

H&C Conseil

BILAN D'ACTIVITE 2025

HÔTELLERIE



RESTAURATION



BURALISTES



COMMERCE



Sommaire

① FAITS MARQUANT 2025	3
② BILAN FORMATION – DONNEES QUANTITATIVES	6
③ ACCREDITATIONS/AGREMENTS	7
④ LES ACTIVITES DE FORMATION	9
L'ALTERNANCE	9
LA FORMATION CONTINUE 2025	19
DISPOSITIF PROGRAMME REGIONAL DE FORMATION REGION OCCITANIE	21
⑥ COMPOSITION DE L'EQUIPE PEDAGOGIQUE	27
⑦ COMMUNICATION	28
⑧ LA QUALITE	30
⑨ LES INVESTISSEMENTS	33
⑩ PERSPECTIVES 2026	38
ANNEXE – QUESTIONNAIRES DE SATISFACTION	39
ANNEXE – INDICATEURS DE PERFORMANCE FORMATION EN ALTERNANCE – CONTRAT 2025	49

① Faits marquant 2025

Développement et consolidation du modèle d'apprentissage

Un positionnement inclusif assumé

Le CFA H&C Conseil a poursuivi en 2025 le déploiement d'un modèle d'apprentissage ouvert, inclusif et aligné avec sa mission sociale.

Notre stratégie vise à offrir une opportunité de qualification à des publics souvent éloignés des parcours de formation traditionnels, en particulier sur les formations de niveau 3, pour lesquelles les prérequis sont volontairement limités.

Cette approche permet d'accueillir des profils variés et de répondre à une double ambition :

- Assurer une mission sociale forte, en ouvrant les métiers HCR et commerce à des publics ayant besoin d'un accompagnement renforcé
- Répondre aux tensions de recrutement dans des secteurs stratégiques comme l'hôtellerie, la restauration et le commerce.

Ce positionnement inclusif entraîne :

- un suivi accru pour limiter l'absentéisme,
- des rythmes d'acquisition parfois plus progressifs,
- une diversité de niveaux d'entrée nécessitant une pédagogie différenciée,
- et, pour certains apprenants, un temps d'apprentissage adapté pour sécuriser la certification.

Un impact social et économique fort

Notre ambition pour nos apprenants :

- Insertion durable grâce à des compétences immédiatement opérationnelles ;
- Accès facilité aux métiers HCR & commerce ;
- Contribution directe à la réduction des tensions de recrutement ;
- Valorisation des talents et promotion de la diversité dans les entreprises partenaires.

Renforcement des capacités d'accueil et des infrastructures

Nouveaux locaux et plateaux techniques

2025 a marqué une forte montée en puissance de nos équipements :

- Nîmes : nouveaux locaux plus spacieux et fonctionnels.
- Toulouse : création d'un plateau technique restauration (équipement financé avec le soutien de CPEN HCR et AKTO en 2024/2025).
- Plateaux techniques commerce :

Déjà opérationnels : Cabestany, Narbonne, Montpellier, Clermont-Ferrand.

Toulouse : ouverture prévue en 2026

Nîmes : ouverture prévue au 1^{er} semestre 2026

Actions éducatives et animation du réseau

Concours inter-sites "Chaud Devant"

L'édition 2025 du concours Chaud Devant s'est déroulée en juin à Montpellier, avec certaines épreuves au domaine de l'Enclos de la Croix à Lansargues.

Un événement majeur pour le CFA :

- 7 apprentis cuisine et 7 apprentis service ;
- 2 jours d'épreuves techniques et créatives ;
- Présence de chefs étoilés (le Chef Jean-Rémi Caillon, président du jury 2025) ;
- Accompagnement par une marraine professionnelle ;
- Renforcement de la visibilité du CFA et valorisation des talents.

↳ [Vidéo](#)

Développement des ressources humaines et organisationnelles

Structuration managériale

- En 2024, création du poste de responsable de site sur chaque établissement.
- En 2025, ces responsables sont pleinement opérationnels, assurant :
 - un pilotage local renforcé,
 - une gestion quotidienne plus fluide,
 - une meilleure coordination pédagogique.

Renforcement de l'accompagnement des apprenants

- Recrutement, sur chaque site, d'un chargé de la relation alternance, en alternance (titre professionnel conseiller en insertion professionnelle).
- Objectifs :
 - améliorer le suivi des candidats et alternants,
 - renforcer l'accompagnement social et professionnel,
 - poser des actions de remédiation visant à réduire l'absentéisme et le décrochage.

Engagement RSE

En 2025, nomination d'un référent RSE chargé de piloter la démarche environnementale, sociale et éthique.

Attentes :

- meilleure cohérence des initiatives durables,
- mobilisation renforcée des équipes,
- intégration de la RSE dans une dynamique d'amélioration continue.

Modernisation des outils pédagogiques et numériques

Innovation pédagogique

Déploiement d'outils et de méthodes modernes :

- LMS Dokeos,
- Création de contenus interactifs sur Genially,
- Développement de la ludopédagogie pour favoriser l'engagement des apprenants.

Déploiement informatique

Renforcement de l'écosystème numérique interne avec :

- Poursuite de l'implémentation d'Ypareo,
- Déploiement progressif de Microsoft 365,
- Choix de nouveaux outils structurants :
 - Formdev (gestion de la formation continue),
 - Open Bee (ECM – GED).

Conclusion et perspectives 2026

L'année 2025 a marqué une phase d'accélération dans :

- le développement des capacités d'accueil,
- la professionnalisation de l'organisation,
- la modernisation des outils pédagogiques et numériques,
- l'accompagnement renforcé des publics.

Pour 2026, les priorités se concentreront sur :

- la finalisation des nouveaux plateaux techniques,
- l'enrichissement de l'offre de formation,
- et la poursuite de la dynamique RSE et innovation pédagogique.

② Bilan formation – Données quantitatives

Nombre de stagiaires présents en 2025

2 472 en formation en 2025

Alternance

1 849 alternants en formation en 2025

Dont

- **1 818** apprentis
- 31 contrats de professionnalisation

Formation continue

582 bénéficiaires d'actions de formation continue en 2025

Dont

- 560 bénéficiaires d'actions courtes (permis d'exploitation, hygiène, ...)
- 22 bénéficiaires d'actions de formations continues longues (titres professionnels, CCP, ...)

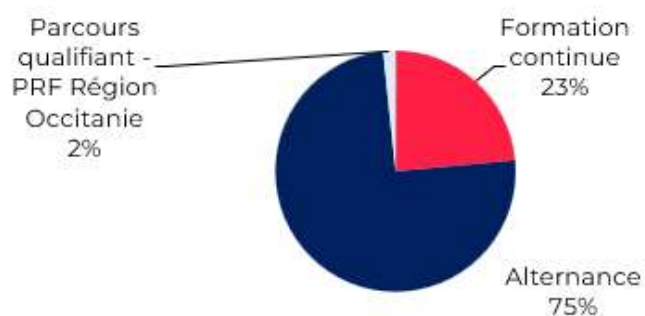
Programme régional de formation

41 stagiaires Parcours qualifiant

Dont

- 28 inscriptions de stagiaires sur des parcours 2025
- 13 stagiaires en 2024 sessions 2024/2025

236 stagiaires projet pro géré par le CRFP (Centre Régional de Formation Professionnelle)



③ Accréditations/agréments

Formations en alternance 2025

	H&C Conseil Cabestany	H&C Conseil Clermont- Ferrand	H&C Conseil Montpellier	H&C Conseil Narbonne	H&C Conseil Nîmes	H&C Conseil Toulouse	H&C Conseil Nice
TP Serveur en restauration - RNCP39534	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
TP Commis de cuisine - RNCP38722	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
TP Employé polyvalent en restauration - RNCP38663	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
TP Réceptionniste en hôtellerie et hôtellerie de plein air - RNCP38870	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	NON
TP Employé d'étage en Hôtellerie et hôtellerie de plein air - RNCP38547	OUI	NON	NON	NON	OUI	NON	NON
TP Gouvernant - RNCP39533	OUI	NON	OUI	OUI	OUI	OUI	NON
TP Manager d'unité marchande - RNCP38676	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	NON
TP Assistant manager d'unité marchande - RNCP35233	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
TP Employé commercial - RNCP37099	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
TP Conseiller de vente - RNCP37098	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
TP Conseiller en insertion professionnelle - RNCP37274	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
TP Formateur professionnel pour	OUI	NON	OUI	OUI	NON	OUI	NON

adultes – RNCP37275							
TFP Barman – RNCP39345	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	NON
TFP Cuisinier – RNCP37867	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	NON
TFP Serveur en restauration – RNCP37860	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	NON
TFP Commis de cuisine RNCP37859	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	NON
CQP Manager d'exploitation des restaurations et des hébergements – RNCP39625	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	NON
CQP Maître d'hôtel – RNCP39224	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	NON
CQP Pizzaiolo – RNCP37868	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	NON
CQP Réceptionniste – RNCP37862	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	NON
CQP Employé d'étage – RNCP37861	NON	NON	OUI	OUI	OUI	OUI	NON

TP : titre professionnel – Certificateur Ministère du travail du plein emploi et de l'insertion

TFP : titre à finalité professionnelle – Certificateur : certifications et services – tourisme hôtellerie restauration loisirs (CERTIDEV)

CQP : certificat de qualification professionnelle – Certificateur : certifications et services – tourisme hôtellerie restauration loisirs (CERTIDEV)

Formation continue 2025

Formation	Certificateur
Permis d'exploitation et permis de vente de boissons alcooliques la nuit	Préfecture du Puy de Dôme
Permis de former	Certidev
Formation obligatoire pour les débits de tabac – 2024-2027	Douanes
SST – 2024-2029	INRS/CARSAT
Hygiène obligatoire pour restauration commerciale	DRAAF Auvergne Rhône-Alpes

Evolution de l'offre de formation titres professionnels de la DREETS

Nouvelles habilitations 2025

- Titre professionnel conseiller en insertion professionnelle (l'ensemble des sites H&C Conseil).
- Titre professionnel formateur professionnel d'adultes (Cabestany, Montpellier, Narbonne et Toulouse).

Habilitations pour les nouveaux locaux et plateaux techniques restauration

- H&C Conseil Toulouse : TP serveur en restauration, TP employé polyvalent en restauration et TP commis de cuisine.
- H&C Conseil Nîmes : l'ensemble des titres professionnels dispensés par le site

Formation continue

- **Actions de branches Akto réseau AKTO** secteur HCR avec réponse appel d'offres 2023-2025

④ Les activités de formation

L'alternance

[Cf. annexe fiche alternance](#)

1 849 alternants en 2025

Dont

- 29% en commerce
- **71% en Hôtellerie Restauration café (HCR)**

TOP 5 des formations en alternance en 2025

- Titre professionnel commis de cuisine / cuisinier - 24%
- Titre professionnel Employé Polyvalent en Restauration / agent de restauration – 20%
- Titre professionnel serveur en restauration – 15%

- Titre professionnel employé commercial – 12%
- Titre professionnel conseiller de vente – 10%

TOP 5 des formations en apprentissage en 2025

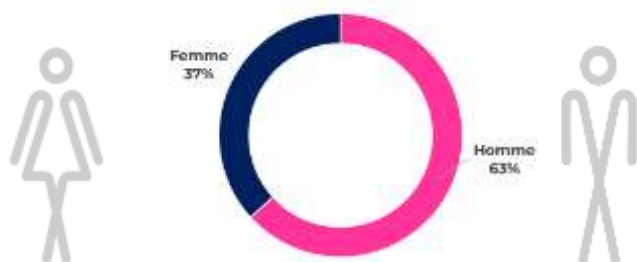
- Titre professionnel commis de cuisine / cuisinier – **23%**
- Titre professionnel Employé Polyvalent en Restauration / agent de restauration – **21%**
- Titre professionnel serveur en restauration – **16%**
- Titre professionnel employé commercial – **12%**
- Titre professionnel conseiller de vente – **10%**

TOP 5 des formations en contrat de professionnalisation en 2025

- Titre professionnel commis de cuisine – 42 %
- CQP Pizzaiolo – **19 %**
- Titre professionnel conseiller en insertion professionnelle (contrats internes) – **19%**
- Titre à finalité professionnelle cuisinier – **6%**
- Titre professionnel employé polyvalent en restauration – **6%**

Profil des apprentis :

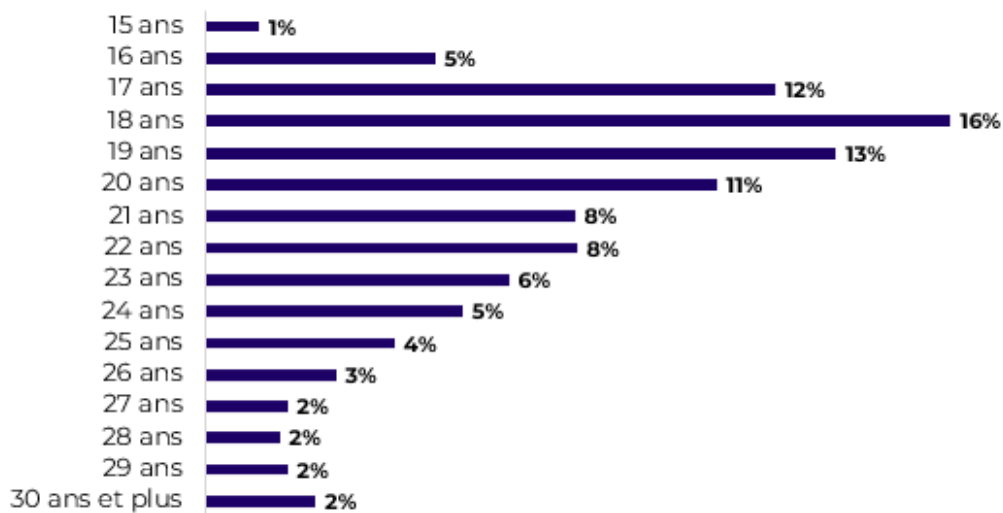
Genre



Apprentis en situation de handicap

OUI 05%

Âge des apprentis

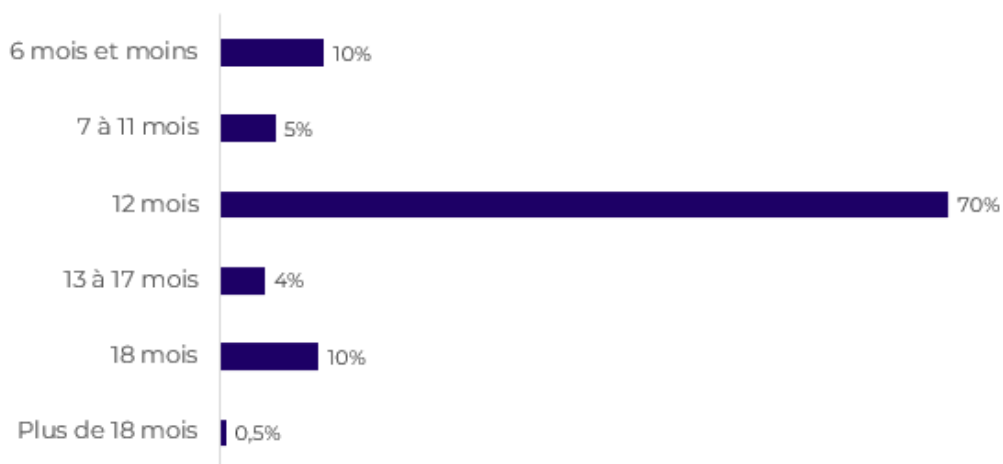


Profil des contrats de professionnalisation :

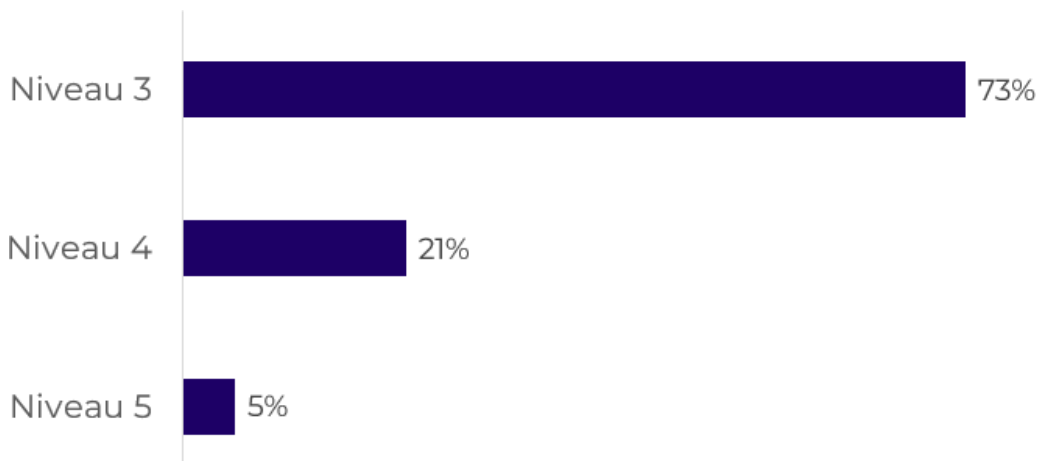
- Femme : 32% - homme 68%
- En situation de handicap : 03%
- Age : Moins de 21 ans 10% - 21 à 25 ans : 03% - 26 à 44 ans 68% - 45 ans et plus :

Les parcours de formation en alternance

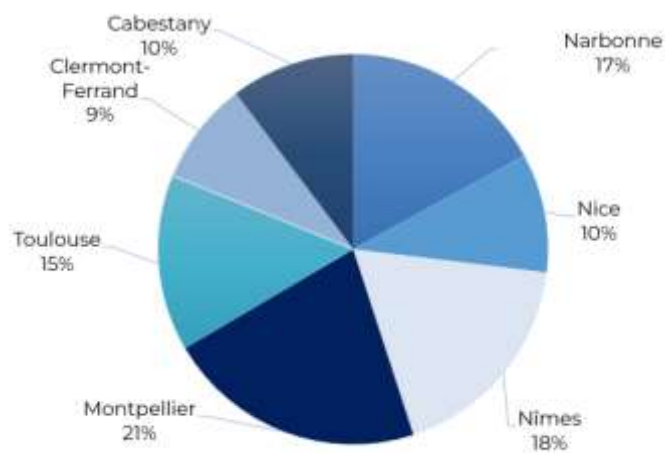
La durée des parcours de formation (à la signature du contrat)



Niveau de formation 2025



Répartition des apprentis par site 2025



Les ruptures

Cf. annexe fiche alternance

Mise en perspective :

Le **taux de rupture global des contrats d'apprentissage** se situe autour de **27 %** selon les dernières données consolidées de la Dares [\[education.gouv.fr\]](https://education.gouv.fr)

Le **secteur Hébergement-Restoration (HCR)** présente des niveaux de rupture **nettement plus élevés**, atteignant **environ 38 à 40 %**, ce qui en fait l'un des secteurs **les plus exposés**. [\[education.gouv.fr\]](https://education.gouv.fr)

Le **secteur Commerce** montre des niveaux **plus modérés**, généralement situés autour de **28 à 30 %** pour les contrats commencés en **2022**, d'après les dernières données sectorielles disponibles. [\[education.gouv.fr\]](https://education.gouv.fr)

H&C Conseil

- **43 %** des contrats d'alternance rompus en 2025
- ✓ **44%** des contrats d'apprentissage rompus en 2025
- ✓ **25%** des contrats de professionnalisation rompus en 2025

Détail en annexe : [Indicateurs de performance formation en alternance](#)

Rupture apprentissage par secteur :

HCR : **41%** / Commerce : **49%**

Maintien en formation 2025

Contrat d'apprentissage rompu et poursuite de formation : **24%**

Les moyens de lutte contre l'absentéisme d'H&C Conseil :

Les moyens de lutte contre l'absentéisme déployés par H&C Conseil

Afin de garantir la réussite des parcours de formation et d'accompagnement, H&C Conseil a renforcé ces dernières années son dispositif de prévention de l'absentéisme. L'objectif : **maintenir l'engagement des apprenants, soutenir leur motivation et sécuriser leur parcours jusqu'à la certification**. Plusieurs leviers complémentaires ont ainsi été mis en place.

- **Des JAP (Journées d'Accompagnement Professionnel) structurantes**
Un jeudi par mois, les alternants sont réunis au centre de formation pour travailler en petits groupes sur leurs dossiers professionnels. Ces temps dédiés favorisent la remobilisation, le partage d'expériences et un accompagnement rapproché du formateur. Ils permettent également de redonner un rythme et une dynamique à ceux qui en ont besoin.
- **L'intégration de la ludopédagogie dans les séances collectives**

Afin de renforcer la motivation et l'implication des apprenants, H&C Conseil a intégré des **approches Ludo pédagogiques** dans ses ateliers et activités collectives. mises en situation, défis collaboratifs et activités interactives favorisent un apprentissage vivant, stimulant et adapté aux différents profils d'apprenants. Cette démarche contribue à créer un climat d'apprentissage positif et à limiter les risques de décrochage.

- **Plateaux techniques restauration et commerce**

H&C Conseil met également à disposition des **plateaux techniques entièrement équipés**, permettant aux apprenants de s'entraîner dans des conditions proches de la réalité professionnelle. Ces espaces favorisent l'apprentissage par la pratique, renforcent la motivation, facilitent l'acquisition des gestes métiers et contribuent à prévenir le décrochage en offrant un environnement concret, stimulant et en cohérence avec les attentes des entreprises.

- **Des sessions de rattrapage pour garantir l'équité avec la mise à disposition de modules de formation sur notre outil de formation à distance (Dokeos)**

Pour éviter qu'une absence ponctuelle ne compromette l'acquisition des compétences, H&C Conseil organise régulièrement des séances de rattrapage avec notre outil Dokeos. Les stagiaires peuvent ainsi réintégrer le parcours sans prendre de retard, ce qui limite fortement le décrochage.

- **Un suivi renforcé en entreprise et une sensibilisation des tuteurs**

Les équipes pédagogiques réalisent des points réguliers avec les entreprises partenaires afin d'assurer la cohérence entre formation et pratique professionnelle. Les tuteurs sont également sensibilisés à leur rôle essentiel : rappeler aux salariés en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation leur obligation de suivre la formation, et repérer au plus tôt les signaux d'alerte.

- **Un accompagnement individualisé dès l'entrée en formation**

À leur arrivée, chaque stagiaire est reçu individuellement par un formateur référent. Ce temps d'accueil permet d'identifier les difficultés potentielles (organisationnelles, sociales ou personnelles) et de mettre en place un suivi individualisé. Cet accompagnement tout au long du parcours contribue fortement à limiter le décrochage.

- **La digitalisation du suivi avec NetYparéo**

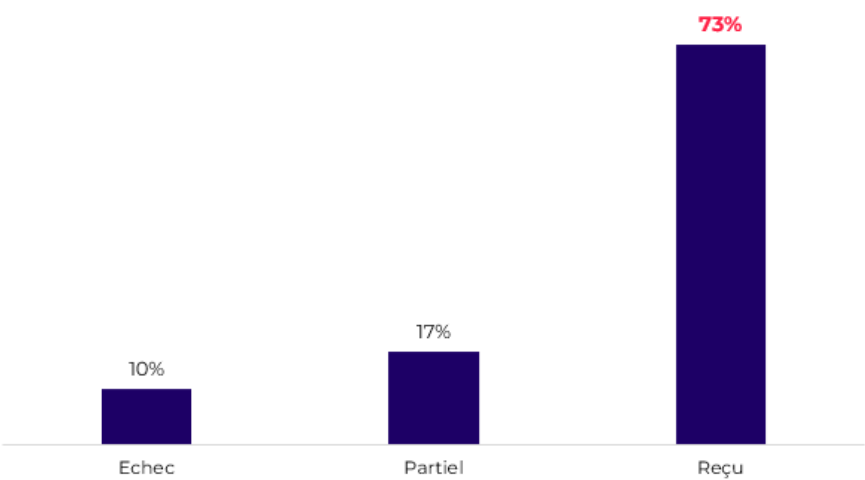
Depuis 2024, l'émargement électronique via NetYparéo permet un **suivi centralisé, fiable et en temps réel** des présences. Cet outil améliore la réactivité de l'équipe pédagogique, facilite la communication avec les entreprises et contribue à professionnaliser la gestion des absences

Taux de réussite examens 2025

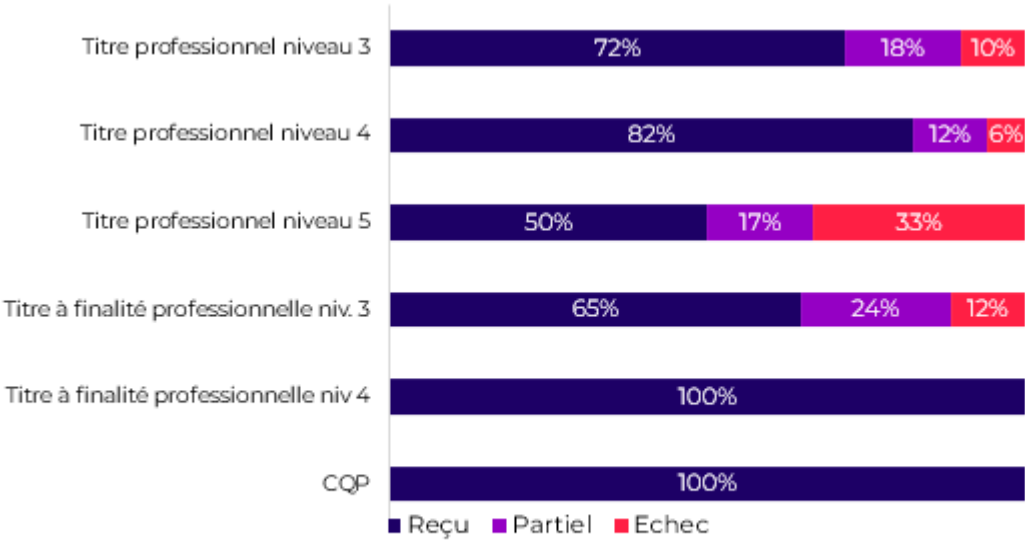
Réussite globale présent à l'examen

Taux absent examen : 16% (331 candidats inscrits à un examen)

Résultats des candidats présents à une session d'examen : **278 candidats**



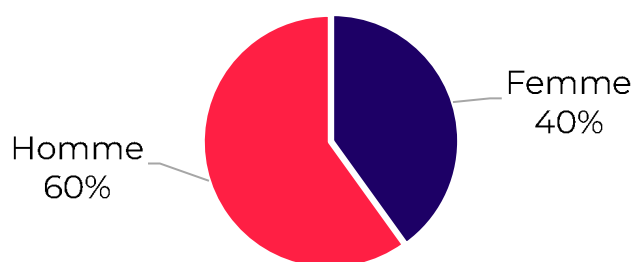
Résultats examen



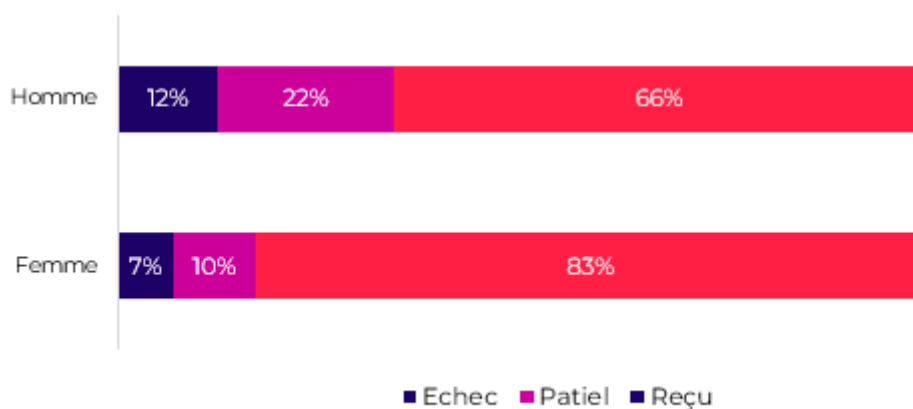
Résultats par profil apprenant 2025

Genre

Inscrit à une session d'examen

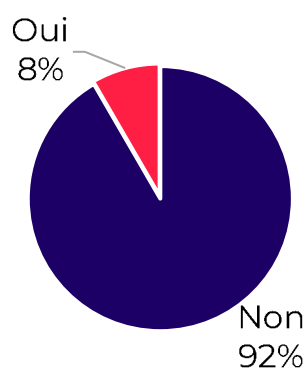


Résultats examen présent examen

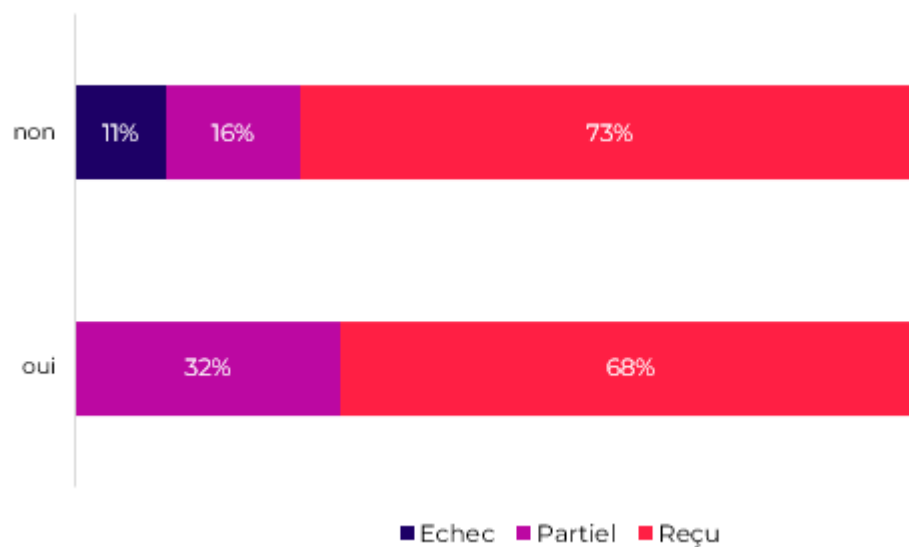


Handicap

Situation de handicap inscrit examen

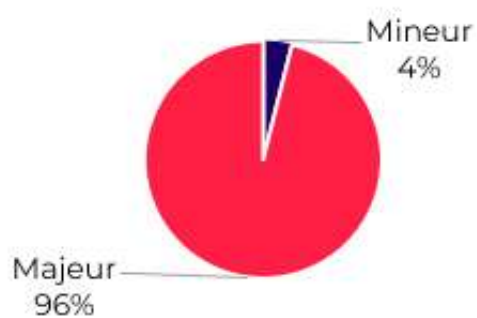


Résultats examen présent examen

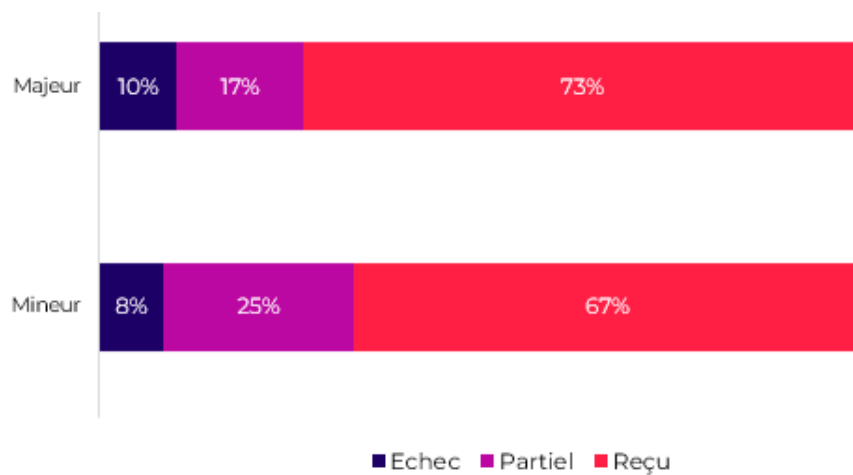


Catégorie d'âge

Inscrit examen



Résultats examen présent examen



Résultats par dispositif

Contrat de professionnalisation

- 8 candidats
- 1 absent (CQP Pizzaiolo)
- Partiel : 2/7 (TP Commis de Cuisine)
- Reçu 5/7 (2 TP Commis de Cuisine 3 CQP Pizzaiolo)

Apprentissage

L'échantillon étudié comprend 331 candidats, dont 323 apprentis (97,6 %) et 8 en contrat de professionnalisation (2,4 %). Étant donné la très faible représentation des contrats de professionnalisation, les résultats globaux peuvent être considérés comme représentatifs de l'apprentissage. Les analyses et conclusions précédentes sont donc valides pour ce dispositif.

Résultats par diplôme/certification

[Cf. annexe fiche alternance](#)

L'après formation

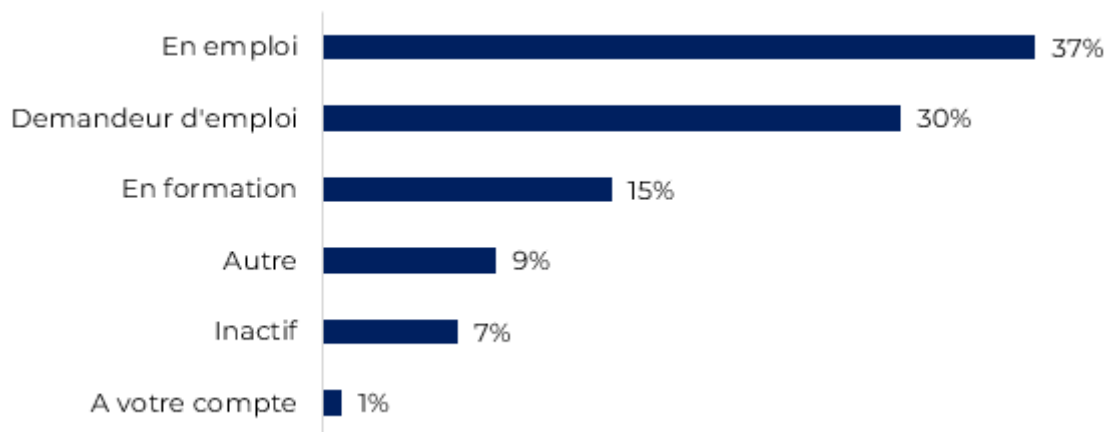
H&C Conseil a mis en place un questionnaire d'évaluation à froid.

Ce questionnaire réalisé avec Ypareo est envoyé par mail à minimum 3 mois après la formation.

[Cf. annexe fiche alternance](#)

Le devenir des alternants en 2025

Situation des alternants à minima 3 mois après la fin de formation



- Emploi dans l'entreprise formative : oui **44 %**
- La formation utile pour votre projet professionnel : oui **76%**

Axes d'amélioration

H&C Conseil doit poursuivre :

Une meilleure écoute des apprenants :

- prise en compte des remontées d'information via les questionnaires de satisfaction ;
- sensibilisation faite par le responsable pédagogique auprès des formateurs sur l'importance du traitement des non-conformités en formation ;
- contacts permanents entre les formateurs et le responsable pédagogique pour une analyse des points positifs et des dysfonctionnements rencontrés lors des séances de formation.

Poursuivre les suivis des apprenants

Un suivi régulier réalisé par le formateur en vue d'assurer l'accompagnement idoine de l'apprenant et éviter les décrochages.

- Formation interne des formateurs, assurée par le responsable pédagogique, sur la méthodologie des suivis.
- L'assistante pédagogique est chargée de la planification des suivis des apprenants.
- Suivi lors de la période d'essai permettant de diminuer les ruptures prématurées.

Un process de recrutement plus efficient

Meilleure information donnée aux candidats lors des informations collectives et/ou les entretiens individuels.

La formation continue 2025

- **128 sessions de formation continue**
- **582 bénéficiaires**

Dont formation continue courte

- 126 sessions de formation continue courte
- 560 bénéficiaires d'actions de formation continue courtes

Dont formation continue longue

- 02 sessions de formation continue longue et 15 stagiaires intégrés dans des groupes
- 22 bénéficiaires d'actions de formation continue courtes

Pour l'ensemble des formations

- 41% des sessions en interentreprises et 59 % en intra-entreprise
- 89% des sessions en présentiel, 11% à distance

TOP 5 des sessions de formation continue courtes

- Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale + autres formations hygiène - 29 %
- Permis de former - Initial + recyclage - 23%
- Formation buraliste pour la vente de détail des tabac manufacturés (initiale + renouvellement + associés non-suppléants - 14%
- Permis d'exploitation - initial + renouvellement - 07%
- Formation techniques en cuisine - 05 %

TOP 5 des stagiaires formés en formation continue courtes en 2025

- Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale + autres formations hygiène - 35 %
- Permis de former - Initial + recyclage - 23%
- Formation buraliste pour la vente de détail des tabac manufacturés (initiale + renouvellement + associés non-suppléants - 19%
- Permis d'exploitation - initial + renouvellement - 09%
- Formation techniques en cuisine - 05 %

TOP 5 des stagiaires formés en formation continue longues en 2025

- Titre professionnel cuisinier /CCP - 24%
- Titre à finalité professionnelle commis de cuisine /BLOC - 19%
- CQP pizzaïolo/ BLOC - 19%
- Titre professionnel commis de cuisine - 14%
- Titre à finalité professionnelle cuisinier - 10%

L'impact de la formation continue

Application des compétences acquises lors de la formation

Dès demain	71%
Avant 6 mois	20%
Jamais	01%
Ne sais pas	08%

VAE

Pas d'action de VAE en 2025

Dispositif Programme Régional de Formation Région Occitanie

Parcours qualifiants

En 2025, H&C Conseil a mis en place des sessions de formation du dispositif parcours qualifiants et projet pro du PRF de la Région Occitanie.

En 2025, ouverture de 03 sessions de formation

Avec :

28 inscriptions sur un parcours de formation

- 01 session titre professionnel commis de cuisine (Montpellier)
- 01 session titre professionnel employé polyvalent en restauration (Narbonne)
- 01 session JOB CHEF (Narbonne)

Sessions 2024 toujours en cours en 2025

13 inscriptions sur un parcours de formation

- 01 session titre professionnel commis de cuisine (Montpellier)
- 01 session titre professionnel commis de cuisine (Narbonne)

Profil :

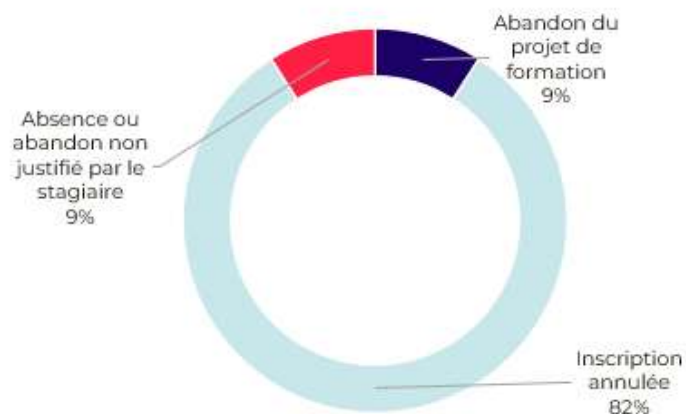
- Femme : **68%** – homme **32%**
- Age : Moins de 21 ans : **00%** – 21 à 25 ans : **15%** – 26 à 44 ans : **27%** – 45 ans et plus : **58%**

- Reconnaissance travail handicapé : 20%

Ruptures

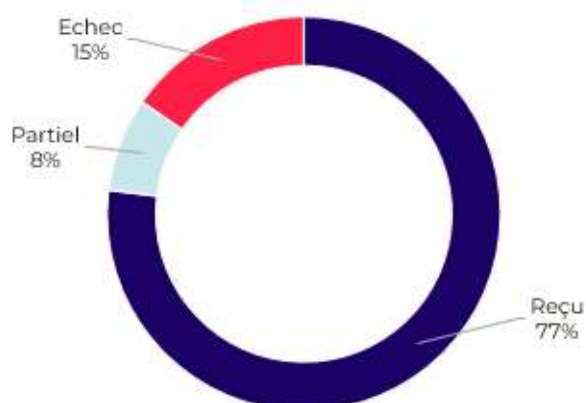
Annulation du projet de formation en 2025 : 15%.

Sorties anticipées en 2025 : 05%



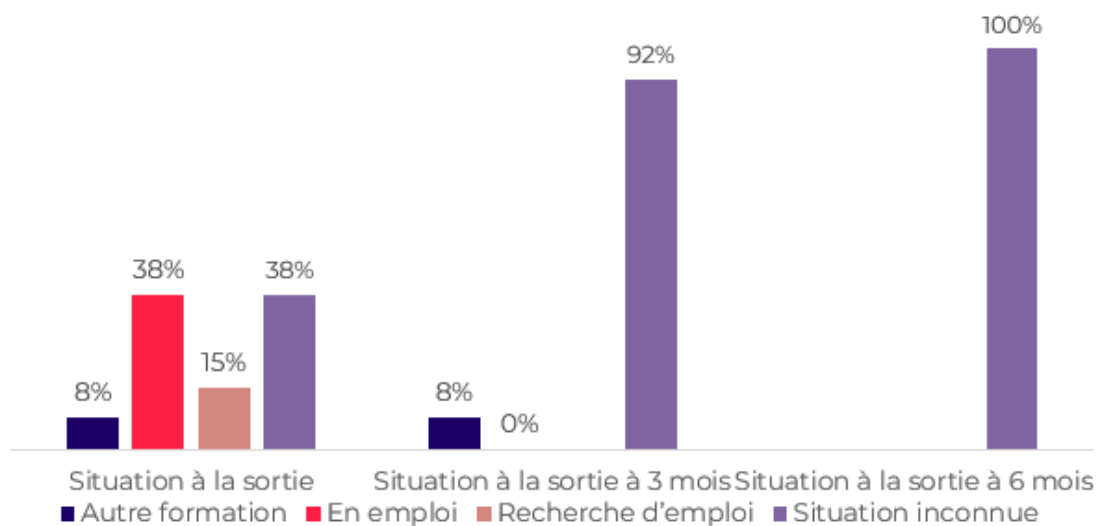
Résultats examens PRF (passage en 2025)

Titre professionnel commis de cuisine (100 % des stagiaires 2025)

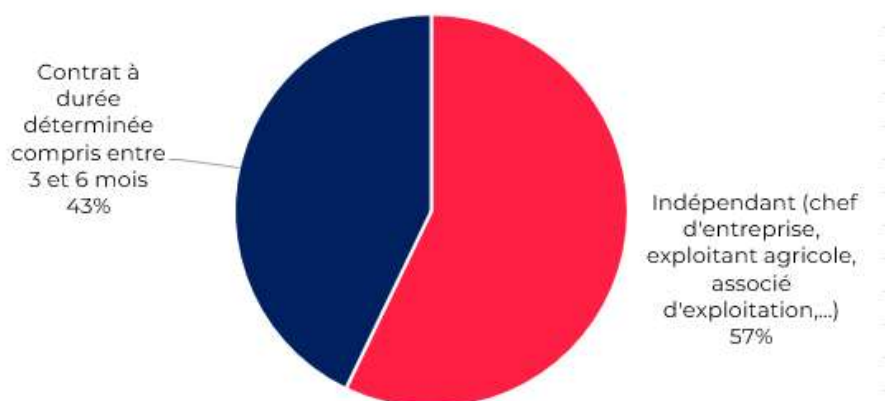


Le devenir des stagiaires

L'ensemble des formations



Type d'emploi – en emploi à la sortie 2024/2025 (pas d'information à 3 et 6 mois)

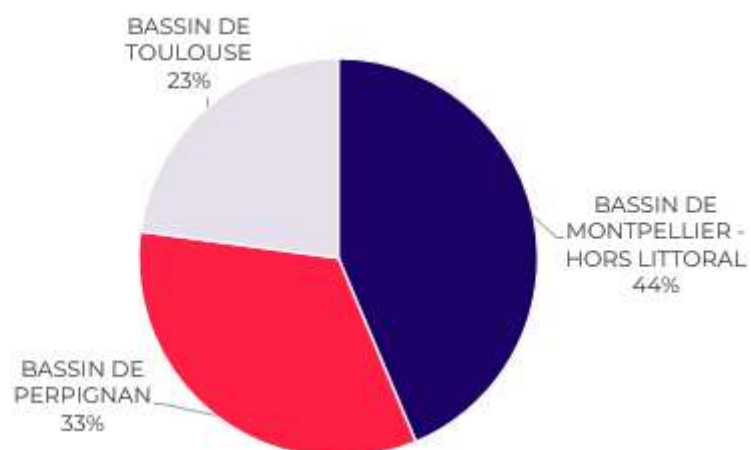


Projet pro – CRFP

Mise en place de sessions projet pro en HCR dans l'Hérault, la Haute-Garonne et les Pyrénées Orientales en co-traitance avec le Centre Régional de formation professionnel (CRFP).

- **236** stagiaires – 826 heures
- Parcours : **3 heures 30**
- Taux absentéisme sessions : **12%**

Répartition des heures par bassin



⑤ Les référents H&C Conseil

La prise en charge du handicap

Référent handicap : Charlotte CARON

Au sein d'H&C Conseil, le référent handicap veille au suivi de l'ensemble des apprentis ayant une reconnaissance de travailleur handicapé, ayant entamés un processus de reconnaissance de travailleur handicapé ou rencontrant des difficultés relatives à une problématique médicale sérieuse.

MISSIONS

- Accueillir et accompagner les personnes handicapées tout au long de leur parcours
- Assurer une veille sur le handicap
- Construire une politique d'inclusion des personnes handicapées
- Informer et sensibiliser les personnels de l'établissement
- Développer un réseau de partenaires sur son territoire
- Evaluer et capitaliser
- Communiquer et valoriser les résultats

Bilan 2025

53 personnes ont fait une auto-évaluation détection des besoins en aménagement de la formation dont 49 alternants et 04 programme régional de formation Occitanie

- 39 personnes accompagnées en apprentissage ont bénéficié d'un aménagement pédagogique (adaptation des supports, calendrier de formation, bilan intermédiaire...)
- 01 personne accompagnée en parcours qualifiant

La mobilité nationale et internationale – Référent : Franck SAGOT

Le référent Mobilité assure une veille active sur les dispositifs de mobilité nationale et internationale (programmes, financements, partenariats, opportunités pour les apprentis). Il garantit la mise à jour régulière des informations disponibles pour le CFA, veille à l'évolution des dispositifs liés à la mobilité et s'assure que ces éléments puissent être communiqués aux équipes et aux apprenants lorsque nécessaire. Cette veille permet au CFA d'anticiper les opportunités et d'intégrer progressivement la mobilité dans son offre.

Aucune action de mobilité n'a été entreprise en 2025.

Egalité femmes/hommes – Référent : Hakima LARGO

Elle veille au respect de l'égalité des chances, sensibilise les équipes et les apprentis aux enjeux d'égalité et de lutte contre les discriminations, garantit la neutralité des pratiques pédagogiques et assure un accompagnement en cas de situation discriminatoire ou de signalement.

La responsabilité sociétale des entreprises (RSE) – Référent : Franck SAGOT

Il pilote la démarche RSE du CFA : actions écoresponsables, sensibilisation des publics, intégration de pratiques durables dans les formations, cohérence avec les attentes des entreprises et contribution aux actions d'amélioration continue autour du développement durable et de la responsabilité sociale.

⑥ Composition de l'équipe pédagogique

L'équipe pédagogique se distingue par sa diversité de profils et la complémentarité de ses compétences. Cette pluralité permet d'assurer un équilibre solide entre théorie, pratique et accompagnement individualisé.

Une grande partie des intervenants sont des professionnels du terrain, issus des secteurs HCR, commerce ou de la formation, ce qui garantit des contenus ancrés dans la réalité des métiers et une transmission fondée sur l'expérience.

Cette organisation favorise une pédagogie concrète, opérationnelle et dynamique, au plus près des besoins des apprenants comme des attentes des entreprises.

Composition :

Un responsable pédagogique, garant de la cohérence des contenus, de la qualité des parcours et de la coordination des formateurs

Trois référents pédagogiques, chargé l'animation et de l'évaluation des équipes de formateurs, de la continuité pédagogique et l'intégration des outils numériques, de l'innovation pédagogique et du renforcement des pratiques hybrides.

- Un référent formation alternance,
- Un référent alternance et digitalisation
- Un référent formation continue

Trois assistantes pédagogiques implantées sur les sites de Narbonne, Montpellier et Toulouse, assurant le suivi administratif de proximité des alternants.

Les actions 2025

L'année 2025 a été marquée par un important travail de structuration, de professionnalisation et de consolidation des pratiques pédagogiques.

Déploiement d'un parcours interne de formation des formateurs, animé par le responsable pédagogique et les référents : intégrations systématisées, ateliers pédagogiques, formations techniques, réunions régulières et veille active sur les outils (recrutement, positionnement, suivi, bilans).

Recrutement de nouveaux formateurs, permettant de renforcer l'offre, d'élargir l'expertise disponible et de répondre à l'augmentation du nombre de formations proposées.

Renforcement du rôle des référents pédagogiques, avec une clarification des missions, plus de proximité sur l'accompagnement des formateurs et la montée en compétences des équipes.

⑦ Communication

En 2025, poursuite des actions de communication.

Equipe de deux chargés de communication

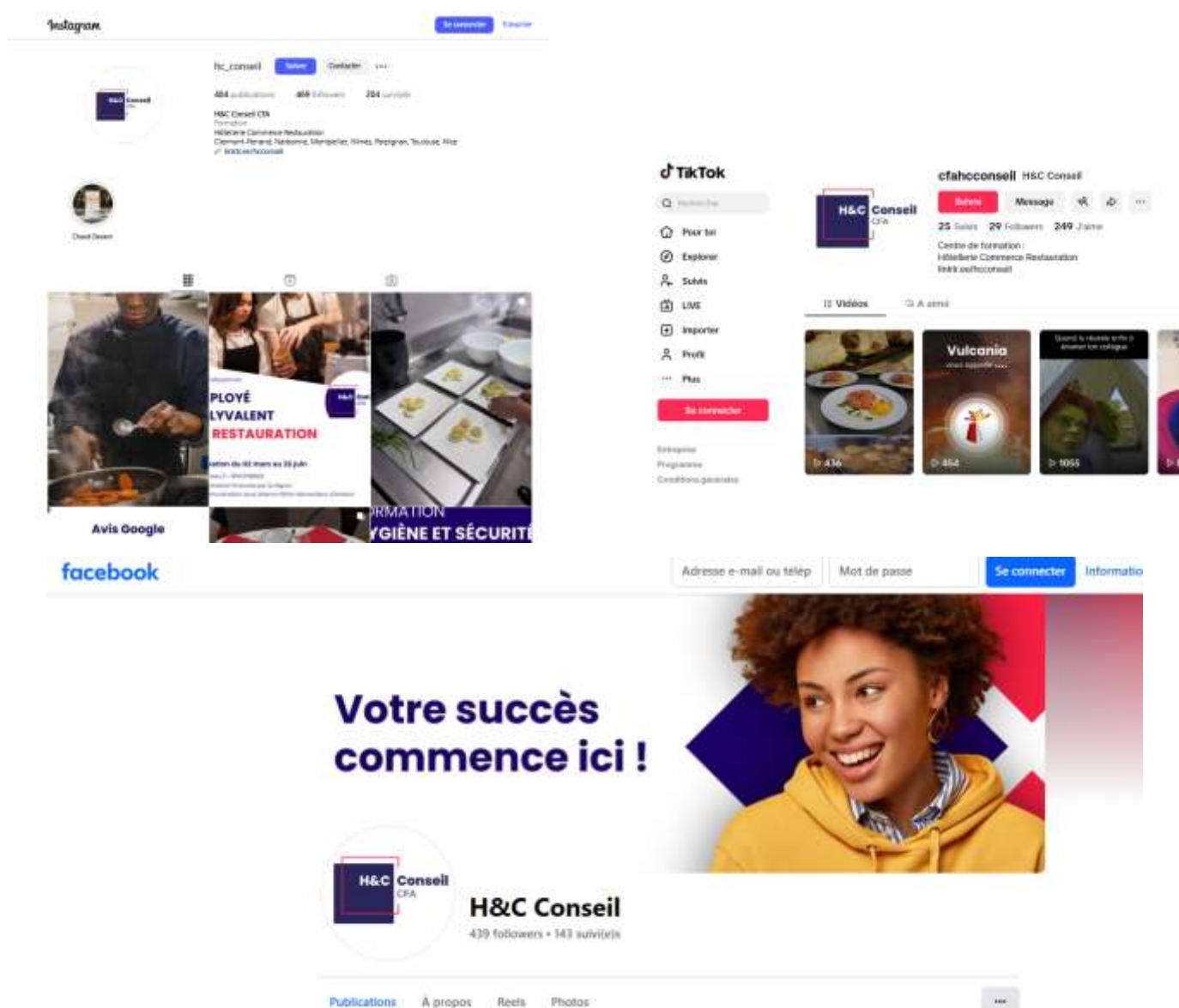
Son travail a pour objectifs :

- d'accroître notre visibilité ;
- de recruter de nouveaux stagiaires ;
- de construire notre image de marque ;
- de faire la promotion de nos formations.

Elle a en charge de la création de plaquettes, de la communication digitale (diffusion de nos offres de formation, communication sur les réseaux sociaux, ...) création d'événement.



Maintien de notre présence active sur les réseaux sociaux.

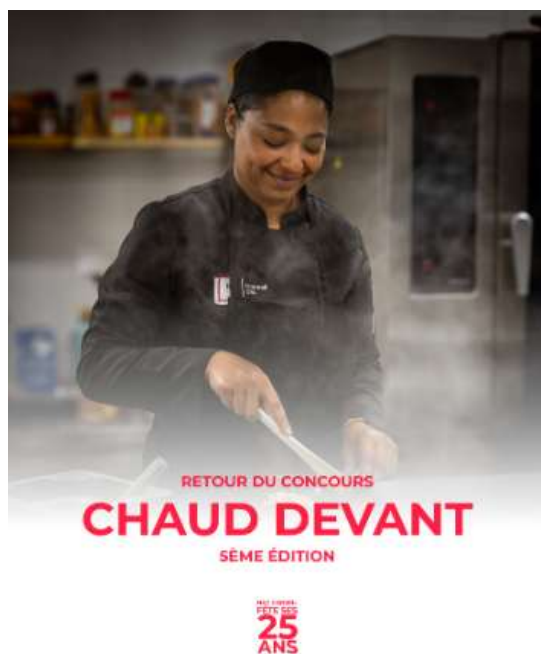


Participation à des salons/forum

En 2025, H&C Conseil a participé à un grand nombre de salons/forum

- Taf de la Région Occitanie
- Salons de l'emploi
- Forum de l'alternance,
- ...

Cinquième édition de notre concours culinaire chaud devant



⑧ La Qualité

La démarche Qualité demeure une de nos priorités. Tous les salariés ont intégré cette orientation via la promotion en interne de la Certif Région et de son contenu ainsi que Qualiopi.

H&C Conseil a au sein de son équipe un responsable qualité, qui assure la diffusion de l'information, la création de procédure qualité, la conformité des documents utilisés ainsi que l'analyse des pratiques professionnelles d'H&C Conseil avec proposition d'axes d'amélioration.

N° d'enregistrement du certificat : VB2C-H4W2_2024_12



CERTIFICAT QUALITE

 
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Les partenaires du label Certif'Région certifient que les prestations de services de l'opérateur de formation mentionné ci-dessous ont été évaluées et jugées conformes au référentiel Certif'Région par l'auditeur habilité :

AUDITEURS HABILITES CERTIF'REGION	
CIDEES Conseil et formation	

Le label Certif'Région est délivré à :

Raison sociale de l'entreprise	H&C Conseil
N° de déclaration d'activité de l'opérateur de formation	83630337163
SIREN/SIRET	42924994900075
Adresse postale	6 place de Regensburg 63000 CLERMONT-FERRAND
Adresse mail	helene.dubois@cfahcconseil.com
Opérateurs multisites	

Catégorie(s) d'actions :

Action de formation; Action de formation en apprentissage

Date d'attribution du certificat : 10/12/2024 (date du Comité de labellisation)

Sous réserve d'un fonctionnement continu et satisfaisant de l'organisme, ce certificat est valable jusqu'au : 09/12/2027


Carole DELGA

Qualiopi



En décembre 2020, H&C Conseil a obtenu sa labellisation Qualiopi pour l'ensemble de ces établissements.

À la suite de l'audit de renouvellement en 2024 H&C Conseil est reconnu qualité pour :

- Les actions de formation
- Actions de formation par apprentissage

Notre certification Qualiopi est valable jusqu'au 09 décembre 2027.



Renouvellement de la certification qualité Certif Région pour **2024-2027** pour l'ensemble des sites H&C Conseil.

En 2026, H&C Conseil sera soumis à l'audit de surveillance Certif Région et Qualiopi.

Bilan satisfaction pour l'ensemble des dispositifs

Formation alternance

Satisfaction globale

La satisfaction des apprenants atteint un excellent niveau, avec 88 % d'avis positifs. Les participants valorisent particulièrement la qualité des formateurs, leur engagement, ainsi que l'accompagnement proposé tout au long du parcours.

Quelques pistes d'amélioration ont été relevées, notamment sur l'optimisation de l'organisation et l'enrichissement de certains supports, mais elles restent minoritaires et constituent surtout des opportunités d'évolution.

Points forts

- Formateurs appréciés pour leur professionnalisme et leur pédagogie.
- Bonnes conditions matérielles : salles et équipements adaptés.
- Climat de formation positif, favorisant l'implication et la motivation.
- Accompagnement et accessibilité salués par de nombreux apprenants.

Axes de progression

- Améliorer la coordination entre CFA et entreprises.
- Moderniser et harmoniser certains supports pédagogiques.
- Ajuster l'organisation des parcours pour plus de fluidité.

Formation continue

Satisfaction globale

La satisfaction demeure excellente, avec plus de 97 % d'avis positifs tous programmes confondus. Les stagiaires soulignent la qualité des interventions et l'utilité immédiate des apprentissages.

Points forts

- Excellence pédagogique, les formateurs constituant un véritable atout différenciant.
- Contenus pertinents et opérationnels, directement applicables en situation professionnelle.
- Accueil et relationnel très appréciés, renforçant la qualité de l'expérience apprenant.

Axes de progression

- Adapter encore mieux la durée et le rythme des formations en fonction des besoins des différents publics.
- Structurer davantage les supports pédagogiques, pour garantir une mise à disposition plus fluide et uniforme.
- Fluidifier le parcours numérique, en rendant les outils (QR codes, tests, accès) plus simples et intuitifs pour tous. (équipement d'un logiciel spécifique en 2026)

PRF

Les résultats des questionnaires confirment un excellent niveau de satisfaction, avec une moyenne générale de 4,5/5 sur l'ensemble des formations. Les apprenants mettent particulièrement en avant l'accueil (4,7/5), la qualité des formateurs (4,6/5) et la pertinence des contenus pédagogiques (4,5/5), témoignant d'une expérience solide et cohérente.

L'analyse montre une majorité de notes comprises entre 4 et 5 étoiles, signe d'une appréciation largement positive. Le matériel obtient une note de 4,3/5, révélant quelques attentes ponctuelles, tout en restant à un niveau satisfaisant.

Les niveaux de satisfaction varient selon les formations, avec des résultats globalement très encourageants :

Les verbatims soulignent le professionnalisme, la bienveillance et la qualité de l'accompagnement apporté par les équipes. Quelques suggestions isolées invitent à poursuivre l'amélioration des supports pédagogiques et à renforcer la cohérence des informations transmises, dans une logique d'amélioration continue.

[Cf. annexe jointe](#)

⑨ Les investissements

Déménagement H&C Conseil Nîmes

125 rue de l'hostellerie 30900 NÎMES

Avec plus de 400 m2 de locaux deux plateaux technique restauration (2025).

Accessible par les transports en commun

Aux normes PMR





Finalisation aménagement du plateau technique H&C Conseil Toulouse

1 chemin du Pigeonnier de la Cépière, 31100 Toulouse

Avec plus de 470 m2 de locaux un plateau technique restauration/bar.

Accessible par les transports en commun

Aux normes PMR



Equipements financés avec le soutien de la CPEN HCR et AKTO en 2024/2025

Finalisation aménagement H&C Conseil Clermont-Ferrand

07 rue Colbert 63000 Clermont-Ferrand

Avec plus de 300 m2 de locaux un plateau technique restauration/bar (2025).

Accessible par les transports en commun

Aux normes PMR



YPAREO

Poursuite de l'utilisation d'Ypareo pour la gestion de notre activité alternance



DOKEOS/Genially



Poursuite de la création de contenu de formation avec le LMS Dokeos et Genially (outil pour réaliser des ressources interactives)

Formdev

Acquisition de licences du logiciel Formdev pour la gestion des nos actions de formations continues.



Euresto

Déploiement d'Euresto. Logiciel informatique pour les hôtels, restaurants et lycées hôteliers afin de simplifier la mise en place des travaux pratiques (gestion des achats), utilisation de la fonction caisse et prise de commande, accès à de nombreuses fiches techniques pour les apprenants (plats, cocktails, ...)



Open Bee

Open Bee, plateforme GED-ECM pour le traitement des informations internes à l'entreprise.



⑩ Perspectives 2026

- **Structuration et déploiement renforcé de la démarche RSE**

En 2026, la priorité sera d'approfondir la stratégie RSE en l'inscrivant pleinement dans les processus internes et les offres de formation. L'objectif est de renforcer notre impact durable, d'outiller les équipes et de positionner notre démarche comme un levier de différenciation.

- **Déploiement avancé de Formdev Open Bee**

L'année 2026 visera à exploiter pleinement Formdev et Open Bee pour automatiser davantage les traitements documentaires, sécuriser les flux d'information et améliorer l'expérience utilisateur interne. Ces outils deviendront des piliers de la performance administrative.

- **Intensification et optimisation du service formation continue**

Le développement 2026 portera sur la consolidation de la nouvelle organisation du service formation continue, avec un renforcement des capacités de pilotage, une professionnalisation accrue des processus et un accompagnement optimisé des clients et partenaires. L'objectif est d'accroître agilité, efficacité et satisfaction.

- **Finalisation de la réorganisation du service communication**

Le travail se poursuivra afin de stabiliser la nouvelle organisation communication, moderniser les pratiques éditoriales et renforcer notre présence institutionnelle et commerciale. Priorité sera donnée à l'impact, à la cohérence des messages et à la visibilité externe.

- **Modernisation continue des supports d'animation et de formation**

En 2026, la conception des supports poursuivra sa montée en gamme avec l'intégration d'outils digitaux, de la ludopédagogie et de formats modulaires. Le but : enrichir l'expérience apprenante et s'inscrire comme un organisme innovant et attractif.

- **Concours "Chaud Devant"**

Le concours "Chaud Devant" poursuivra sa montée en puissance, avec la volonté constante de faire encore mieux

- **Accélération de l'investissement des plateaux technique commerce**

Nous continuerons à investir dans les plateaux techniques commerce afin de renforcer progressivement les équipements et d'améliorer les conditions d'apprentissage offertes à nos apprenants.

Questionnaire de satisfaction de fin de formation en alternance 2025

LE RECRUTEMENT	
L'accueil en centre	 4.44/5
L'entretien de sélection au centre	 4.34/5
La durée du recrutement	 4.52/5
Satisfaction globale concernant votre recrutement	 4.50/5
LA FORMATION	
Les conditions de la formation (salle, équipements, ...)	 4.22/5
L'ambiance générale/la vie du groupe	 4.21/5
Vos relations professionnelles avec l'ensemble de l'équipe	 4.49/5
L'organisation de la formation	 4.15/5

Le contenu de la formation	 4.31/5
Les supports de formation	 4.17/5
La clarté des explications du formateur	 4.62/5
La disponibilité de votre formateur	 4.62/5
Les suivis en entreprise	 4.02/5
Satisfaction globale de la formation	 4.29/5

Questionnaire à chaud 2024 – 115 réponses YPAREO

Avis global sur H&C Conseil

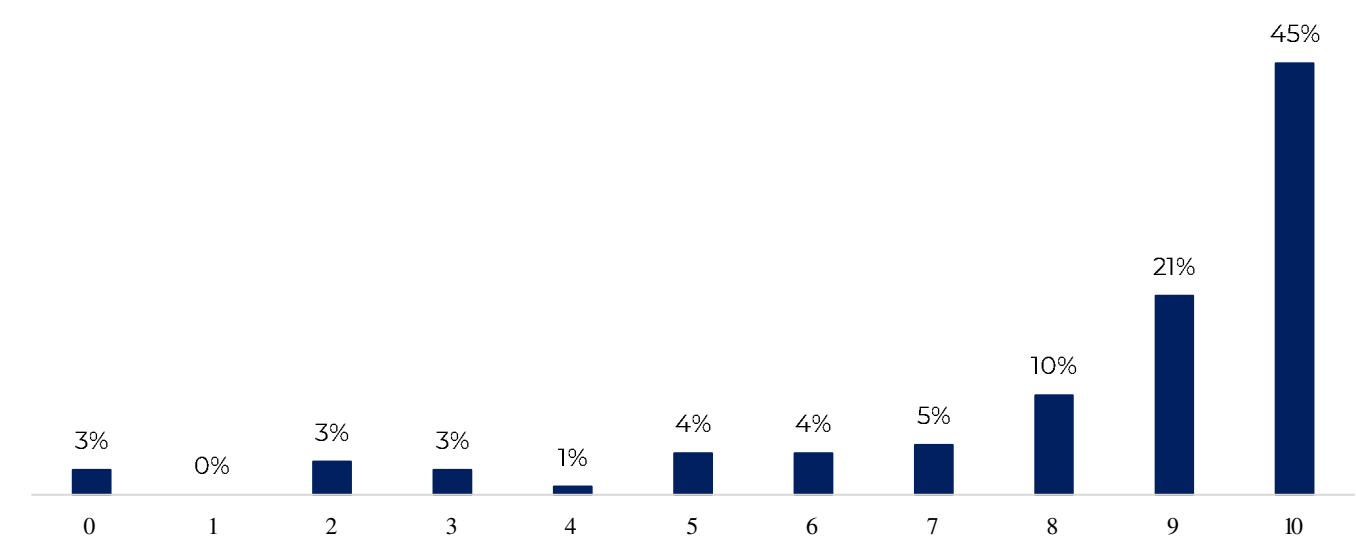


4.24/5

Satisfaction H&C Conseil sur l'ensemble des items

88%

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



2024	0	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	4%	2%	2%	2%	6%	5%	10%	11%	12%	47%

Satisfaction accompagnement handicap

Questionnaire à chaud 2024 – 27 réponses « oui, aménagement de la formation » sur 107 réponses YPAREO sur un accompagnement handicap

Utilité des informations disponibles liées à l'accessibilité de la formation pour tous	★ ★ ★ ★ ★ ★ 4.71/5
L'adaptation de la formation pour que vous puissiez progresser	★ ★ ★ ★ ★ ★ 4.80/5
La réactivité de la mise en place des aménagements spécifiques à vos besoins	★ ★ ★ ★ ★ ★ 4.67/5
Le suivi par le référent handicap	★ ★ ★ ★ ★ ★ 4.12/5

La prise en compte par les formateurs de vos besoins pour l'acquisition des compétences	 4.52/5
L'adaptation à votre handicap des supports utilisés en formation	 4.41/5
L'accès aux salles de formation	 4.78/5
L'accès au plateau technique	 4.70/5
L'accès aux annexes (accueil, sanitaires, ...)	 4.77/5
La disponibilité du matériel spécifique nécessaire	 4.48/5
Avis global sur l'accessibilité de la formation	 4.88/5

Questionnaires de satisfaction

Formation continue 2025

	Satisfaisant/très satisfaisant 2025
Atteinte des objectifs	98%
Pertinence du programme	97%
Outils et matériels pédagogiques	97%
Supports de formation	97%
Travaux réalisés	97%
Locaux (si formation en présentiel)	94%
La connexion à la formation (formation à distance)	98%
Suivi de l'inscription	99%
Accueil	100%
Maîtrise du sujet par le formateur	98%
Participation du groupe	98%
Test d'entrée (positionnement)	97%
Test d'évaluation finale	97%
Durée de la formation	94%
Appréciation de l'organisme de formation	97%

Appréciation globale par thématique de formation

	Satisfait/ Très satisfait
Formation hygiène obligatoire restauration commerciale	98%
Permis d'exploitation initial	100%
Formation initiale buraliste	92%
Permis de former initial	95%

Mise à jour permis de former	95%
Mise à jour permis d'exploitation	100%
Renouvellement formation buraliste	100%
Accord mets et vins	100%
Base et perfectionnement cuisine	100%
Conservation sous vide en cuisine	100%
Employé polyvalent de restauration	88%
Entretien en entreprise	100%
Innovation et créativité technique culinaire	100%
Mettre en place la réglementation allergène	100%
Pizza / Crêpes	100%
Préparation et service	100%
Recadrer	100%
SST	97%
Titre pro cuisine	100%

580 réponses – Microsoft Forms (QR-Code fin de formation)

Recommandation de la formation



NB : 0 à 10, où 0 indique que vous ne recommanderiez pas du tout notre entreprise et 10 que vous la recommanderiez fortement.

Détracteurs : notes de 0 à 6 sur 10

Passifs : 7 ou 8 sur 10

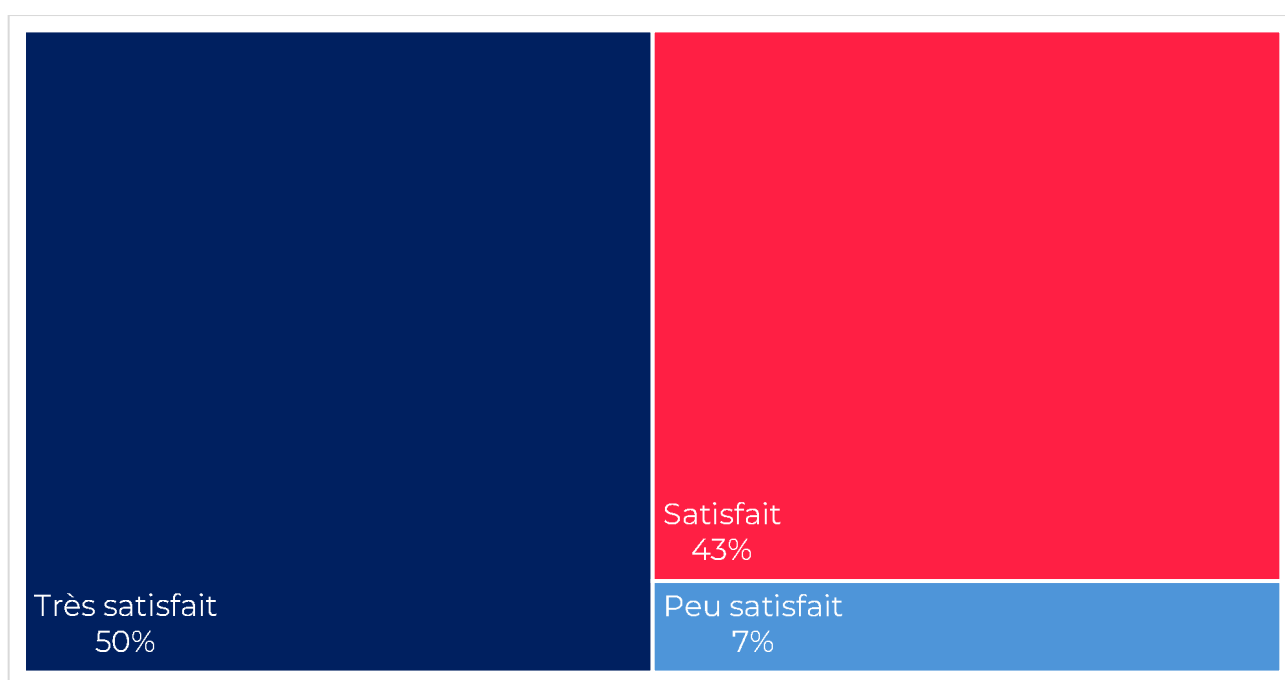
Supporters : 9 ou 10 sur 10

Satisfaction de fin de formation Programme Régional de Formation Région Occitanie 2025

Satisfaction globale de la formation



4.5/5



- 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	 4.5/5
L'équipe formateurs	 4.6/5

Le matériel	 4.3/5
L'accompagnement	 4.4/5

14 questionnaires ANOTEA

Satisfaction globale par formation

Titre professionnel commis de cuisine	4.9/5
CQP pizzaiolo	4.7/5
CQP réceptionniste	4.3/5
Titre professionnel cuisinier	3.7/5

Satisfaction entreprises employeuses d'alternants 2025

Satisfaction globale – le recrutement des alternants	 4.39/5
Satisfaction globale – la formation des alternants	 4.4/5
Satisfaction globale – le suivi des alternants	 4.29/5
Satisfaction globale – le centre de formation	 4.32/5

150 réponses – Ypareo

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

OUI : 95%

Annexe – Indicateurs de performance formation en alternance – Contrat 2025

**Votre succès
commence ici !**



H&C Conseil



RNCP37099	TP employé commercial		
Contrat 2025 	Apprentissage 176	Contrat de professionnalisation 0	
Taux d'obtention de la certification Présents à l'examen 	Taux de présence à l'examen : 73%		
	Admis 87%	Partiellement admis 03%	Echec 10%
Taux d'abandon 	55%		
	A l'initiative de l'apprenant 06% A l'initiative de l'entreprise 02% Commun accord 43% Période d'essai 41%		Faute grave de l'apprenti/raison disciplinaire : 01% Absence apprenant à la signature : 06%
Satisfaction globale H&C Conseil 	3.56/5 		
Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois 	TH3 T employe commercial TH3 T Apprentissage Niveau d'accès : Non renseigné Nombre d'années : Non renseigné En savoir plus sur la formation sur ONISEP.fr Au niveau du Organisme de formation-Centre de Formation d'Apprentis de H et C CONSEIL, Clermont-Ferrand 3 apprenants sortants sur 10 sort en emploi salarié 6 mois après leur sortie de formation 31% poursuivent leurs études après la formation 69% sortent de formation		
Taux de poursuite d'étude 	INSERJEUNES Au niveau national		

RNCP37098	TP conseiller de vente		
Contrat 2025 	Apprentissage 134	Contrat de professionnalisation 0	
Taux d'obtention de la certification Présents à l'examen 	Taux de présence à l'examen : 86%		
	Admis 81%	Partiellement admis 14%	Echec 05%
Taux d'abandon 	44%		
	A l'initiative de l'apprenant 07% A l'initiative de l'entreprise : 02% Commun accord 27% Période d'essai : 56%	Faute grave de l'apprenti/raison disciplinaire : 02% Absence apprenant à la signature : 07%	
Satisfaction globale H&C Conseil 	4.25/5 		
Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois 	TH4 T conseiller de vente TH4 T Apprentissage Niveau d'accès : Non renseigné Nombre d'années : Non renseigné En savoir plus sur la formation sur ONISEP.fr Au niveau du Organisme de formation-Centre de Formation d'Apprentis de H et C CONSEIL, Clermont-Ferrand Evolution 5 apprenants sortants sur 10 sont en emploi salarié 6 mois après leur sortie de formation 27% 73% poursuivent leurs études après la formation sortent de formation		
Taux de poursuite d'étude 	Au niveau national		

RNCP35233	TP Assistant Manager d'unité marchande		
Contrat 2025 	Apprentissage 27	Contrat de professionnalisation 0	
Taux d'obtention de la certification Présents à l'examen 	Taux de présence à l'examen : 50%		
	Admis 75%	Partiellement admis 00%	Echec 25%
Taux d'abandon 	41%		
	A l'initiative de l'apprenant : 09% Commun accord 36% Faute grave de l'apprenti/raison disciplinaire : 09%		Période d'essai 36 % Absence apprenant à la signature : 09%
Satisfaction globale H&C Conseil 	4.14/5  NB : satisfaction des métiers du commerce		
Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois 	Pas de retour questionnaire d'insertion en 2025. Pas de session en 2024		
Taux de poursuite d'étude 	 Au niveau national		

RNCP38676	TP Manager d'unité marchande		
Contrat 2025 	Apprentissage 50	Contrat de professionnalisation 0	
Taux d'obtention de la certification Présents à l'examen 	Taux de présence à l'examen : 92%		
	Admis 50%	Partiellement admis 17%	Echec 33%
Taux d'abandon 	46%		
	A l'initiative de l'apprenant 13% Commun accord 30% Période d'essai 26%		Absence apprenant à la signature : 13% Avenant : 17%
Satisfaction globale H&C Conseil 	4.42/5 		
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 : 67% En formation : 33%		
Taux de poursuite d'étude 	 Au niveau national		

RNCP39534	TP Serveur en restauration		
Contrat 2025 	Apprentissage 246	Contrat de professionnalisation 0	
Taux d'obtention de la certification Présents à l'examen 	Taux de présence à l'examen : 81%		
	Admis 74%	Partiellement admis 18%	Echec 09%
Taux d'abandon 	52%		
	A l'initiative de l'apprenant 17% Commun accord 28% Absence apprenant à la signature 03%	Période d'essai 49% Faute grave de l'apprenti/raison disciplinaire 02 % Liquidation judiciaire employeur 01%	
Satisfaction globale H&C Conseil 	4.50/5 		
Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois : 	TH3 T serveur en restauration TH3 T Apprentissage Niveau d'accès : Non renseigné Nombre d'années : Non renseigné En savoir plus sur la formation sur ONISEP.fr Au niveau du Organisme de formation-Centre de Formation d'Apprentis de H et C CONSEIL, Clermont-Ferrand 4 apprenants sortants sur 10 sont en emploi salarié 6 mois après leur sortie de formation  17% 83% poursuivent leurs études après la formation sortent de formation		
Taux de poursuite d'étude 	 Au niveau national		

RNCP38663		TP Employé Polyvalent en Restauration		
Contrat 2025 	Apprentissage 313	Contrat de professionnalisation 2		
Taux d'obtention de la certification Présents à l'examen 	Taux de présence à l'examen : 85%			
	Admis 71%	Partiellement admis 21%	Echec 09%	
Taux d'abandon 	38%			
	A l'initiative de l'apprenant 13% Commun accord 31 % Période d'essai 51 %		Absence apprenant à la signature 03% Faute grave de l'apprenti/raison disciplinaire 02%	
Satisfaction globale H&C Conseil 	4.79/5 			
Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois 	TH3 T employe polyvalent en restauration TH3 T  Apprentissage Niveau d'accès : Non renseigné Nombre d'années : Non renseigné En savoir plus sur la formation sur QNISEP.fr Au niveau du Organisme de formation-Centre de Formation d'Apprentis de H et C CONSEIL, Clermont-Ferrand 5 apprenants sortants sur 10 sont en emploi salarié 6 mois après leur sortie de formation 27% 73% poursuivent leurs études après la formation sortent de formation			
Taux de poursuite d'étude 	 Au niveau national			

RNCP38722	TP commis de cuisine		
Contrat 2025 	Apprentissage 363	Contrat de professionnalisation 11	
Taux d'obtention de la certification Présents à l'examen 	Taux de présence à l'examen : 88%		
	Admis 67%	Partiellement admis 27%	Echec 07%
Taux d'abandon 	40%		
	A l'initiative de l'apprenant 12% A l'initiative de l'entreprise 03% Commun accord 37% Période d'essai 41 %	Absence apprenant à la signature 06% Faute grave de l'apprenti/raison disciplinaire 01% Liquidation judiciaire employeur 01%	
Satisfaction globale H&C Conseil 	4.09/5 		
Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois : 	TH3 T commis de cuisine TH3 T  Apprentissage Niveau d'accès : Non renseigné Nombre d'années : Non renseigné En savoir plus sur la formation sur ONISEP.fr Au niveau du Organisme de formation-Centre de Formation d'Apprentis de H et C CONSEIL, Clermont-Ferrand 4 apprenants sortants sur 10 sont en emploi salarié 6 mois après leur sortie de formation 18% poursuivent leurs études après la formation 82% sortent de formation		
Taux de poursuite d'étude 	 Au niveau national		

RNCP38547		TP Employé d'étage hôtellerie et hôtellerie de plein air		
Contrat 2025 	Apprentissage 4	Contrat de professionnalisation 0		
Taux d'obtention de la certification Présents à l'examen 	Taux de présence à l'examen : 100%			
	Admis 100%	Partiellement admis 00%	Echec 00%	
Taux d'abandon 	50%			
	A l'initiative de l'apprenant 50%		Période d'essai 50%	
Satisfaction globale H&C Conseil 	5/5 			
Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois : 	TH3 T employé d'étage hôtellerie et hôtellerie de plein air TH3 T Apprentissage Niveau d'accès : Non renseigné Nombre d'années : Non renseigné En savoir plus sur la formation sur ONISEP.fr Au niveau national Les effectifs pour cette formation dans cet établissement ne sont pas suffisants pour produire des statistiques. Les informations présentées sont celles sur la formation au niveau national, qui peuvent varier d'un établissement à l'autre. 4 apprenants sortants sur 10 sont en emploi salarié 6 mois après leur sortie de formation 26% poursuivent leurs études après la formation 74% sortent de formation			
Taux de poursuite d'étude 	 Au niveau national			

RNCP39533	TP gouvernant en hôtellerie		
Contrat 2025 	Apprentissage 06	Contrat de professionnalisation 0	
Taux d'obtention de la certification Présents à l'examen 	Taux de présence à l'examen : 100%		
	Admis 100%	Partiellement admis 00%	Echec 00%
Taux d'abandon 	50%		
	Commun accord 33.3% Période d'essai : 33.3%		Faute grave de l'apprenti/raison disciplinaire : 33.3%
Satisfaction globale H&C Conseil 	4 / 5 		
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 0 réponses en 2025 et 2023 En 2023 Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois : 25% demandeur d'emploi / 75% situation inconnue (taux de retour du questionnaire 25%) Taux de poursuite d'étude : 00% (taux de retour du questionnaire 25%)		
Taux de poursuite d'étude 	 Au niveau national		

RNCP38870	TP Réceptionniste hôtellerie et hôtellerie de plein air		
Contrat 2025 	Apprentissage 32	Contrat de professionnalisation 0	
Taux d'obtention de la certification Présents à l'examen 	Taux de présence à l'examen : 50%		
	Admis 67%	Partiellement admis 33%	Echec 00%
Taux d'abandon 	56%		
	A l'initiative de l'apprenant 18 % A l'initiative de l'entreprise 06% Commun accord 18 %		Période d'essai 53 % Faute grave de l'apprenti/raison disciplinaire 06 %
Satisfaction globale H&C Conseil 	5/5 		
Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois 	TH4 T receptionniste hotellerie et hotellerie plein air TH4 T Apprentissage Niveau d'accès : Non renseigné Nombre d'années : Non renseigné En savoir plus sur la formation sur ONISEP.fr Au niveau du Organisme de formation-Centre de Formation d'Apprentis de H et C CONSEIL, Clermont-Ferrand Evolution 5 apprenants sortants sur 10 sortent en emploi salarié 6 mois après leur sortie de formation  20% 80% poursuivent leurs études après la formation sortent de formation		
Taux de poursuite d'étude 	 Au niveau national		

RNCP39345	TFP Barman		
Contrat 2025 	Apprentissage 48	Contrat de professionnalisation 00	
Taux d'obtention de la certification Présents à l'examen 	Taux de présence à l'examen : 100%		
	Admis 100%	Partiellement admis 00%	Echec 00%
Taux d'abandon 	21%		
	Période d'essai 70 % Faute grave de l'apprenti/raison disciplinaire 10 %		Commun accord 10 % Absence apprenant à la signature 10 %
Satisfaction globale H&C Conseil 	5/5 		
Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois 	Enquête Certidev 2025– retour questionnaire sur le devenir des stagiaires 1 candidat Pas de réponse		
Taux de poursuite d'étude 	 Au niveau national		

RNCP37860	TFP serveur en restauration		
Contrat 2025 	Apprentissage 00	Contrat de professionnalisation 00	
Taux d'obtention de la certification Présents à l'examen 	Taux de présence à l'examen : 83%		
	Admis 80%	Partiellement admis 20%	Echec 00%
Taux d'abandon 	54.41%		
	Pas de contrat signé en 2025		
Satisfaction globale H&C Conseil 	4.5 /5 		
Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois 	Enquête Certidev 2024 -2025 – retour questionnaire sur le devenir des stagiaires 10 candidats Situation des répondants (5) En formation y compris alternance : 60% En recherche d'emploi : 20 % Autre : 20%		
Taux de poursuite d'étude 	 Au niveau national		

RNCP37859	TFP commis de cuisine		
Contrat 2025 	Apprentissage 07	Contrat de professionnalisation 00	
Taux d'obtention de la certification Présents à l'examen 	Taux de présence à l'examen : 92%		
	Admis 58%	Partiellement admis 25%	Echec 17%
Taux d'abandon 	14%		
	Période d'essai 100%		
Satisfaction globale H&C Conseil 	4.00/5 		
Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois 	Enquête Certidev 2024 -2025 – retour questionnaire sur le devenir des stagiaires 18 candidats Situation des répondants (7) Actif occupé hors alternance : 29% Autre : 14% En formation y compris alternance : 14% En recherche d'emploi : 29% Inactif 14%		
Taux de poursuite d'étude 	 Au niveau national		

RNCP37867	TFP cuisinier		
Contrat 2025 	Apprentissage 31	Contrat de professionnalisation 02	
Taux d'obtention de la certification Présents à l'examen 	Taux de présence à l'examen : 84%		
	Admis 100%	Partiellement admis 00%	Echec 00%
Taux d'abandon 	28%		
	A l'initiative de l'apprenant 22 % Commun accord 56%		Période d'essai 22 %
Satisfaction globale H&C Conseil 	4.2/5 		
Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois 	Enquête Certidev 2025 – retour questionnaire sur le devenir des stagiaires 04 candidats En recherche d'emploi : 100% (1 réponse)		
Taux de poursuite d'étude 	 Au niveau national		

RNCP37868	CQP Pizzaiolo		
Contrat 2025 	Apprentissage 00	Contrat de professionnalisation 03	
Taux d'obtention de la certification Présents à l'examen 	Taux de présence à l'examen : 100%		
	Admis 100%	Partiellement admis 00%	Echec 00%
Taux d'abandon 	33%		
	Absence apprenant à la signature : 100%		
Satisfaction globale H&C Conseil 	3/5 		
Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois 	Enquête Certidev 2024 -2025 – retour questionnaire sur le devenir des stagiaires 09 candidats Ne souhaite pas répondre/injoignable		
Taux de poursuite d'étude 	 Au niveau national		

RNCP37274		TP conseiller en insertion professionnel		
Contrat 2025 	Apprentissage 01	Contrat de professionnalisation 06		
Taux d'obtention de la certification Présents à l'examen 	Taux de présence à l'examen : Première session d'examen en 2026			
	Admis Première session d'examen en 2026	Partiellement admis Première session d'examen en 2026	Echec Première session d'examen en 2026	
Taux d'abandon 	14%			
	Période d'essai : 100%			
Satisfaction globale H&C Conseil 	Pas de données en 2025. Première session de formation en juillet 2024			
Taux d'insertion à l'emploi à 6 mois 	Pas de candidats à l'examen en 2025  Au niveau national			
Taux de poursuite d'étude 				