

■ DONNÉES 2025

Indicateurs de résultat :

Formation	Nombre de stagiaires présents	Taux de réussite	Nombre / cause d'abandons	Réclamations
SIROPS ET GELÉES	17	100 %	0	0
LACTOFERMENTATION	12	100 %	0	0
CONFITURES ET FRUITS CONFITS	44	100 %	0	0
VIDÉO	12	100 %	0	0
STAND	3	100 %	0	0
TOTAL	88	100 %	0	0

Taux d'abandon global : 0 %

- Motif personnel (0)
- Formation inadaptée aux besoins (0)
- Difficultés à suivre – Démotivation (0)
- Autres (0)

Satisfaction des stagiaires :

Formation	Nombre de réponses	Satisfaction globale	Satisfaction technique	Satisfaction pédagogique	% de stagiaires satisfaits
SIROPS ET GELÉES	16	4.81	4.97	4.84	100 %
LACTOFERMENTATION	12	4.82	5.00	4.92	100 %
CONFITURES ET FRUITS CONFITS	43	4.87	4.97	4.94	100 %
VIDÉO	12	4.70	4.88	4.54	100 %
STAND	3	4.33	4.83	4.00	100 %
TOTAL	86	4.78	4.93	4.78	100 %

Les indicateurs de satisfaction par formation sont renseignés sur les programmes de formation.

■ DONNÉES 2024

Formation	Nombre de stagiaires présents	Taux d'acceptation	Nombre / cause d'abandons	Réclamations
CUISINE	28	100 %	0	0
HYGIÈNE	17	100 %	0	0
LACTOFERMENTATION	10	100 %	0	0
PÂTES DE FRUIT	12	100 %	0	0
GELÉES ET SIROPS	13	100 %	0	0
Total	80	100 %	0	0

Taux d'abandon global : 0 %

- Motif personnel (0)
- Formation inadaptée aux besoins (0)
- Difficultés à suivre – Démotivation (0)
- Autres (0)

SATISFACTION DES STAGIAIRES (les notes sont / 5) :

	INTÉRÊT DE LA FORMATION				RELATIONNEL		ORGANISATION		PÉDAGOGIE, MAÎTRISE DU SUJET		MOYENS		COMMUNICATION		NOTE / 75	NOTE / 5	Nb Réclamations	
	Appréciation du stage dans son ensemble	Adéquation de la formation à mes besoins	Avez-vous appris des choses	Possibilité d'appliquer les acquis de cette formation en situation professionnelle	Qualité des échanges dans le groupe	Relations avec la formatrice	Qualité de l'accueil en formation	Rythme des journées	Durée de la formation	Maîtrise du sujet par le formateur	Qualités pédagogiques du formateur	Salles de formation et conditions matérielles	Qualité des supports	Facilité à avoir connaissance de la formation, à s'inscrire	Qualité des informations transmises avant le démarrage de la formation			
MOYENNES	4,9	4,7	4,9	4,7	4,9	4,9	4,9	4,6	4,5	4,9	4,9	4,5	4,7	4,4	4,8	72,2	4,8	0
HYGIÈNE	4,9	4,8	4,9	4,8	4,8	4,9	4,9	4,6	4,6	4,9	4,9	4,6	4,7	4,6	4,9	67,6	4,5	0
LACTOFERMENTATION	5,0	4,8	5,0	4,4	5,0	5,0	4,8	4,7	4,1	5,0	5,0	4,4	4,7	4,3	4,7	80,8	5,4	0
PÂTES DE FRUIT	4,7	4,6	4,8	4,6	4,8	4,9	4,8	4,3	4,3	4,7	4,7	4,5	4,6	4,1	4,7	69,1	4,6	0
GELÉES SIROPS	4,9	4,7	4,9	4,8	4,9	4,9	4,9	4,7	4,7	4,9	4,9	4,4	4,7	4,6	4,8	71,5	4,8	0

Nos chiffres clé 2024



Satisfaction Globale des formations
et de GoAgro

Vous nous avez noté

4,8 / 5



Maîtrise du sujet traité par les
formatrices

Vous nous avez noté

4,9 / 5



Qualités pédagogiques des
formatrices

Vous nous avez noté

4,9 / 5

■ DONNÉES 2023

Formation	Nombre de stagiaires présents	Taux d'acceptation	Nombre / cause d'abandons
LACTOFERMENTATION	18	100 %	1 : Motif personnel
BOCAUX	10	100 %	0
CONFITURES	17	100 %	2 : Motif personnel
HYGIÈNE	21	100 %	0
FRUITS CONFITS ET SIROPS	12	100 %	0
PÂTES DE FRUIT ET GELÉES	18	100 %	0
Total	122	100 %	3

Taux d'abandon global : 2,46 %

- Motif personnel (3)
- Formation inadaptée aux besoins (0)
- Difficultés à suivre – Démotivation (0)
- Autres (0)

SATISFACTION DES STAGIAIRES (les notes sont / 5) :

RÉCAPITULATIF QUESTIONNAIRES SATISFACTION 2023

	I.	1	2	3	4	II.	5	6	III.	7	8	9	IV.	10	11	V.	12	13	VI.	14	15		
	INTÉRÊT DE LA FORMATION	Appréciation du stage dans son ensemble	Adéquation de la formation à mes besoins	Avez-vous appris des choses	Possibilité d'appliquer les acquis de cette formation en situation professionnelle	RELATIONNEL	Qualité des échanges dans le groupe	Relations avec la formatrice	ORGANISATION	Qualité de l'accueil en formation	Rythme des journées	Durée de la formation	PÉDAGOGIE, MAÎTRISE DU SUJET	Maîtrise du sujet par le formateur	Qualités pédagogiques du formateur	MOYENS	Salle de formation et conditions matérielles	Qualité des supports	COMMUNICATION	Facilité à avoir connaissance de la formation, à s'inscrire	Qualité des informations transmises avant le démarrage de la formation	Satisfaction globale	Réclamations
LACTOFERMENTATION	5,0	4,8	5,0	4,3		5,0	5,0		4,8	4,6	4,0		5,0	5,0		4,4	4,7		4,3	4,7	4,7	0	
BOCAUX	4,5	4,4	4,6	4,6		4,6	4,7		4,7	4,2	3,9		4,6	4,7		4,1	4,4		4,5	4,8	4,4	0	
CONFITURES	4,8	4,7	4,9	4,8		4,8	4,9		4,8	4,6	4,4		4,9	5,0		3,8	4,6		4,6	4,7	4,7	0	
HYGIÈNE	4,8	4,8	4,9	4,8		4,6	4,9		4,9	4,7	4,6		4,8	4,9		4,5	4,6		4,6	4,8	4,5	0	
FRUITS CONFITS ET SIROPS	4,9	4,6	4,8	4,7		4,9	4,8		4,8	4,3	4,6		4,7	4,7		4,4	4,6		4,6	4,9	4,6	0	
PÂTES DE FRUIT ET GELÉES	4,7	4,5	4,8	4,6		4,8	4,9		4,8	4,4	4,5		4,8	4,8		4,4	4,6		4,3	4,7	4,6	0	
MOYENNE GLOBAL	4,7	4,6	4,8	4,6		4,8	4,9		4,8	4,4	4,3		4,8	4,8		4,2	4,5		4,5	4,7	4,6	0	

Nos chiffres clé 2023



Satisfaction Globale des formations et de GoAgro

Vous nous avez noté

4,6 / 5



Maîtrise du sujet traité par les formatrices

Vous nous avez noté

4,8 / 5



Qualités pédagogiques des formatrices

Vous nous avez noté

4,8 / 5