

HENRIMAN FORMATION

CONSEIL DE PERFECTIONNEMENT

RECUEILLIR LES AVIS DE NOS PARTENAIRES POUR S'AMELIORER



Henriman a tenu son premier conseil de perfectionnement !

Le Conseil se tiendra désormais 2 fois par an et rassemblera la direction, des membres d'Henriman (équipe pédagogique mais aussi administrative), des représentants des délégués des alternants et aussi des gérants ou tuteurs de nos entreprises partenaires.

Nous souhaitons inviter des membres différents au fil des Conseils, afin de recueillir les avis, suggestions et recommandations de tous.

Le Conseil de perfectionnement constitue une obligation légale pour les CFA. Mais pour nous, il s'agit aussi pour nous de saisir cette opportunité pour pour améliorer nos offres et le déroulement de nos formations.

Nos chiffres

L'année 2019-2020

La promotion 2019-2020 a été marquée par la crise sanitaire. Le Conseil félicite ceux qui ont obtenu leur certification, encourage et félicite ceux qui continuent de suivre leur formation malgré la période difficile que nous vivons.

141
apprenants

8.2/10 : Note moyenne
attribuée à la
formation par les
répondants
(taux de retour des enquêtes
77.7%)

93% d'obtention des
certifications sur présentation
à l'épreuve finale



25% de ruptures
sèches

75% d'insertion
dans l'emploi
(taux de retour des enquêtes :
43%)

Le Conseil recommande :

- De renforcer la communication sur nos formations en cuisine auprès des professionnels du secteur;
- D'améliorer la communication auprès de potentiels candidats sur la salle : trop peu de personnes souhaitent s'engager dans cette voie;
- De prêter attention aux entreprises partenaires et de privilégier celles qui se montrent exemplaires en matière d'accompagnement;
- De proposer une formation 1er secours à nos apprenants;
- De créer une association d'anciens étudiants ou un système de parrainage, afin de renforcer l'insertion professionnelle.



Henriman s'engage :

- A continuer et renforcer les événements pédagogiques, pour toutes les formations;
- A organiser des projets pédagogiques spécifiques pour la cuisine et la salle afin de dynamiser ces formations;
- A renforcer l'aspect santé et sécurité en formation et au travail, notamment par la réalisation d'interventions sécurité - incendie;
- A surveiller les modalités d'accompagnement de nos apprenants en entreprise et participer pour renforcer les bonnes pratiques;
- A continuer d'améliorer l'accueil et l'accompagnement des apprenants en situation de handicap;
- A continuer de favoriser l'insertion sociale, notamment par des ateliers techniques et recherches d'emploi, et en définissant le rôle de l'association Henriman Events.



**Formation intéressante, aussi bien en théorie qu'en pratique.
Cependant, il est compliqué de valoriser notre titre ou
diplôme "en alternance" alors que nous n'avons effectué que
quelques mois en entreprise.**

Propos d'un délégué représentant des apprenants

