

LES INDICATEURS DE PERFORMANCE DE LA FORMATION

- ▶ **Candidat inscrit** : personne faisant acte de candidature sur un ou plusieurs modules.
- ▶ **Stagiaire présent** : stagiaire qui a assisté à au moins une heure de formation sur le module.
- ▶ **Stagiaire assidu** : stagiaire qui a assisté à au moins deux tiers de la durée totale du module.
- ▶ **Journées-stagiaires effectives** : ensemble des heures de présence en formation (une journée-stagiaire représente 6h de présence).
- ▶ **Taux d'inscription** : rapport entre le nombre de personnes inscrites et le public potentiel.
- ▶ **Taux d'acceptation** : rapport entre le nombre de candidatures retenues et le nombre de candidatures déposées.
- ▶ **Taux de présence** : rapport entre le nombre de stagiaires présents et le nombre de candidats retenus.
- ▶ **Taux d'assiduité** : rapport entre le nombre de stagiaires assidus et le nombre de candidats retenus.



Indicateur de performance pour l'année 2016,

Nombre de personnes formées : 151

Public formé: Le personnel agro-alimentaire manipulant les denrées alimentaire, les managers du domaine agro-alimentaire, les directeurs agro-alimentaires.

151 personnes ont participé à au moins une heure de formation. 270 journées-stagiaires ont été réalisées, représentant en moyenne 2 jours de formation par personne présente.

En 2016, **166 candidats** se sont inscrits à une formation. Près de 151 des candidats se sont présentés à la formation.

Le **taux d'assiduité et de 99,44%** pour l'ensemble des formations réalisées.

En moyenne, les formations suivies par les stagiaires ont **duré 2 jours**. Les formations les plus longues sont celles qui sont suivies par les personnes manipulant directement les denrées alimentaires. Les plus courtes sont celles suivies par les responsables agro-alimentaires.

Nombre d'attestations de formation délivrées : 149

Formation diplômante : non

INDICATEURS DE PERFORMANCE 2016- QUALIAM Conseil Formation

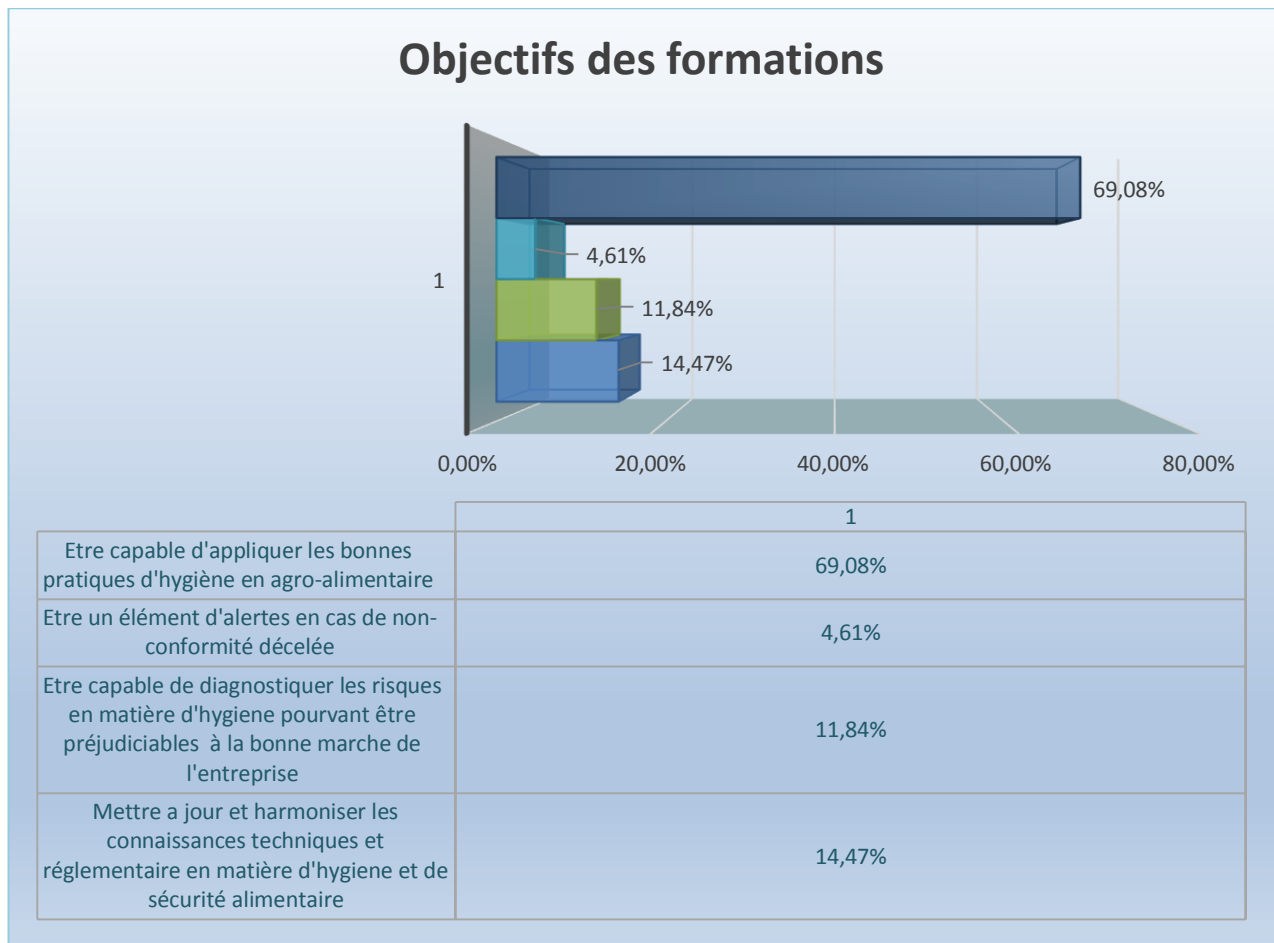
| | Candidats inscrits | Stagiaires présents | Taux de remplissage des sessions | Taux de présence | Stagiaire assidu | Taux d'assiduité | Nbr d'heures | Journée stagiaire effectives | Taux d'acceptation |
|---|--------------------|---------------------|----------------------------------|------------------|------------------|------------------|--------------|------------------------------|--------------------|
| Formation « Maitriser les outils de sécurité alimentaire pour parfaire la satisfaction client » | 133 | 119 | 89,47 % | 89,47% | 117 | 98,32% | 235 | 238 | 100 |
| Formation « Outils de sécurité alimentaire pour les référents qualité » | 7 | 7 | 100,00 % | 100,00% | 7 | 100% | 7 | 7 | 100 |
| Formation Directeurs des magasins « Répondre aux exigences en hygiène et face à un contrôle » | 26 | 25 | 96,15% | 96,15% | 25 | 100% | 14 | 25 | 100 |
| | 166 | 151 | | | 149 | | 256 | 270 | 100 |



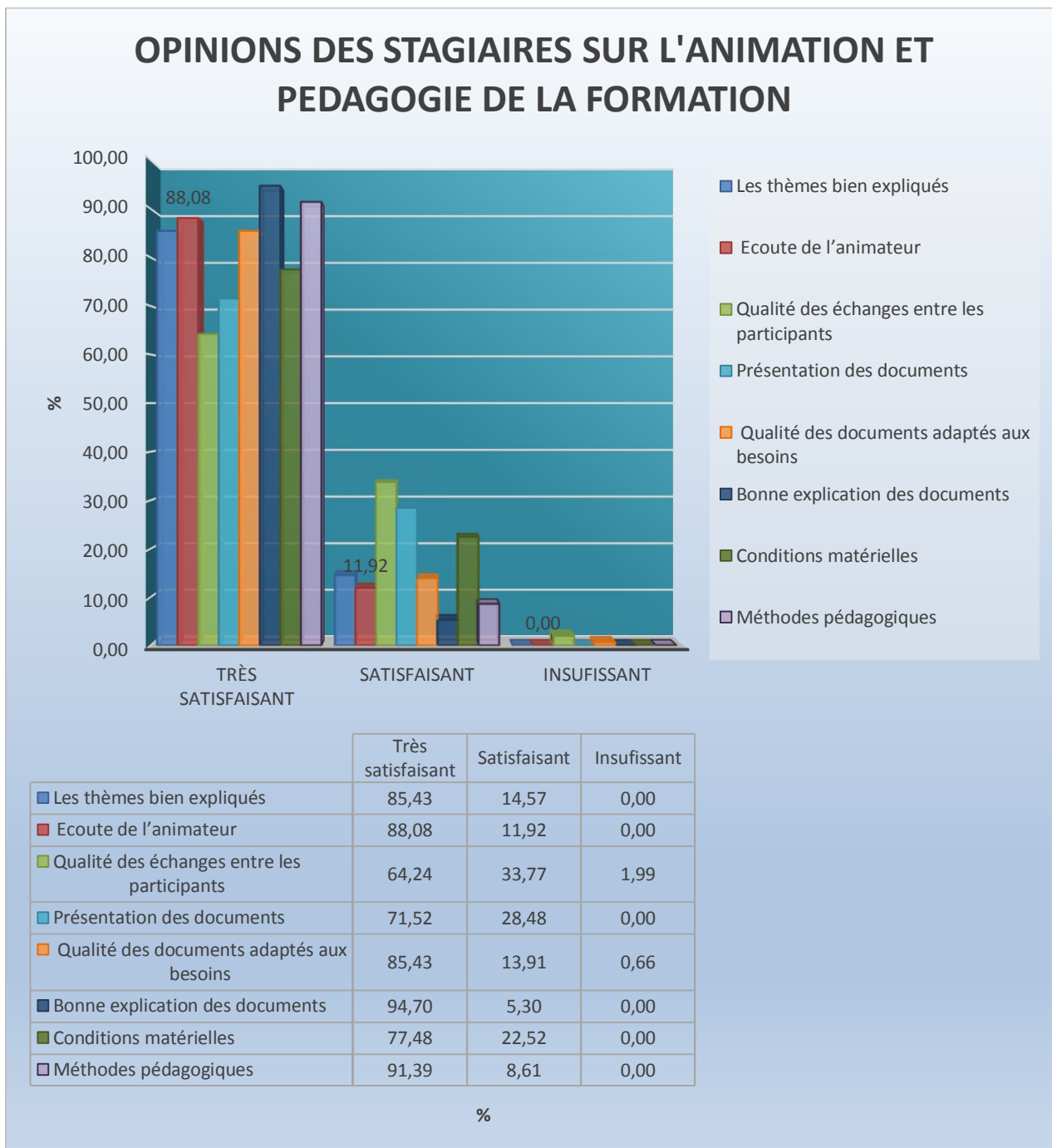
LES OBJECTIFS DE FORMATION

Près de **90% des candidatures** se répartissent sur quatre objectifs :

- ▶ Mettre à jour et harmoniser les connaissances techniques et réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire
- ▶ Etre capable de diagnostiquer les risques en matière d'hygiène pouvant être préjudiciables à la bonne marche de l'entreprise
- ▶ Etre capable d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en agro-alimentaire
- ▶ Etre un élément d'alertes en cas de non-conformité décelée



QUALITE DES FORMATIONS EVALUEES PAR LES STAGIAIRES



Nombre de stagiaires formés : 151

En 2016, sur 151 personnes formées 98 % sont très satisfait et satisfait de l'animation et la pédagogie des formations.

