02/09/19 - 03/07/20
18 1ère Pro 2A	02/09/19 - 19/06/20
19 1ère Pro 2B	02/09/19 - 19/06/20
20 2 APR 1	02/09/19 - 05/06/20
21 2 BPC 1	02/09/19 - 29/05/20
22 2 BPC 2	02/09/19 - 29/05/20
23 2 BPG 1	16/09/19 - 12/06/20
24 2 BTS 1 A	02/09/19 - 03/07/20
25 2 BTS 1 B	02/09/19 - 03/07/20
26 2 BTS 1 C	02/09/19 - 03/07/20
27 2 C1 A	30/09/19 - 29/05/20
28 2 C1 B	30/09/19 - 29/05/20
29 2 C2 A	23/09/19 - 15/05/20
30 2 C2 B	23/09/19 - 15/05/20
31 2 R2	23/09/19 - 15/05/20
32 2C4	23/09/19 - 15/05/20
33 MCAR	09/09/19 - 03/07/20
34 MCB	30/09/19 - 05/06/20
35 MCD 1	30/09/19 - 05/06/20
36 MCD 2	23/09/19 - 22/05/20
37 MCT	23/09/19 - 22/05/20
38 PREPA C	09/09/19 - 22/05/20
39 PREPA R	09/09/19 - 22/05/20
40 Sde Pro G1	09/09/19 - 03/07/20
41 Sde Pro G2	09/09/19 - 19/06/20
42 Sde Pro G3	09/09/19 - 03/07/20
43 Sde Pro G4	09/09/19 - 19/06/20
44 Term Pro 1A	02/09/19 - 03/07/20
45 Term Pro 1B	02/09/19 - 03/07/20
46 Term Pro 2A	02/09/19 - 19/06/20
47 Term Pro 2B	02/09/19 - 19/06/20
48 Term Pro 4A	02/09/19 - 19/06/20

\*Niveau de satisfaction DE 1 à 4 : 1 = "Pas du tout d'accord" / 2 = "Plutôt pas d'accord" / 3 = "Plutôt d'accord" / 4 = "Tout à fait d'accord"