

Formations actives en 2024

1 849 alternants

Dont

> 1 800 apprentis

> 49 contrats de professionnalisation







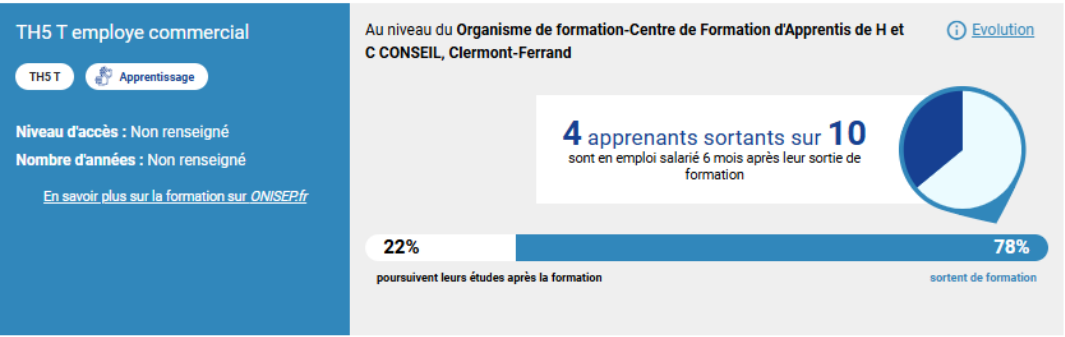

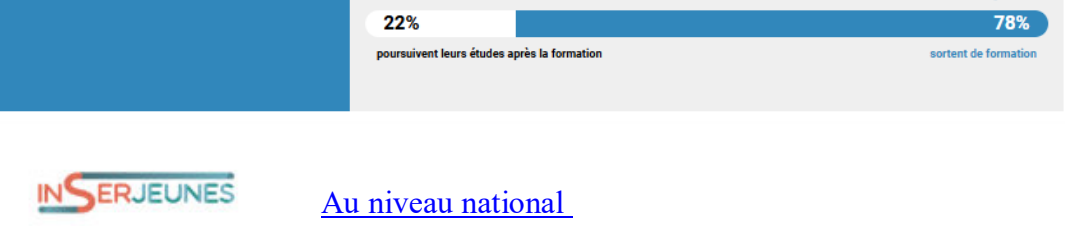
Taux de réussite examen :







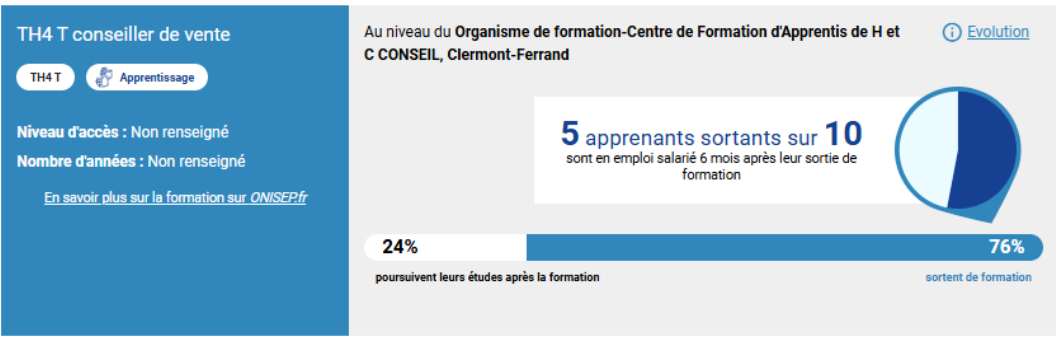


Reçu : 66.45%

Partiel : 16.45%









Satisfaction globale alternance







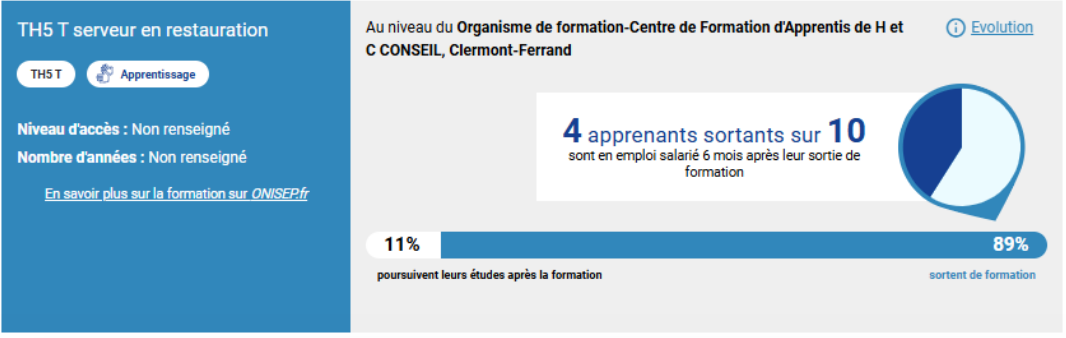


86%







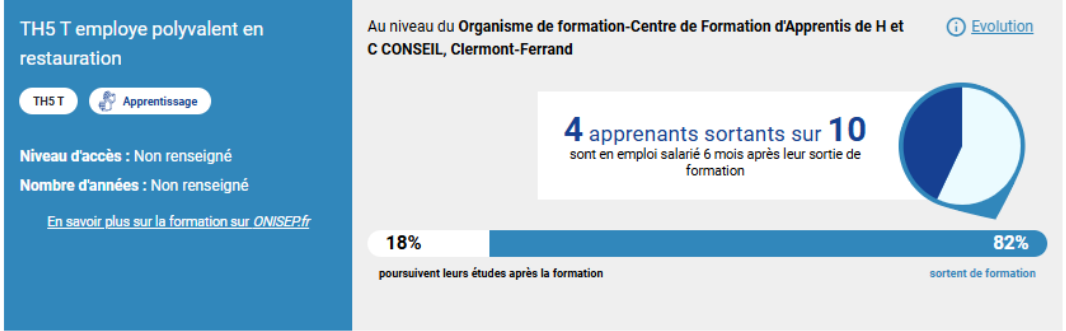


RNCP37099	TP employé commercial		
Effectif 	Apprentissage 312	Contrat de professionnalisation 0	
Taux d'obtention de la certification Présents à l'examen 	Taux de présence à l'examen : 75%		
	Admis 75.61%	Partiellement admis 07.32%	Echec 17.07%
Taux d'abandon 	45.51%		
Satisfaction globale H&C Conseil 	4.04/5  Taux de retour questionnaire : 26%		
Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois 			
Taux de poursuite d'étude 			






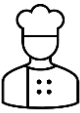



RNCP37098	<h1 style="color: red;">TP conseiller de vente</h1>		
<p>Effectif</p> 	<p>Apprentissage</p> <p>238</p> <p>Dont 03 titre échu TP vendeur conseil en magasin</p>	<p>Contrat de professionnalisation</p> <p>2</p>	
<p>Taux d'obtention de la certification</p> <p>Présents à l'examen</p> 	<p>Taux de présence à l'examen : 79%</p>		
	<p>Admis</p> <p>68.52%</p> <p>TP vendeur conseil en magasin 100%</p>	<p>Partiellement admis</p> <p>11.11%</p>	<p>Echec</p> <p>20.37%</p>
<p>Taux d'abandon</p> 	<p>25.42%</p>		
	<p>A l'initiative de l'apprenant 10%</p> <p>Commun accord 43%</p> <p>Période probatoire 44%</p>	<p>Obtention du diplôme 01.5%</p> <p>Raison disciplinaire 01.5%</p>	
<p>Satisfaction globale H&C Conseil</p> 	<p>4.24/5 </p> <p>Taux de retour questionnaire : 20%</p>		
<p>Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois</p> 			
<p>Taux de poursuite d'étude</p> 			











RNCP35233	<h1 style="color: red;">TP Assistant Manager d'unité marchande</h1>		
<p>Effectif</p> 	<p>Apprentissage</p> <p>33</p>	<p>Contrat de professionnalisation</p> <p>0</p>	
<p>Taux d'obtention de la certification</p> <p>Présents à l'examen</p> 	<p>Pas de candidats à l'examen avant 2025 (nouvelle formation)</p>		
	<p>Admis</p> <p>-</p>	<p>Partiellement admis</p> <p>-</p>	<p>Echec</p> <p>-</p>
<p>Taux d'abandon</p> 	<p>36.36%</p>		
	<p>A l'initiative de l'entreprise 08% Commun accord 33%</p>		<p>Période probatoire 58%</p>
<p>Satisfaction globale</p> <p>H&C Conseil</p> 	<p>En attente 2025 (premières sessions d'examen)</p>		
<p>Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois</p> 	<p>Inconnu. Premières sessions de formation en 2024.</p> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-top: 20px;">  <p>Au niveau national</p> </div>		
<p>Taux de poursuite d'étude</p> 			









RNCP38676	<h1 style="color: red;">TP Manager d'unité marchande</h1>		
Effectif 	Apprentissage 116	Contrat de professionnalisation 1	
Taux d'obtention de la certification Présents à l'examen 	Taux de présence à l'examen : 79%		
	Admis 66.67%	Partiellement admis 11.11%	Echec 22.22%
Taux d'abandon 	31.62%		
Satisfaction globale H&C Conseil 	4.07/5  Taux de retour questionnaire : 20%		
Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois 	Les effectifs pour cette formation dans cet établissement ne sont pas suffisants pour produire des statistiques. Inserjeunes Source interne – retour questionnaire sur le devenir des stagiaires 4 réponses En emploi : 20% En formation : 00%		
Taux de poursuite d'étude 	 Au niveau national		







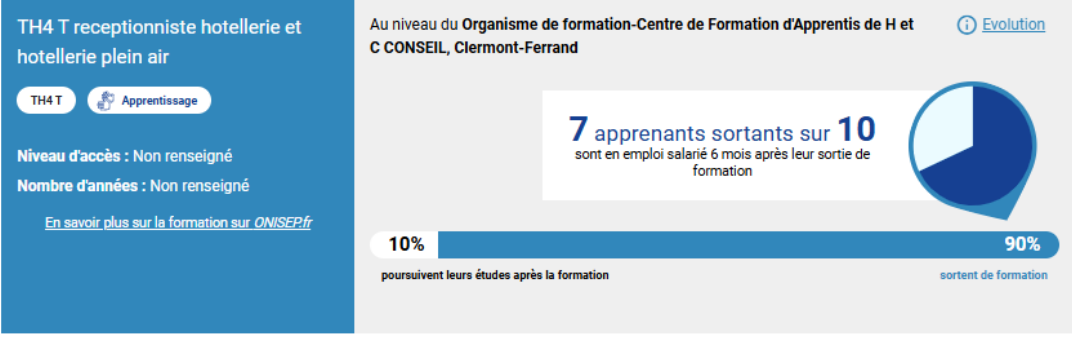

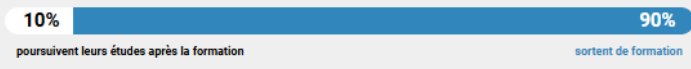

RNCP39534	<h1 style="color: red;">TP Serveur en restauration</h1>		
<p>Effectif</p> 	<p>Apprentissage</p> <p>226</p>	<p>Contrat de professionnalisation</p> <p>1</p>	
<p>Taux d'obtention de la certification</p> <p>Présents à l'examen</p> 	<p>Taux de présence à l'examen : 87%</p>		
<p>Taux d'abandon</p> 	<p>Admis</p> <p>77.78%</p>	<p>Partiellement admis</p> <p>11.11%</p>	<p>Echec</p> <p>11.11%</p>
<p>Satisfaction globale</p> <p>H&C Conseil</p> 	<p>3.63/5 </p> <p>Taux de retour questionnaire : 24%</p>		
<p>Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois :</p> 	 <p>TH5 T serveur en restauration</p> <p>Au niveau du Organisme de formation-Centre de Formation d'Apprentis de H et C CONSEIL, Clermont-Ferrand</p> <p>4 apprenants sortants sur 10 sont en emploi salarié 6 mois après leur sortie de formation</p> <p>11% poursuivent leurs études après la formation</p> <p>89% sortent de formation</p>		
<p>Taux de poursuite d'étude</p> 	 <p>Au niveau national</p>		









RNCP38663	<h1 style="color: red;">TP Employé Polyvalent en Restauration</h1>	
<p>Effectif</p> 	<p>Apprentissage</p> <p>259</p> <p>Dont 127 titre échu TP agent de restauration</p>	<p>Contrat de professionnalisation</p> <p>0</p>
<p>Taux d'obtention de la certification</p> <p>Présents à l'examen</p> 	<p>Taux de présence à l'examen : 81%</p>	
	<p>Admis</p> <p>67.74%</p> <p>TP agent de restauration</p>	<p>Partiellement admis</p> <p>100%</p> <p>06.45%</p> <p>TP agent de restauration</p>
<p>Echec</p> <p>25.81%</p> <p>TP agent de restauration</p>		
<p>Taux d'abandon</p> 	<p>25.87%</p>	
	<p>A l'initiative de l'apprenant 18%</p> <p>Commun accord 37%</p> <p>Période probatoire 42%</p>	<p>Obtention du diplôme 01%</p> <p>Raison disciplinaire 01%</p>
<p>Satisfaction globale H&C Conseil</p> 	<p>4.21/5 </p> <p>Agent de restauration</p> <p>Taux de retour questionnaire : 15%</p>	
<p>Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois</p> 		
<p>Taux de poursuite d'étude</p> 	 <p>Au niveau national</p>	









RNCP38722	<h1 style="color: red;">TP commis de cuisine</h1>		
Effectif 	Apprentissage 301 Dont 145 titre échu TP cuisinier	Contrat de professionnalisation 11 Dont 05 titre échu TP cuisinier	
Taux d'obtention de la certification Présents à l'examen 	Taux de présence à l'examen : 89%		
Taux d'abandon 	26.60%		
Satisfaction globale H&C Conseil 	4.43/5  Dont TP cuisinier Taux de retour questionnaire : 18%		
Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois : 			
Taux de poursuite d'étude 	 Au niveau national		









<p>RNCP38547</p>	<h2 style="text-align: center; color: red;">TP Employé d'étage hôtellerie et hôtellerie de plein air</h2>		
<p>Effectif</p> 	<p>Apprentissage</p> <p style="text-align: center;">21</p> <p>Dont 15 titre échu TP employé d'étage en hôtellerie</p>	<p>Contrat de professionnalisation</p> <p style="text-align: center;">0</p>	
<p>Taux d'obtention de la certification</p> <p>Présents à l'examen</p> 	<p style="text-align: center;">Taux de présence à l'examen : 100%</p>		
	<p>Admis</p> <p style="text-align: center;">100%</p> <p>TP employé d'étage en hôtellerie</p>	<p>Partiellement admis</p>	<p>Echec</p>
<p>Taux d'abandon</p> 	<p style="text-align: center;">42.86%</p>		
<p>Satisfaction globale H&C Conseil</p> 	<p style="text-align: center;">5/5 </p> <p style="text-align: center;">TP employé d'étage</p> <p style="text-align: center;">Taux de retour questionnaire : 08%</p>		
<p>Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois :</p> 	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div data-bbox="406 1288 758 1601" style="background-color: #0056b3; color: white; padding: 5px;"> <p>TH5 T employe d'etage hotellerie et hotellerie de plein air</p> <p>TH5 T  Apprentissage</p> <p>Niveau d'accès : Non renseigné</p> <p>Nombre d'années : Non renseigné</p> <p><small>En savoir plus sur la formation sur ONISE.fr</small></p> </div> <div data-bbox="766 1288 1476 1601"> <p>Au niveau du Organisme de formation-Centre de Formation d'Apprentis de H et C CONSEIL, Clermont-Ferrand Evolution</p> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 10px; text-align: center;"> <p>4 apprenants sortants sur 10</p> <p>ont en emploi salarié 6 mois après leur sortie de formation</p>  </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>15%</p> <p><small>poursuivent leurs études après la formation</small></p> </div> <div style="width: 60%; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #0056b3 15%, #ccc 15% 85%, #0056b3 85%);"></div> <div style="text-align: center;"> <p>85%</p> <p><small>sortent de formation</small></p> </div> </div> </div> </div>		
<p>Taux de poursuite d'étude</p> 	<p style="text-align: center;"> Au niveau national</p>		
<p>RNCP39533</p>	<h2 style="text-align: center; color: red;">TP gouvernant en hôtellerie</h2>		









<p>Effectif</p> 	<p>Apprentissage</p> <p>05</p>	<p>Contrat de professionnalisation</p> <p>0</p>	
<p>Taux d'obtention de la certification</p> <p>Présents à l'examen</p> 	<p>Taux de présence à l'examen : 100%</p>		
	<p>Admis</p> <p>50%</p>	<p>Partiellement admis</p>	<p>Echec</p> <p>50%</p>
<p>Taux d'abandon</p> 	<p>20%</p>		
<p>Satisfaction globale H&C Conseil</p> 	<p>4 / 5 </p> <p>Taux de retour questionnaire : 67%</p>		
<p>Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois</p> 	<p>Les effectifs pour cette formation dans cet établissement ne sont pas suffisants pour produire des statistiques. Inserjeunes</p> <p>Source interne – retour questionnaire sur le devenir des stagiaires 0 réponses.</p> <p>En 2023</p>		
<p>Taux de poursuite d'étude</p> 	<p>Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois : 25% demandeur d'emploi / 75% situation inconnue (taux de retour du questionnaire 25%)</p> <p>Taux de poursuite d'étude : 00% (taux de retour du questionnaire 25%)</p> <p> Au niveau national</p>		








RNCP38870	<h1 style="color: red;">TP Réceptionniste hôtellerie et hôtellerie de plein air</h1>		
Effectif 	Apprentissage 59 <small>Dont 45 titre échu TP réceptionniste en hôtellerie</small>	Contrat de professionnalisation 0	
Taux d'obtention de la certification Présents à l'examen 	Taux de présence à l'examen : 100%		
Taux d'abandon 	30.51%		
Satisfaction globale H&C Conseil 	4.21/5  TP réceptionniste Taux de retour questionnaire : 48%		
Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois 			
Taux de poursuite d'étude 	  Au niveau national		
RNCP39345	<h1 style="color: red;">TFP Barman</h1>		


<p>Effectif</p> 	<p>Apprentissage</p> <p>08</p>	<p>Contrat de professionnalisation</p> <p>16</p> <p>Dont 15 CQP échu CQP barman du monde de la nuit</p>	
<p>Taux d'obtention de la certification</p> <p>Présents à l'examen</p> 	<p>Taux de présence à l'examen : 100%</p>		
	<p>Admis</p> <p>100%</p>	<p>Partiellement admis</p>	<p>Echec</p>
<p>Taux d'abandon</p> 	<p>16.67%</p>		
	<p>A l'initiative de l'apprenant 25%</p>	<p>Commun accord 75%</p>	
<p>Satisfaction globale H&C Conseil</p> 	<p>2.75/5 </p> <p>Dont CQP barman</p> <p>Taux de retour questionnaire : 57%</p>		
<p>Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois</p> 	<p>Enquête Certidev 2020 -2024 – retour questionnaire sur le devenir des stagiaires 20 réponses</p> <p>En emploi : 50%</p> <p>En formation : 05%</p>		
<p>Taux de poursuite d'étude</p> 	 <p>Au niveau national</p>		



RNCP37860	<h1 style="color: red;">TFP serveur en restauration</h1>		
<p>Effectif</p> 	<p>Apprentissage</p> <p>67</p>	<p>Contrat de professionnalisation</p> <p>01</p>	
<p>Taux d'obtention de la certification</p> <p>Présents à l'examen</p> 	<p>Taux de présence à l'examen : 67%</p>		
	<p>Admis</p> <p>00%</p>	<p>Partiellement admis</p> <p>60%</p>	<p>Echec</p> <p>40%</p>
<p>Taux d'abandon</p> 	<p>54.41%</p>		
<p>Satisfaction globale H&C Conseil</p> 	<p>4 / 5 </p> <p>Taux de retour questionnaire : 27%</p>		
<p>Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois</p> 	<p>Enquête Certidev 2020 -2024 – retour questionnaire sur le devenir des stagiaires 07 réponses</p> <p>En emploi : 43%</p> <p>En formation : 29%</p>		
<p>Taux de poursuite d'étude</p> 	 <p>Au niveau national</p>		

RNCP37859	TFP commis de cuisine		
Effectif 	Apprentissage 118	Contrat de professionnalisation 01	
Taux d'obtention de la certification Présents à l'examen 	Taux de présence à l'examen : 95%		
	Admis 33.33%	Partiellement admis 50%	Echec 16.67%
Taux d'abandon 	51.26%		
Satisfaction globale H&C Conseil 	4.78/5  Taux de retour questionnaire : 25%		
Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois 	Enquête Certidev 2020 -2024 – retour questionnaire sur le devenir des stagiaires 27 réponses En emploi : 63% En formation : 00%		
Taux de poursuite d'étude 	 Au niveau national		

RNCP37867	TFP cuisinier		
Effectif 	Apprentissage 23	Contrat de professionnalisation 01	
Taux d'obtention de la certification Présents à l'examen 	Taux de présence à l'examen : 100%		
	Admis 00%	Partiellement admis 33.33%	Echec 66.67%
Taux d'abandon 	37.50%		
Satisfaction globale H&C Conseil 	4.5/5  Taux de retour questionnaire : 22%		
Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois 	Enquête Certidev 2020 -2024 – retour questionnaire sur le devenir des stagiaires 03 réponses (CQP barman) En emploi : 100% En formation : 00%		
Taux de poursuite d'étude 	 Au niveau national		

RNCP39625	<h1 style="color: red;">CQP Manager d'exploitation des restaurants et des hébergements</h1>		
Effectif 	Apprentissage 00	Contrat de professionnalisation 06 Dont 06 CQP échoué CQP assistant d'exploitation en restauration et/ou hébergement	
Taux d'obtention de la certification Présents à l'examen 	Pas de candidat à l'examen en 2024		
	Admis Pas de candidats examen en 2024 100% 2023	Partiellement admis Pas de candidats examen en 2024	Echec Pas de candidats examen en 2024
Taux d'abandon 	00%		
Satisfaction globale H&C Conseil 	Pas de données en 2024 Très satisfait : 100% (taux de retour enquête 05% - décembre 2023)		
Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois 	Enquête Certidev 2020 -2024 – retour questionnaire sur le devenir des stagiaires 08 réponses (CQP assistant d'exploitation en restauration et/ou hébergement) En emploi : 88% En formation : 12%		
Taux de poursuite d'étude 	 Au niveau national		



RNCP37868	<h1 style="color: red;">CQP Pizzaiolo</h1>					
<p>Effectif</p> 	<p>Apprentissage</p> <p>00</p>	<p>Contrat de professionnalisation</p> <p>09</p>				
<p>Taux d'obtention de la certification</p> <p>Présents à l'examen</p> 	<p>Taux de présence à l'examen : 100%</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td data-bbox="379 470 742 651"> <p>Admis</p> <p>100%</p> </td> <td data-bbox="742 470 1121 651"> <p>Partiellement admis</p> <p>00%</p> </td> <td data-bbox="1121 470 1497 651"> <p>Echec</p> <p>00%</p> </td> </tr> </table>			<p>Admis</p> <p>100%</p>	<p>Partiellement admis</p> <p>00%</p>	<p>Echec</p> <p>00%</p>
<p>Admis</p> <p>100%</p>	<p>Partiellement admis</p> <p>00%</p>	<p>Echec</p> <p>00%</p>				
<p>Taux d'abandon</p> 	<p>33.33%</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td data-bbox="379 761 912 801"> <p>A l'initiative de l'apprenant 67%</p> </td> <td colspan="2" data-bbox="912 761 1497 801"> <p>Période probatoire 33%</p> </td> </tr> </table>			<p>A l'initiative de l'apprenant 67%</p>	<p>Période probatoire 33%</p>	
<p>A l'initiative de l'apprenant 67%</p>	<p>Période probatoire 33%</p>					
<p>Satisfaction globale H&C Conseil</p> 	<p>5/5 </p> <p>Taux de retour questionnaire : 33%</p>					
<p>Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois</p> 	<p>Enquête Certidev 2020 -2024 – retour questionnaire sur le devenir des stagiaires 20 réponses</p> <p>En emploi : 50%</p> <p>En formation : 05%</p>					
<p>Taux de poursuite d'étude</p> 	 <p>Au niveau national</p>					

<p>RNCP6984 (échu)</p> <p>RNCP39625</p>	<h1 style="color: red;">Mention complémentaire employé barman</h1> <p style="color: red;">CS - Employé barman</p>		
<p>Effectif</p> 	<p>Apprentissage</p> <p>06</p>	<p>Contrat de professionnalisation</p> <p>00</p>	
<p>Taux d'obtention de la certification</p> <p>Présents à l'examen</p> 	<p>Taux de présence à l'examen : 25%</p>		
<p>Taux d'abandon</p> 	<p>Admis</p> <p>100%</p>	<p>Partiellement admis</p> <p>00%</p>	<p>Echec</p> <p>00%</p>
<p>Satisfaction globale H&C Conseil</p> 	<p>Pas de données en 2024</p>		
<p>Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois</p> 	<p>Les effectifs pour cette formation dans cet établissement ne sont pas suffisants pour produire des statistiques. Inserjeunes</p> <p>Pas de réponse enquête devenir des apprenants</p> <p style="text-align: center;">  Au niveau national </p>		
<p>Taux de poursuite d'étude</p> 			

ANNEXE 1

Questionnaire de satisfaction de fin de formation alternance 2024

LE RECRUTEMENT	
L'accueil en centre	 4.42/5
L'entretien de sélection au centre	 4.34/5
La durée du recrutement	 4.51/5
Satisfaction globale concernant votre recrutement	 4.48/5
LA FORMATION	
Les conditions de la formation (salle, équipements, ...)	 3.94/5
L'ambiance générale/la vie du groupe	 4.26/5
Vos relations professionnelles avec l'ensemble de l'équipe	 4.30/5
L'organisation de la formation	 4.05/5
Le contenu de la formation	 4.24/5
Les supports de formation	 4.06/5
La clarté des explications du formateur	 4.48/5
La disponibilité de votre formateur	 4.53/5

Les suivis en entreprise	 4.09/5
Satisfaction globale de la formation	 4.20/5

Questionnaire à chaud 2024 - 180 réponses YPAREO

Avis global sur H&C Conseil



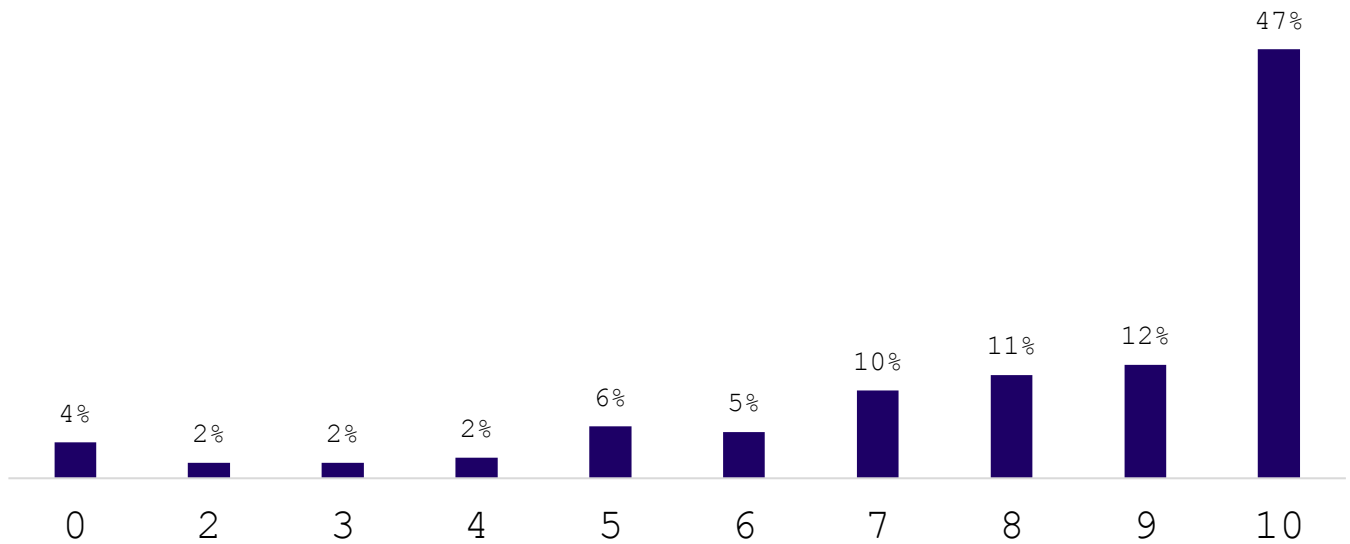
4.13/5

Satisfaction H&C Conseil sur l'ensemble des items

86%

2024

Intention de recommandation (0 pas du tout 10 très certainement)






2023		2		5	6	7	8	9	10
		01%		08%	10%	11%	23%	10%	37%

Satisfaction accompagnement handicap

Questionnaire à chaud 2024 – 24 réponses « oui, aménagement de la formation » sur 180 réponses YPAREO

Utilité des informations disponibles liées à l'accessibilité de la formation pour tous	 4.43/5
L'adaptation de la formation pour que vous puissiez progresser	 4.45/5
La réactivité de la mise en place des aménagements spécifiques à vos besoins	 4.39/5
Le suivi par le référent handicap	 4.00/5
La prise en compte par les formateurs de vos besoins pour l'acquisition des compétences	 4.30/5
L'adaptation à votre handicap des supports utilisés en formation	 4.44/5
L'accès aux salles de formation	 4.44/5

	4.45/5
L'accès au plateau technique	 3.86/5
L'accès aux annexes (accueil, sanitaires, ...)	 4.59/5
La disponibilité du matériel spécifique nécessaire	 4.33/5
Avis global sur l'accessibilité de la formation	 4.41/5

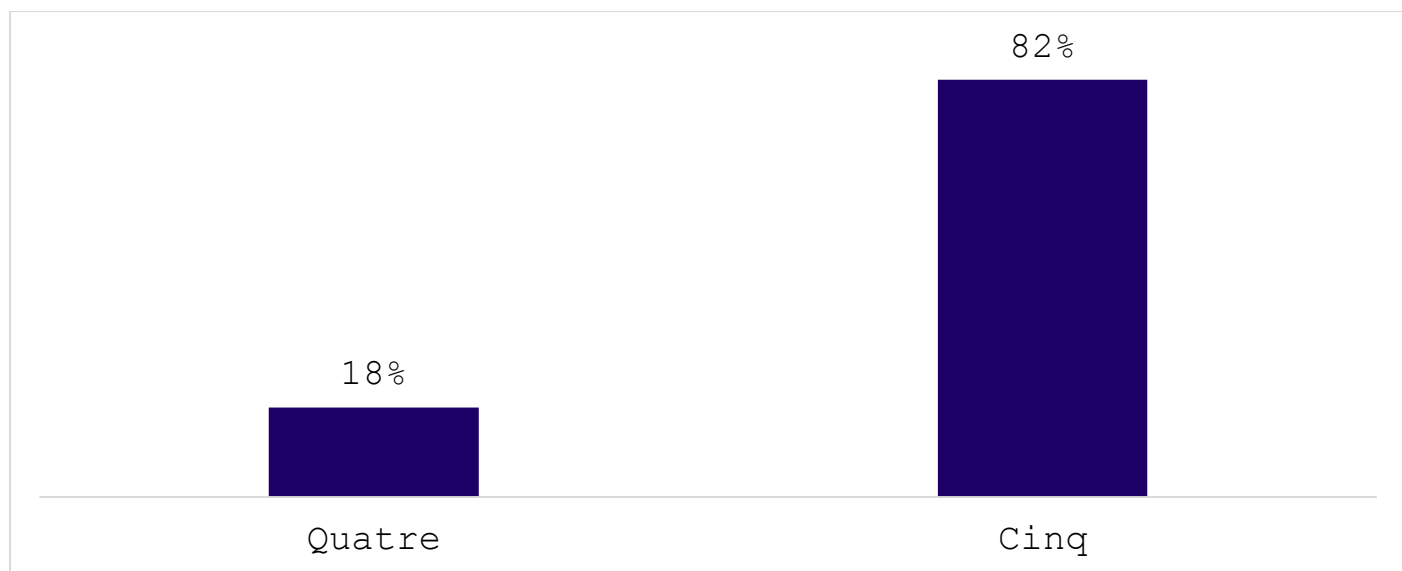
Questionnaires de satisfaction

Formation continue 2024

	Satisfaisant/très satisfaisant 2024
Atteinte des objectifs	95%
Pertinence du programme	95%
Outils et matériels pédagogiques	94%
Supports de formation	93%
Travaux réalisés	95%
Locaux (si formation en présentiel)	81%
La connexion à la formation (formation à distance)	94%
Suivi de l'inscription	92%
Accueil	95%
Maîtrise du sujet par le formateur	95%
Participation du groupe	94%
Test d'entrée (positionnement)	94%
Test d'évaluation finale	95%
Durée de la formation	90%
Acquisition de nouvelles compétences	95%
Appréciation de l'organisme de formation	95%
Dont	
Hygiène alimentaire restauration commerciale	
Permis de former	100%
Permis d'exploitation	100%
	96%

113 réponses – Google Drive

Quelle note globale donneriez-vous à cette formation ? (De 0 à 5)



Satisfaction de fin de formation Programme Régional de Formation Région Occitanie 2024

Satisfaction globale de la formation



4.3/5



- Les « peu satisfait » correspondent aux répondants ayant attribué une note de 1 ou 2
- Les « satisfait » correspondent aux répondants ayant attribué une note de 3 ou 4
- Les « très satisfait » correspondent aux répondants ayant attribué une note de 5

L'accueil	 4.7/5
Le contenu de la formation	 4.2/5
L'équipe formateurs	 4.3/5
Le matériel	 4/5
L'accompagnement	 4.1/5

30 questionnaires ANOTEA

Satisfaction entreprises employeuses d'alternants 2024

Satisfaction globale – le recrutement des alternants	 4.3/5
Satisfaction globale – la formation des alternants	 4.3/5
Satisfaction globale – le suivi des alternants	 4.2/5
Satisfaction globale – le centre de formation	 4.4/5

115 réponses - Ypareo

Seriez-vous prêt à faire de nouveau appel à H&C Conseil ?

OUI : 96%