H&C Conseil
CFA

H&C Conseil

Bilan activité 2022

Les faits marquants 2022

CFA H&C CONSEIL

En 2022, H&C Conseil a pleinement développé l'apprentissage et plus de 1 000 apprentis ont suivi une formation.

Augmentation de nos capacités d'accueil

> Nouveaux locaux à Montpellier (même adresse) d'une surface de plus de 300m2 avec des salles de formation, bureaux, espace détente et vestiaires.
> Nouveau plateau technique restauration bar pour H&C Conseil Montpellier
> Aménagement de nouveaux locaux à Narbonne avec la conception d'un plateau technique restauration, de salles de formation, bureaux, espace détente. Déménagement premier trimestre 2023.

Renforcement des équipes

Recrutement de nouveaux formateurs
Développement de notre communication externe et embauche d'un nouveau chargé de communication.

Qualité

En 2021, H&C Conseil a la labellisation Qualiopi pour l'ensemble de ces établissements.
H&C Conseil est reconnu qualité pour :
> Les actions de formation
> Actions permettant de faire valider les acquis de l'expérience
> Actions de formation par apprentissage
Notre certification Qualiopi est valable jusqu'au 13 décembre 2024.

Renouvellement de la certification qualité Certif Région pour 2022-2024

Subventions de la Région Occitanie pour l'activité CFA

Au titre de :
> Promotion et valorisation de l'apprentissage en Occitanie
> Apprentissage : investissement des CFA/OFA (demande de financement pour l'achat de caisse pour les plateaux techniques restauration)

Actions de branches - AKTO

H&C Conseil a remporté lors de l'appel d'offres de l'OPCO AKTO, pour la mise en place d'actions de branches, des lots en hôtellerie restauration pour les régions Nouvelles- Aquitaine, Occitanie, Auvergne Rhône-Alpes, Provence Côte d'Azur et Corse.
Pour le secteur HCR catalogue de 21 thèmes de formation (techniques métiers, hygiène, management, permis de former, ...).
Pour le secteur restauration collective catalogue de 16 thèmes de formation (techniques métiers, hygiène sécurité).
Pour le secteur restauration rapide catalogue de 12 thèmes de formation (management, hygiène sécurité).

Parcours qualifiant

H&C Conseil a remporté lors de l'appel d'offres de la Région Occitanie, pour la mise en place du Programme Régional de formation, des lots en hôtellerie restauration pour nos établissements de Montpellier, Narbonne, Cabestany et Toulouse.
Nous proposons des actions de formations certifiantes (CQP et titres professionnels) et des sessions de formation de ré-entrainement en cuisine et en service.

Titres professionnels

Obtention de l'agrément :
> Titre professionnel employé commercial

H&C Conseil Cabestany - H&C Conseil Clermont-Ferrand - H&C Conseil Montpellier - H&C Conseil Nice H&C Conseil Nîmes - H&C Conseil Toulouse

> Titre professionnel serveur en restauration
H&C Conseil Cabestany

> Titre professionnel négociateur technico-commercial
H&C Conseil Toulouse

A venir 2023
Titre professionnel conseiller de vente
H&C Conseil Cabestany - H&C Conseil Clermont-Ferrand > H&C Conseil Montpellier -H&C Conseil Narbonne - H&C Conseil Nice H&C Conseil Nîmes - H&C Conseil Toulouse

> Titre professionnel employé commercial
H&C Conseil Narbonne

Développement du commerce

Poursuite du fort développement des sessions de formation en titre professionnel commerce (employé commercial en magasin, conseiller commercial en magasin et manager d'unité marchande) sur l'ensemble des sites H&C Conseil.

CQP pizzaiolo délocalisé

Signature de partenariats avec des spécialistes de la confection de pizza pour proposer des formations courtes (un bloc du CQP pizzaiolo) à de futurs professionnels en Auvergne Rhône-Alpes et Occitanie.

Projet pro

Notification de l'appel d'offres de la Région Occitanie PRF 2023 2026 dans le secteur HCR en co-traitance avec le Centre Régional de formation professionnel (CRFP).
Mise en place de sessions de formation sur la découverte des métiers HCR dans le Gard, l'Hérault, la Haute-Garonne et les Pyrénées Orientales.

Formation obligatoire buraliste

Poursuite du développement de nos formations obligatoires dédiées aux buralistes.

MAF Meilleur Apprenti de France

Toute l'équipe H&C Conseil est fière de son apprenti, Mario Guillemin, H&C Conseil Montpellier mention complémentaire employé barman pour ses deux médailles d'or, départementale et régionale dans la catégorie Barman.

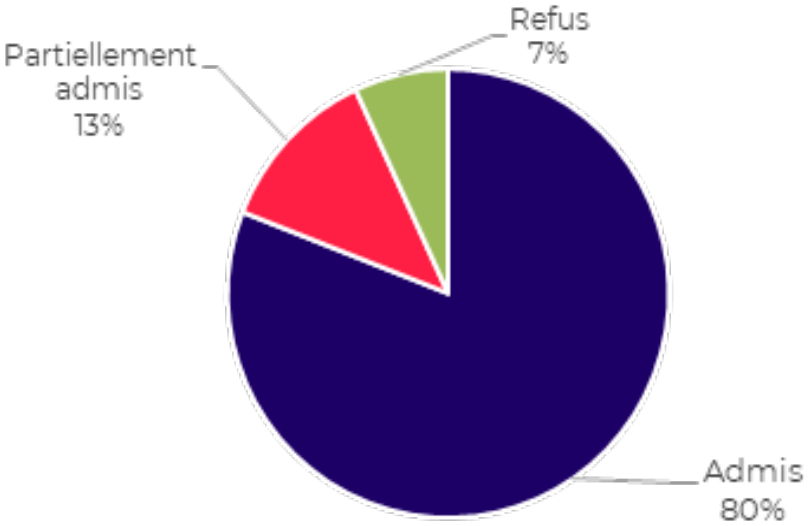
Concours Inter-sites Chaud Devant

Concours interne « chaud devant » avec des sélections des apprentis sur l'ensemble des établissements et une finale au CFA H&C Conseil Montpellier avec remise de prix.

Taux de réussite examens 2022

RÉUSSITE GLOBALE

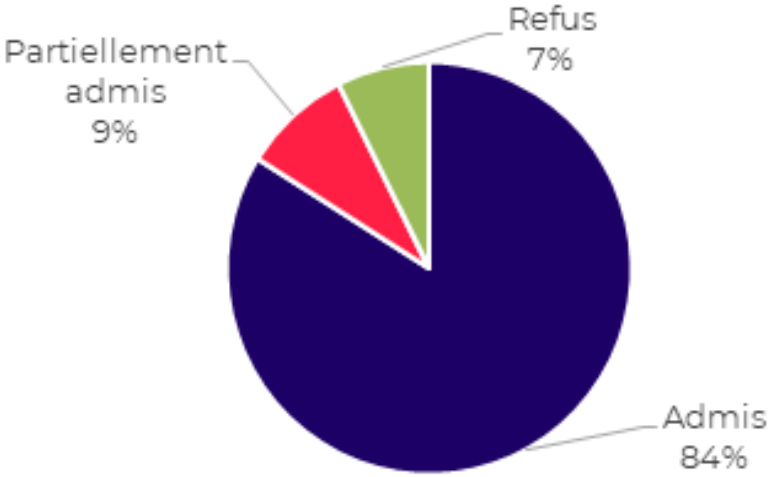
Candidats présents à l'examen et inscrits à la certification totale – 382 candidats



Rappel 2021	Admis	Partiellement admis	Refus
322 candidats	77%	17%	6%

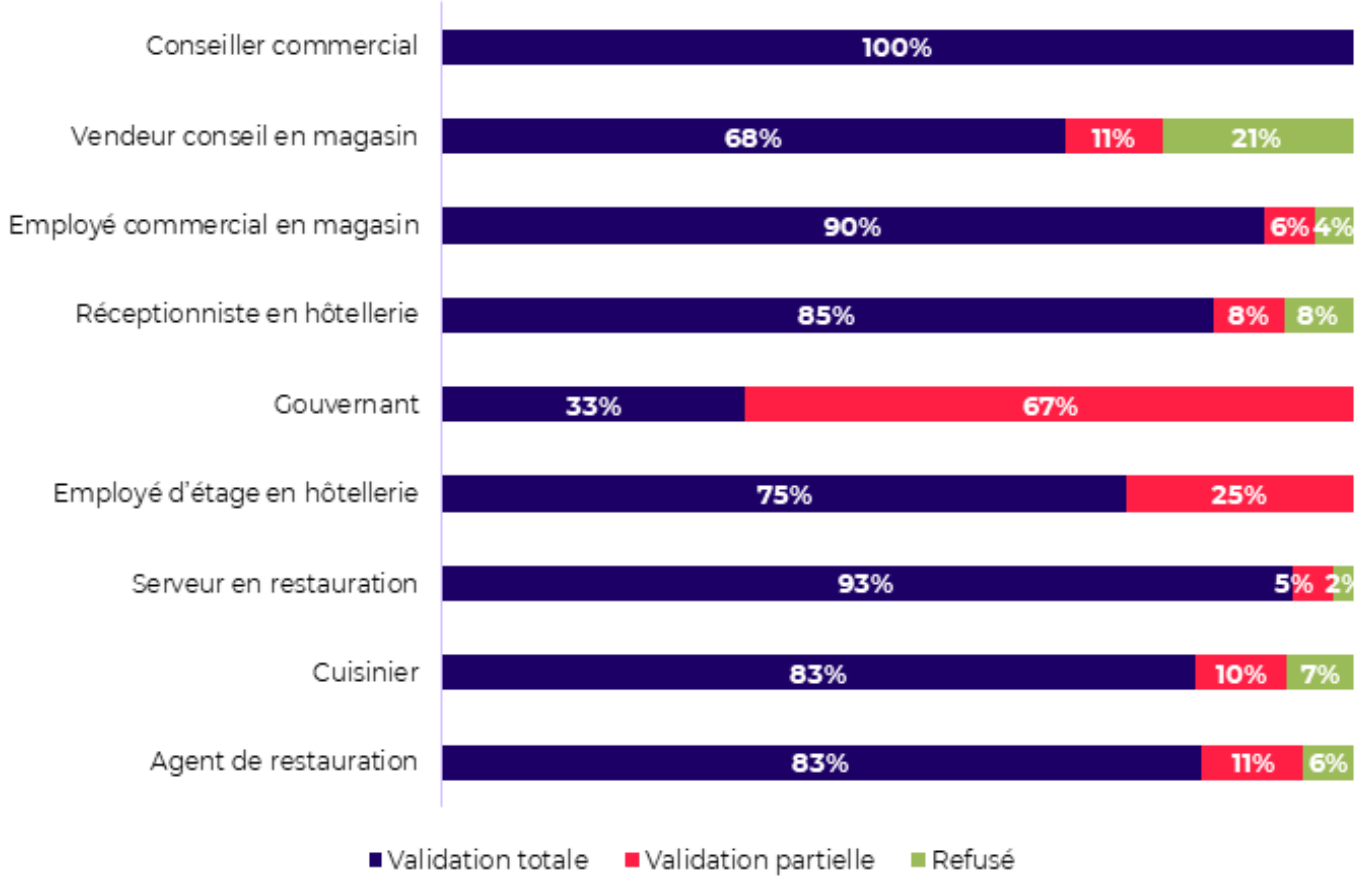
RÉSULTATS PAR DIPLÔME/CERTIFICATION

Titres professionnels
301 candidats présents à l'examen
Source : CERES



Rappel 2021	Admis	Partiellement admis	Refus
228 candidats	79%	14%	7%

Titres professionnels

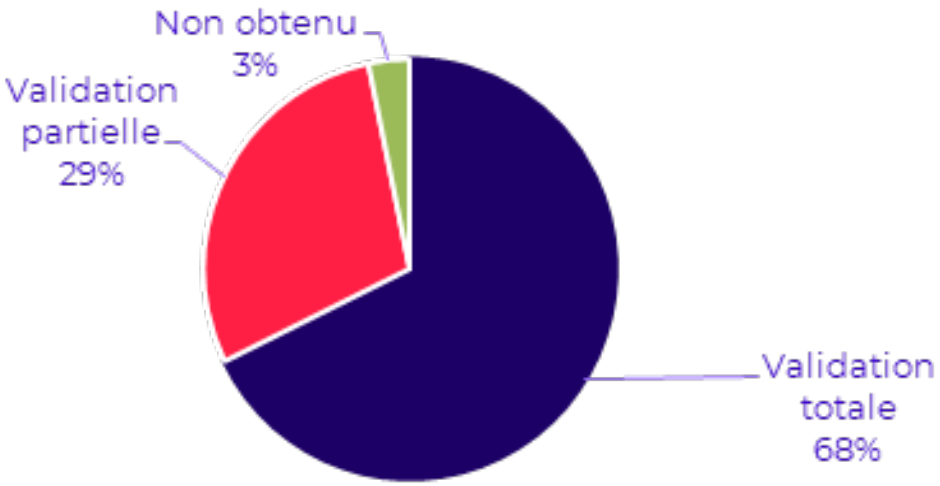


Rappel 2021	Admis	Partiellement admis	Refus
TP Agent de restauration	83%	8%	8%
TP Cuisinier	78%	16%	5%
TP Serveur en restauration	81%	13%	6%
TP Employé d'étage en hôtellerie	100%		
TP Gouvernant	75%	25%	
TP Réceptionniste en hôtellerie	67%		33%
TP Employé commercial en magasin	74%	16%	11%
TP Vendeur conseil en magasin	67%	11%	22%
TP Conseiller commercial	100%		
TP Assistant immobilier	100%		

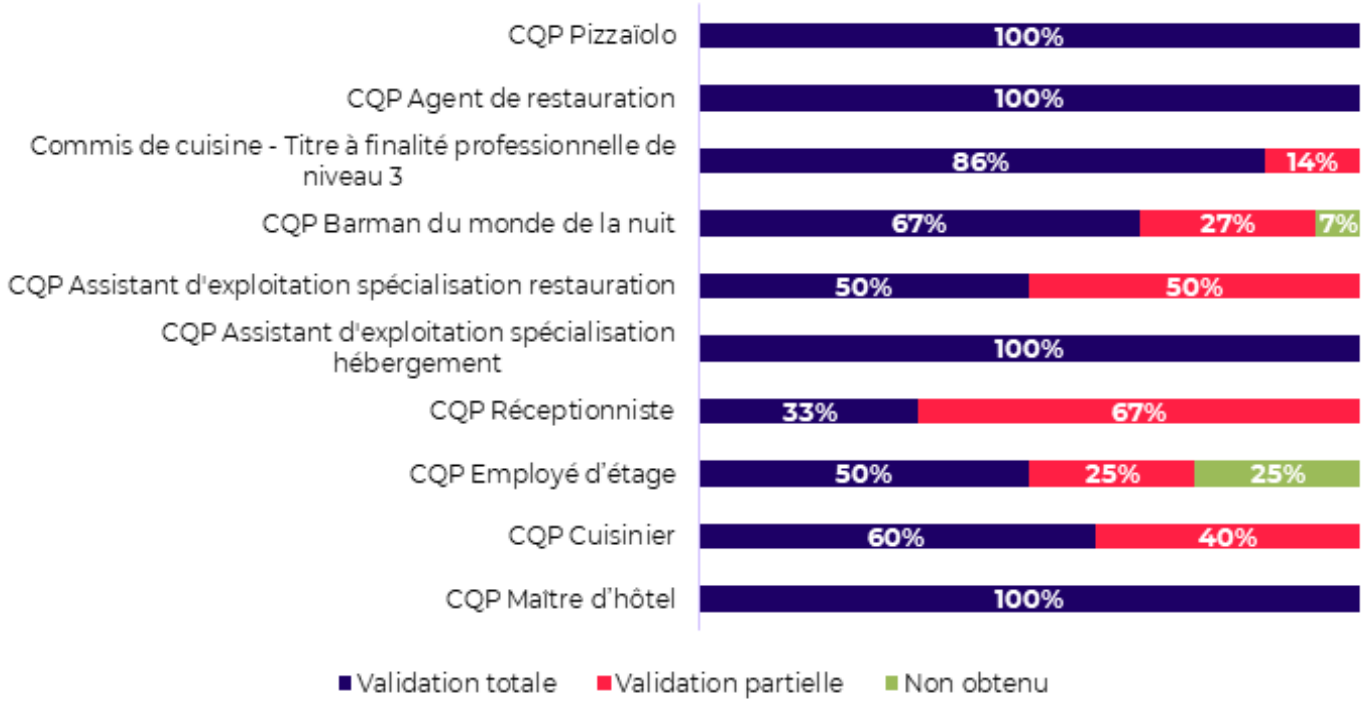
Taux de réussite examens 2022

CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNEL – CQP ET TITRES À FINALITÉ PROFESSIONNELLE

62 candidats présents à l'examen
Source : Certibloc



Rappel 2021	Admis	Boc(s) obtenu(s)	Aucun bloc obtenu
62 candidats	70%	28%	2%



	Admis	Boc(s) obtenu(s)	Aucun bloc obtenu
CQP et titre à finalité professionnel serveur en restauration	79%	21%	
CQP réceptionniste	50%	50%	
CQP pizzaïolo	46%	38%	15%
CQP employé d'étage	100%		
CQP cuisinier	100%		
CQP barman du monde de la nuit	100%		
CQP assistant d'exploitation spécialité restauration	67%	33%	
CQP assistant d'exploitation spécialité hébergement	50%	50%	
CQP et titre à finalité professionnel commis de cuisine	76%	24%	

Taux de réussite examens 2022

CCP TITRES PROFESSIONNELS

64 candidats présents à l'examen
Source : Certibloc

Taux de réussite examens 2022

FOCUS VAE

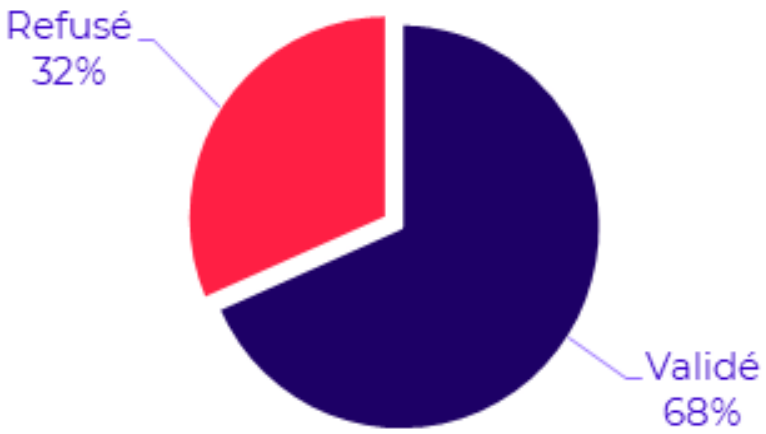
Pas de candidat en 2022

Rappel 2021	Admis	Partiellement admis	Refus
TP agent de restauration	100%		
CQP assistant d'exploitation spécialité restauration	100%		

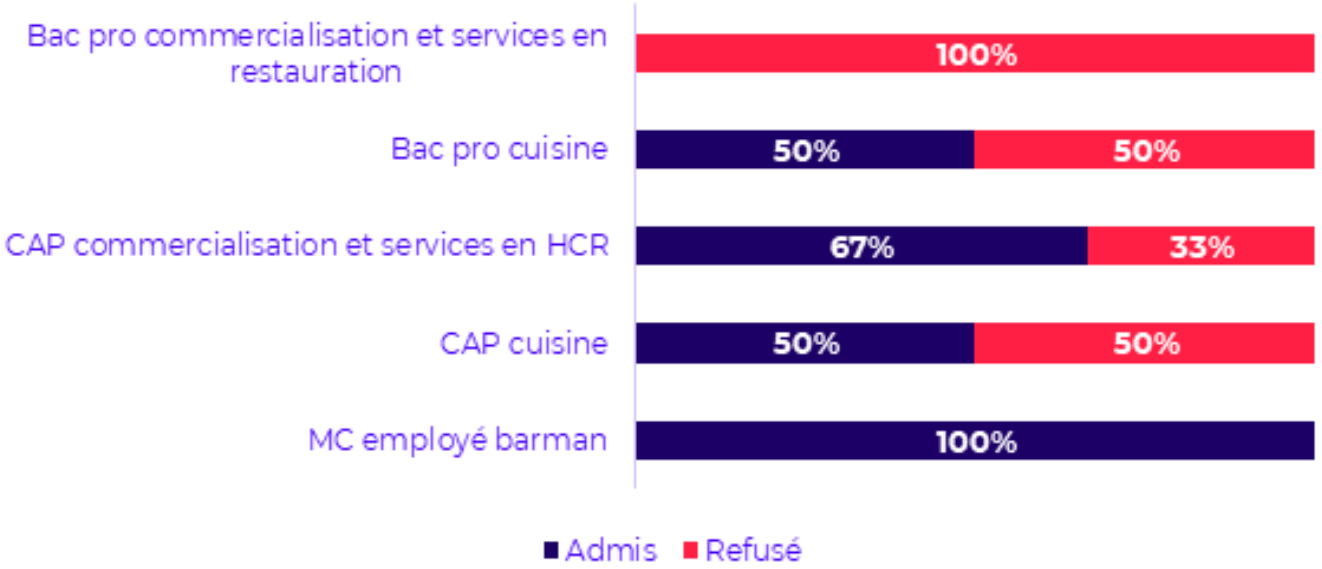
Taux de réussite examens 2022

DIPLÔMES DE L'EDUCATION NATIONALE

19 candidats présents à l'examen avec comme finalité de leur formation un diplôme de l'Education nationale
Source : Education nationale



Rappel 2021	Admis	Refusé
19 candidats	82%	18%

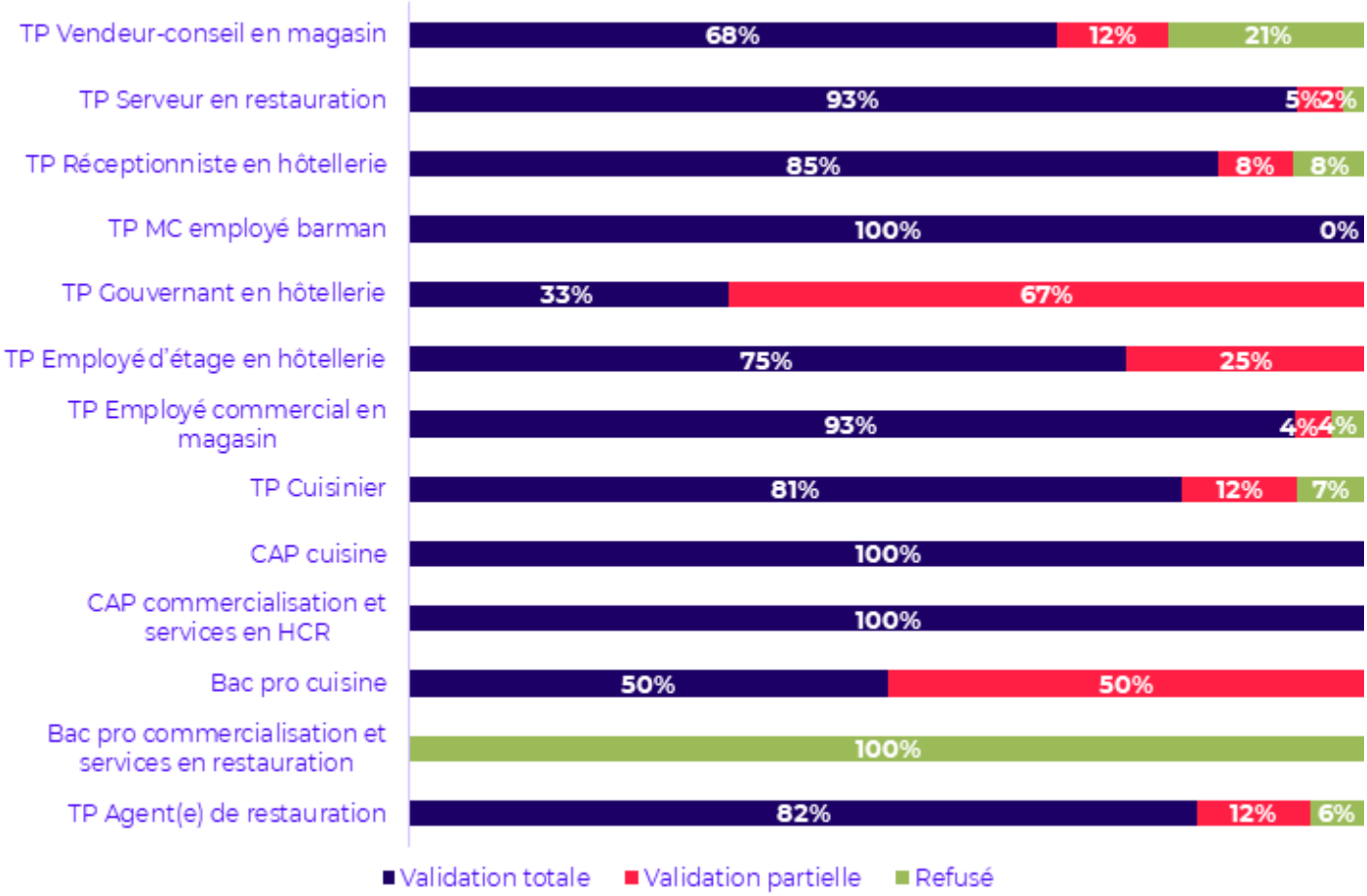


Rappel 2021	Admis	Refusé
Mention complémentaire employé barman	100%	
Mention complémentaire sommellerie	50%	50%
CAP cuisine		100%
CAP commercialisation et services en HCR	100%	
Bac pro cuisine	-	-
Bac pro commercialisation et services en restauration	100%	

Taux de réussite examens 2022

FOCUS RÉSULTATS APPRENTISSAGE

266 apprentis présents à l'examen

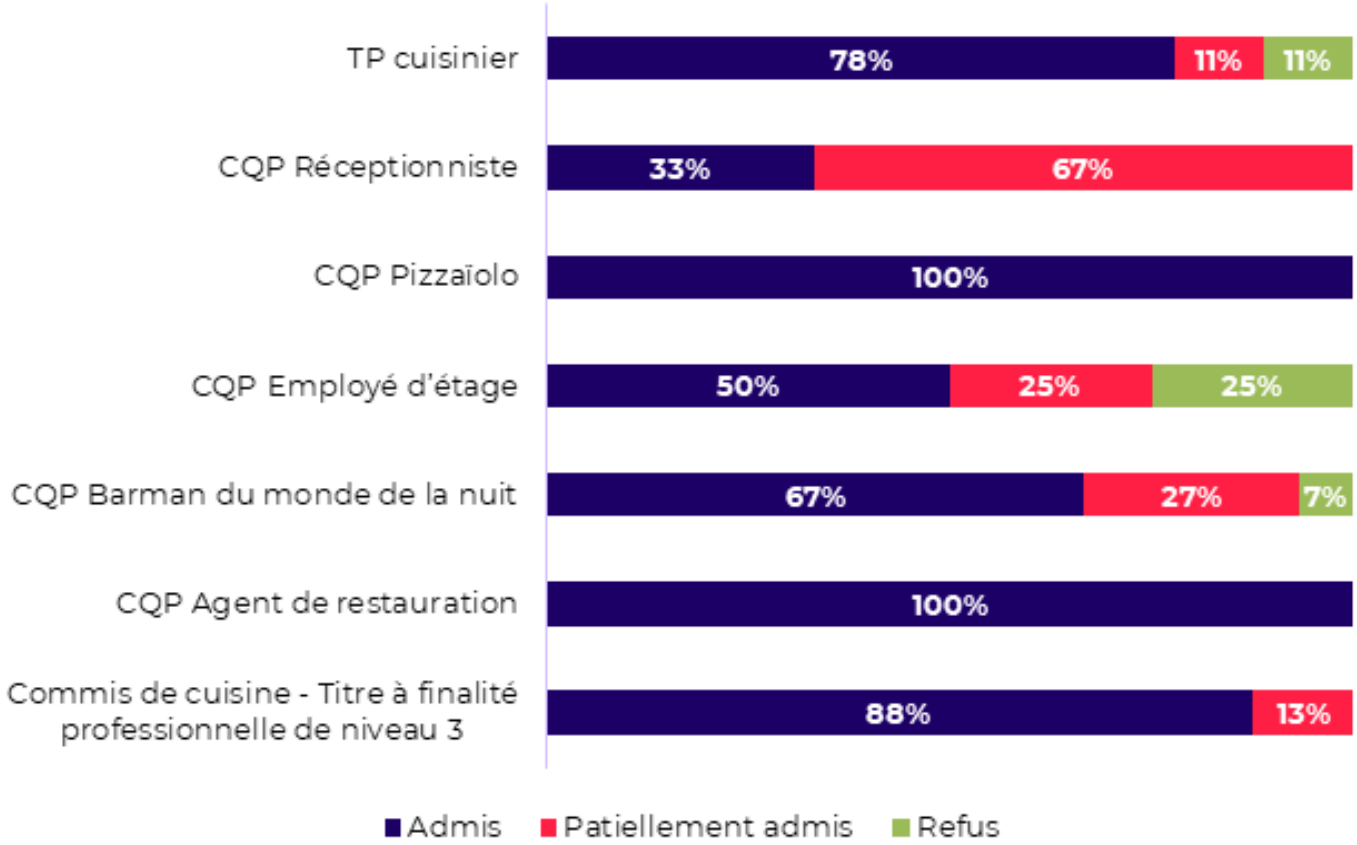


Rappel 2021	Admis	Partiellement admis	Refus
Bac pro commercialisation et services en restauration	100%		
CAP commercialisation et services en HCR	100%		
CAP cuisine			100%
MC employé barman	100%		
MC sommellerie	50%		50%
TP agent de restauration	80%	10%	10%
TP cuisinier	77%	15%	8%
TP serveur en restauration	79%	14%	7%
TP employé d'étage en hôtellerie	100%		
TP gouvernant en hôtellerie	50%	50%	
TP réceptionniste en hôtellerie	57%		33%
TP employé commercial en magasin	74%	16%	11%
TP vendeur conseil en magasin	67%	11%	22%
TP conseiller commercial	100%		
TP assistant immobilier	100%		

Taux de réussite examens 2022

FOCUS QUALIF PRO

59 candidats présents à l'examen

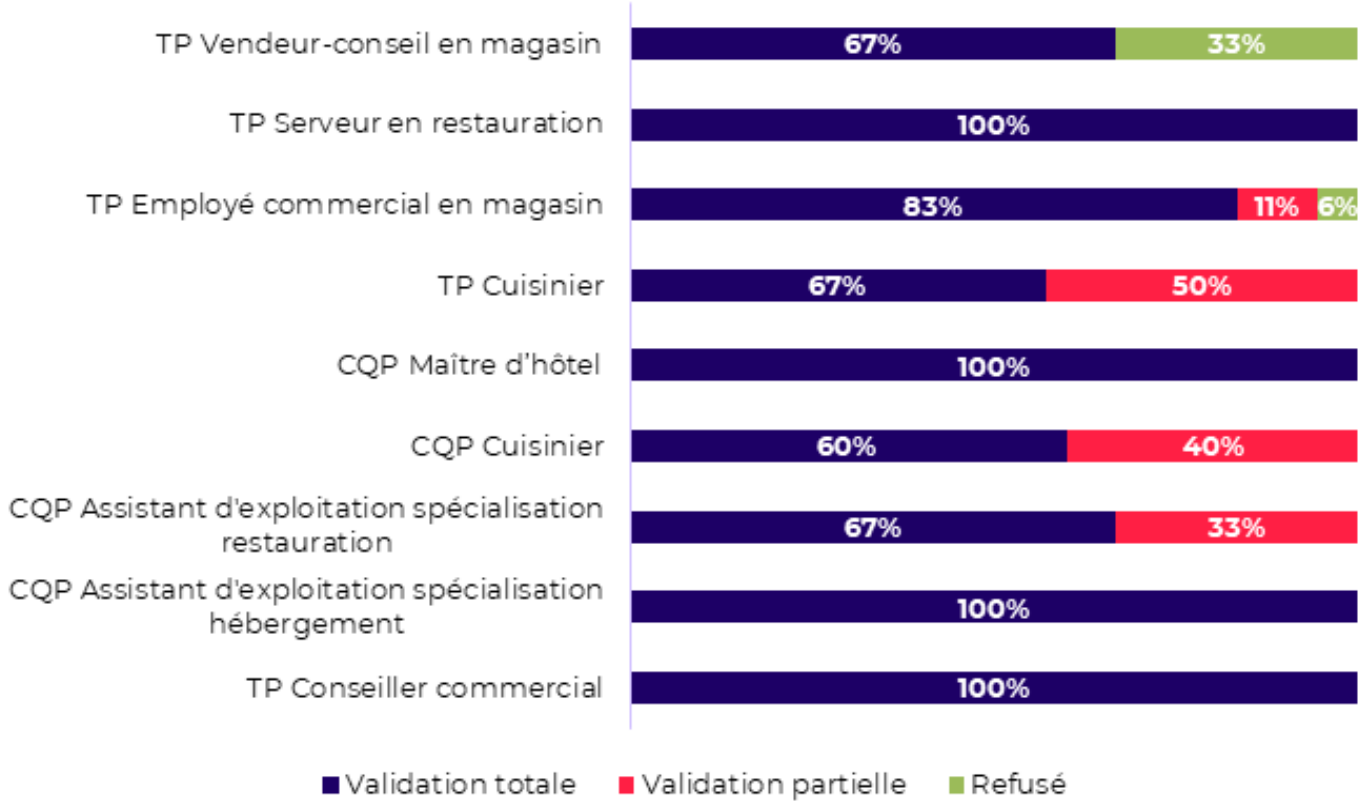


Rappel 2021	Admis	Partiellement admis	Refus
TP serveur	83%	17%	
TP cuisinier	83%	15%	2%
CQP réceptionniste	46%	54%	
CQP employé d'étage	100%		
CQP pizzaïolo	46%	38%	15%
CQP/TFP – serveur en restauration	79%	21%	
CQP/TFP – commis de cuisine	76%	24%	

Taux de réussite examens 2022

FOCUS CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

43 apprenants présents à l'examen

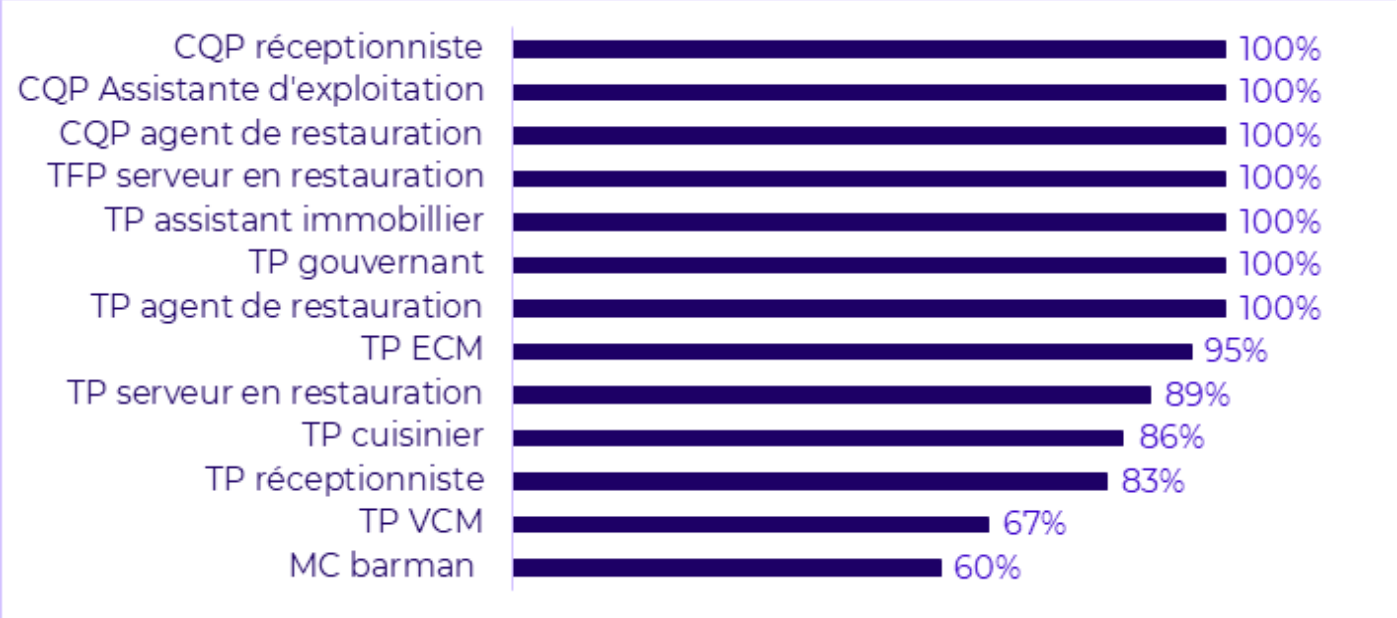


Rappel 2021	Admis	Partiellement admis	Refus
TP gouvernant en hôtellerie	100%		
TP cuisinier	50%	50%	
CQP réceptionniste	100%		
CQP cuisinier	100%		
CQP barman du monde de la nuit	100%		
CQP assistant d'exploitation spécialité restauration	67%	33%	
CQP assistant d'exploitation spécialité restauration	50%	50%	

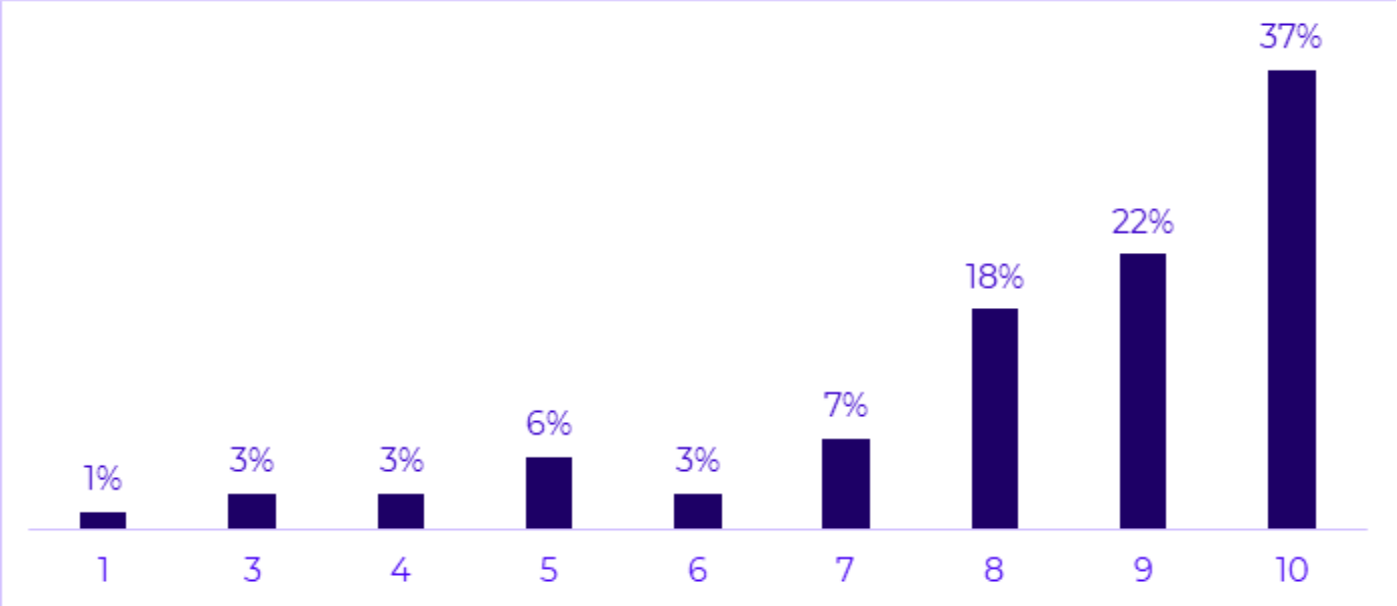
Questionnaire de satisfaction de fin de formation alternance 2022

	Satisfaisant/très satisfaisant 2022	Satisfaisant/très satisfaisant 2021
LE RECRUTEMENT		
L'accueil en centre	88%	90%
L'entretien de sélection au centre	89%	88%
La durée du recrutement	89%	90%
Satisfaction globale concernant votre recrutement	88%	89%
LA FORMATION		
Les conditions de la formation (salle, équipements, ...)	81%	85%
L'ambiance générale/la vie du groupe	90%	91%
Vos relations professionnelles avec l'ensemble de l'équipe	92%	92%
L'organisation de la formation	84%	85%
Adéquation avec l'objectif initial de la formation	90%	90%
Le contenu de la formation	90%	89%
Les supports de formation	91%	89%
La clarté des explications du formateur	89%	91%
La disponibilité de votre formateur	89%	93%
Les suivis en entreprise	81%	82%
Satisfaction globale de la formation	**87%**	**93%**

Satisfait/très satisfait



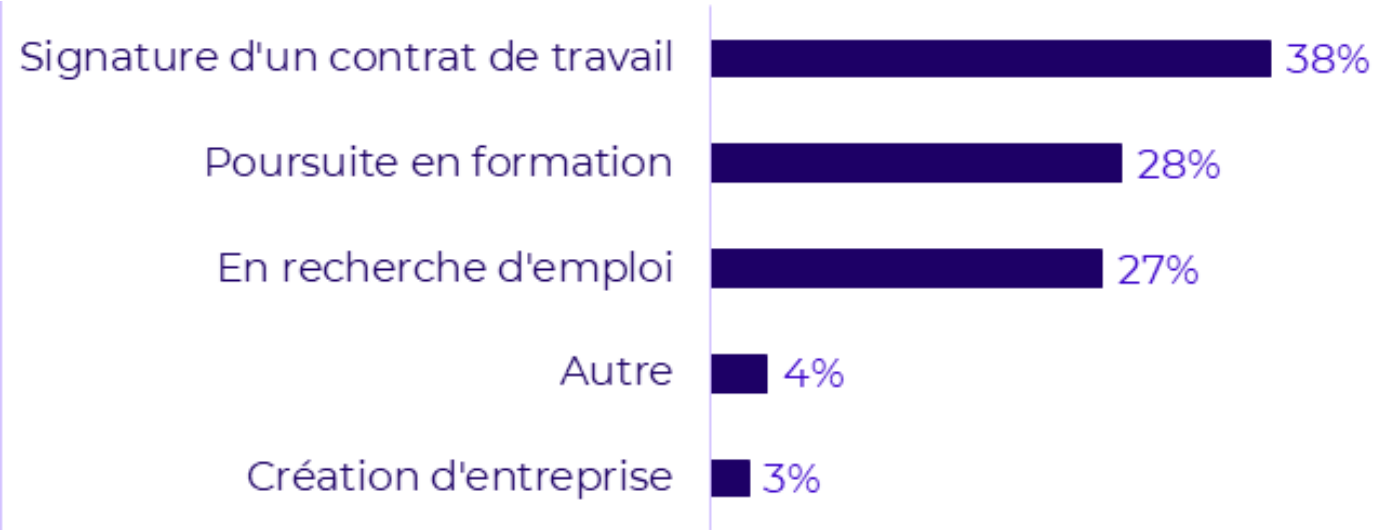
Intention de recommandation (0 pas du tout 10 très certainement)



SATISFACTION ACCOMPAGNEMENT HANDICAP

	Satisfait/très satisfait 2022
La prise en compte par les formateurs de vos besoins pour l'acquisition des compétences	88%
L'adaptation à votre handicap des supports utilisés en formation	80%
L'accessibilité de la plateforme IPF	100%
L'accès aux salles de formation	88%
L'accès au plateau technique	100%
L'accès aux annexes (accueil, sanitaires, ...)	100%
La disponibilité du matériel spécifique nécessaire	88%
Avis global sur H&C Conseil	**100%**

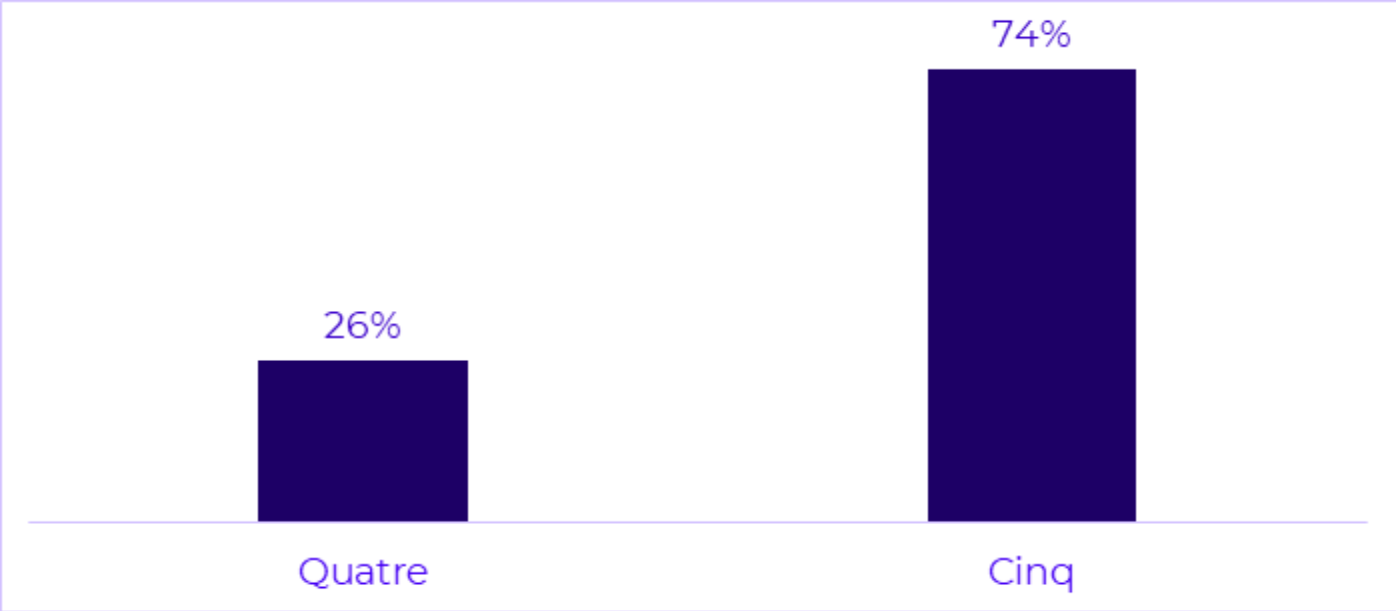
DEVENIR DES RÉPONDANTS



Questionnaire de satisfaction Formation continue

	Satisfaisant/très satisfaisant 2022
Atteinte des objectifs	96%
Pertinence du programme	97%
Outils et matériels pédagogiques	96%
Supports de formation	97%
Travaux réalisés	97%
Locaux (si formation en présentiel)	94%
La connexion à la formation (formation à distance)	94%
Suivi de l'inscription	98%
Accueil	98%
Maîtrise du sujet par le formateur	98%
Participation du groupe	96%
Test d'entrée (positionnement)	96%
Test d'évaluation finale	96%
Durée de la formation	91%
Acquisition de nouvelles compétences	98%
Appréciation de l'organisme de formation	98%

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



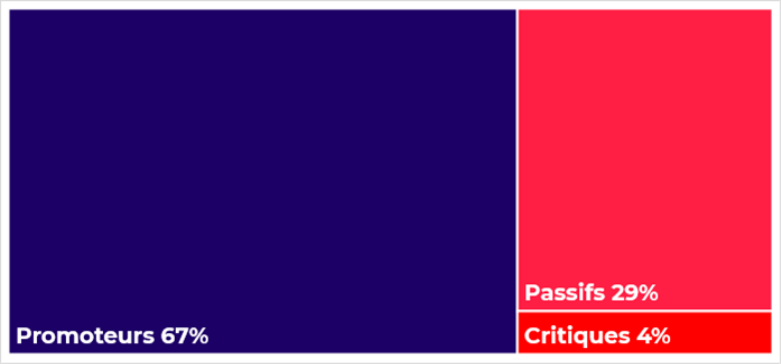
Satisfaction de fin de formation Programme Régional de Formation Région Occitanie

Satisfaction globale de la formation

Moyenne sur 10 : 8,70

	Très satisfait/Plutôt satisfait 2022	Très satisfait/Plutôt satisfait 2021
L'accueil	96%	89%
Les informations délivrées	93%	82%
Le contenu de la formation	96%	86%
Les formateurs	100%	92%
L'accompagnement et la disponibilité	96%	94%
Aide pour la recherche d'un stage	91%	71%
L'accompagnement de l'organisme de stage	95%	80%
Satisfaction aménagement handicap	87%	90%
Aide pour compléter le dossier de rémunération Région	100%	86%
Information sur l'avancée du dossier de rémunération	96%	85%
Locaux de l'organisme de formation	93%	75%
Les ressources pédagogiques	92%	81%
Matériel	88%	64%

Recommandation Profil



> Les promoteurs correspondent aux répondants ayant attribué une note de 9 et 10
> Les passifs correspondent aux répondants ayant attribué une note de 7 ou 8
> Les critiques correspondent aux répondants ayant attribué une note entre 0 et 6

2020-2021	Promoteurs	Passifs	Critiques
	45%	32%	23%