

HS2

# Rapport qualité de la formation

SECUSANTE du 27 au 29 mai 2024

**9.3** / 10

---

<b>ÉVALUATION À CHAUD POUR LES APPRENANTS</b>	<b>9.3</b>
Organisation de la formation <b>9.9</b>	
Contenu global de la formation <b>8.8</b>	
Intervenants <b>9.4</b>	

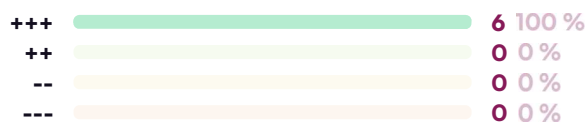
# ÉVALUATION À CHAUD POUR LES APPRENANTS

## Organisation de la formation

**9.9 / 10**

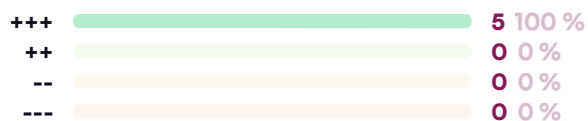
Accueil et la logistique

10.0 / 10



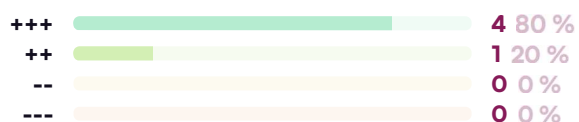
Le cadre et les locaux (locaux, matériel, température de la salle...)

10.0 / 10



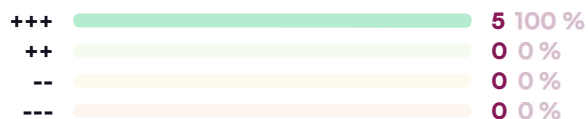
Quantité et qualité des collations

9.5 / 10



Déjeuners au restaurant

10.0 / 10

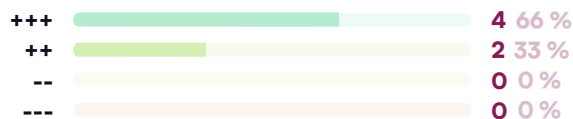


## Contenu global de la formation

**8.8 / 10**

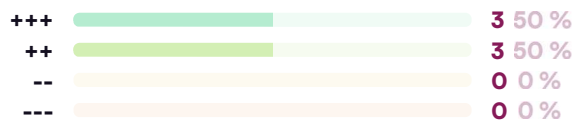
Avez-vous trouvé le programme de formation conforme au contenu annoncé lorsque vous avez demandé la formation ?

9.2 / 10



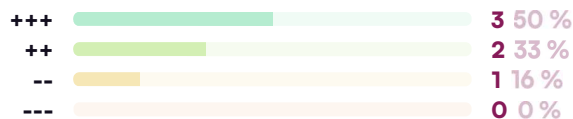
La formation a-t-elle répondu à vos attentes ?

8.8 / 10



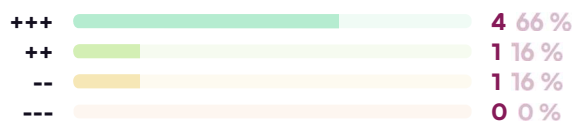
La densité de la formation vous a-t-elle convenu ?

8.3 / 10



Êtes-vous satisfait de la durée de la formation ?

8.8 / 10

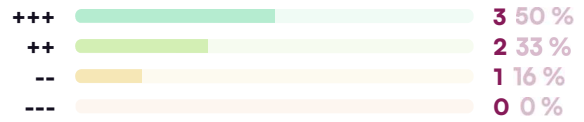


## Intervenants

9.4 / 10

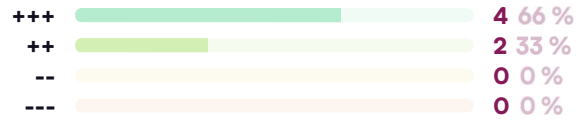
Alexandre Magloire Avez-vous apprécié ses qualités pédagogiques ?

8.3 / 10



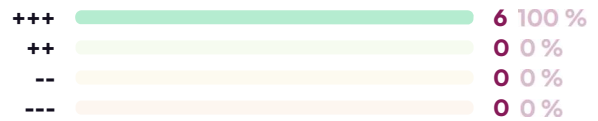
Vous a-t-il paru maîtriser le sujet de son intervention ?

9.2 / 10



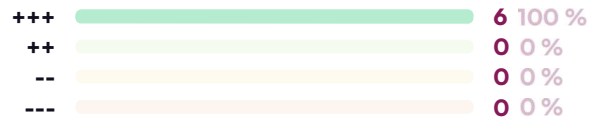
Pierre Desmarais : Avez-vous apprécié ses qualités pédagogiques ?

10.0 / 10



Vous a-t-il paru maîtriser le sujet de son intervention ?

10.0 / 10



## Remarques globales

Belle prestation, même à distance

Des intervenants très compétent et pédagogue.

Êtes-vous globalement satisfait de cette formation ?

Oui 6 100 %

Non 0 0 %

Accepteriez-vous de témoigner au sujet de cette formation ?

Oui 1 20 %

Non 4 80 %