

## BULLETIN D'INSCRIPTION

### Le candidat

Civilité : ☐ Madame ☐ Monsieur

Prénom :

NOM :

Adresse :

Code Postal :

Ville :

Pays :

Tél. :

Portable :

Email :

Date de Naissance :

### L'entreprise

Nom de l'entreprise :

N° SIRET :

Adresse de l'entreprise :

Code Postal :

Ville :

Pays :

Tél. :

Email :

Emploi occupé :

### L'organisme de Formation

NOM : CFA METROPOLE NICE COTE D'AZUR

Directeur : Guillaume LEGALL

Adresse : 9 Bd Colle Belle - 06510 CARROS

Téléphone : 04 92 08 20 80

Mail : [claudia.peissellon@nicedazur.org](mailto:claudia.peissellon@nicedazur.org)

N° OF 93060807006

N° SIRET 20003019500123

Coût de la formation : gratuit

Sessions de formation	Nombre de places en formation	Dates des sessions
Viennoiserie	12	30/06/2022 au 01/07/2022
Pain et Snacking	14	05/07/2022 au 06/07/2022
Pâtisserie	12	04-05-06 juillet 2022

### Financement

Echange de pratique professionnelle dans le cadre d'un financement européen (Projet Pays Capables)

### Infos pratiques

- Une confirmation ou annulation de la formation sera envoyée, 1 semaine avant celle-ci, avec le détail des horaires de chaque journées et d'autres renseignements au niveau protocole suite au COVID\_19.
- En cas d'annulation de la part du stagiaire, prévenir 1 semaine avant le début de la formation.
- Les laboratoires sont équipés et adaptés pour des formations de grandes qualités.
- Le déjeuner est compris dans la formation.
- Les stagiaires doivent être munis d'une tenue professionnelle propre.
- La participation à la formation ne comprend pas les frais de transport ainsi que la tenue professionnelle obligatoire dans les ateliers.

### Communication

- **Droit à l'image** : Pendant la formation, des photos et vidéos, pourront être prises pour la communication et la mise en valeur de celle-ci sur différents supports.

J'atteste sur l'honneur l'exactitude des renseignements portés ci-dessus.

Signature et mention de l'inscription « Bon pour accord »

Le

À

Signature du stagiaire

Signature et tampon de l'employeur



**Interreg**  
**ALCOTRA**

Fonds européen de développement régional  
Fondo europeo di sviluppo regionale



UNION EUROPÉENNE  
UNIONE EUROPEA



**PAYS S A G E S**  
PAYS CAPABLES

**PAYS CAPABLES**



# GOURMANDISES ET GASTRONOMIE

## LA BOULANGERIE ET LA PATISserie REVISITEES



Pays Capables



**Interreg**  
**ALCOTRA**

Fonds européen de développement régional  
Fondo europeo di sviluppo regionale



UNION EUROPÉENNE  
UNIONE EUROPEA



PAYSSAGES  
PAYS CAPABLES

PAYS CAPABLES



## PRELIBATEZZE E GASTRONOMIA

L'arte bianca rivisitata



Pays Capables



## GOURMANDISES ET GASTRONOMIE

- Le CFA METROPOLE NICE COTE D'AZUR propose des formations autour de la boulangerie et de la pâtisserie
- Thomas Subrin MOF Boulanger vous fera découvrir de nouvelles saveurs autour des traditionnels produits boulangers
- Etienne LEROY Champion du monde de Pâtisserie partagera de nouvelles techniques et des nouvelles palettes de goût pour vous faire redécouvrir la pâtisserie française
- Les mots d'ordre de ces journées de partage de pratiques professionnelles sont innovation, saveurs et modernité.



**Interreg**  
**ALCOTRA**

Fonds européen de développement régional  
Fondo europeo di sviluppo regionale



**PAYS CAPABLES**

## PRELIBATEZZE E GASTRONOMIA

- IL CFA METROPOLE NICE COTE D'AZUR offre formazioni relative all'arte bianca
- Thomas Subrin MOF Panettiere ti farà scoprire nuovi sapori relativi ai prodotti da forno tradizionali
- Etienne LEROY World Pastry Champion condividerà nuove tecniche e nuovi sapori per farti riscoprire la pasticceria francese
- Le parole d'ordine di queste giornate di condivisione di pratiche professionali sono innovazione, sapori e modernità.





## GOURMANDISES ET GASTRONOMIE

- Ces journées de formation sont ouvertes à tous les professionnels français et italiens
- L'objectif est un échange de pratique auprès de professionnels reconnus nationalement et internationalement
  - Thomas Subrin Meilleur Ouvrier de France Boulanger 2019
  - Etienne Leroy Champion du monde de Pâtisserie 2017
- Leur envie de partage et le plaisir de faire découvrir de nouveaux produits les poussent à animer des journées de formation pour faire entrevoir à leur pairs les évolutions du métiers, leur savoir-faire créatif et leur volonté de moderniser produits pâtisseries et boulanger pour le plus grand plaisir des consommateurs



## PRELIBATEZZE E GASTRONOMIA

- Queste giornate di formazione sono aperte a tutti i professionisti francesi e italiani
- L'obiettivo è uno scambio di pratiche con professionisti riconosciuti a livello nazionale e internazionale
  - Thomas Subrin «Meilleur Ouvrier de France » Panettiere 2019
  - Etienne Leroy «Campione del Mondo» di Pasticceria 2017
- La volontà di condivisione di entrambi ed il loro piacere di scoprire nuovi prodotti, li spingono a pilotare giornate di formazione per mostrare ai loro colleghi le evoluzioni dei 2 mestieri, il proprio know-how creativo e la propria volontà di modernizzare i prodotti di pasticceria e di panificazione in modo da garantire il massimo piacere al consumatore.



## CALENDRIER

Ateliers	Sessions de formation	Nombre de places en formation	Dates des sessions
Atelier 29	Viennoiserie	12	30/06/2022 au 01/07/2022
Ateliers 26 et 29	Pain et Snacking	14	05/07/2022 au 06/07/2022
Ateliers 17 et 18	Pâtisserie	12	04-05-06 juillet 2022





**Interreg**  
**ALCOTRA**

Fonds européen de développement régional  
Fondo europeo di sviluppo regionale



**PAYS CAPABLES**

## ORARIO

<b>Laboratori</b>	<b>Sessione di formazione</b>	<b>Numero di posti a disposizione per la formazione</b>	<b>Date delle sessioni di formazione</b>
Laboratorio 29	Dolci	12	dal 30/06/2022 al 01/07/2022
Laboratorio 26 et 29	Pane et Snack	14	dal 05/07/2022 al 06/07/2022
Laboratorio 17 et 18	Pasticceria	12	04-05-06 luglio 2022



**Interreg**  
**ALCOTRA**

Fonds européen de développement régional  
Fondo europeo di sviluppo regionale



UNION EUROPÉENNE  
UNIONE EUROPEA



**PAYS S A G E S**  
PAYS CAPABLES

**PAYS CAPABLES**

## FORMATION VIENNOISERIE

- Deux jours 100% Viennoiserie
- Thème : Pièces créatives et de partage





**Interreg**  
**ALCOTRA**

Fonds européen de développement régional  
Fondo europeo di sviluppo regionale



**PAYS CAPABLES**

## FORMAZIONE DOLCI

- Due giorni 100% dolci
- Tema: dolci creativi e di condivisione





## FORMATION PAINS ET SNACKING

- Entre Tradition et Modernité : pouvoir manger bien et en toutes circonstances
  - Le Snacking urbain
- Ces deux jours de formation porteront sur la découverte de nouvelles garnitures et de nouvelles techniques pour faciliter les pauses gourmandes
- Les fabrications de pains spéciaux et de snacks revisités seront au centre des deux jours de partage







## FORMAZIONE PANE E SNACK

- Tra Tradizione e Modernità: poter mangiare bene e in ogni circostanza
  - Spuntini urbani
- Questi due giorni di formazione saranno incentrati sulla scoperta di nuove farciture e nuove tecniche per facilitare le pause gourmet.
- La produzione di pani speciali e snack rivisitati sarà al centro delle due giornate di condivisione





**Interreg**  
**ALCOTRA**

Fonds européen de développement régional  
Fondo europeo di sviluppo regionale



**PAYS CAPABLES**

## FORMATION PATISserie

- Trois jours de formation autour d'une palette de dégustation
- Par des techniques contemporaines, Etienne Leroy associera des goûts et des textures,
- Un voyage dans le royaume des papilles où tous les autres sens seront éveillés







**Interreg**  
**ALCOTRA**

Fonds européen de développement régional  
Fondo europeo di sviluppo regionale



**PAYS CAPABLES**

## FORMAZIONE PASTICCERIA

- Tre giorni di formazione con sapori diversi di degustazione
- Utilizzando tecniche contemporanee, Etienne Leroy unirà gusti e consistenze
- Un viaggio nel regno delle papille gustative dove si risveglieranno tutti gli altri sensi





**Interreg**  
**ALCOTRA**

Fonds européen de développement régional  
Fondo europeo di sviluppo regionale



- **THOMAS SUBRIN**
- **MOF BOULANGER 2019**
- Après un parcours classique en boulangerie , Thomas Subrin a été sacré Meilleur Ouvrier de France en 2019.
- Très jeune, Thomas est tombé dans le domaine de la formation en boulangerie : en 2002, il est parti au Bénin pour mettre en place de nouveaux produits et former les Béninois aux produits Français.
- Pour lui, la boulangerie c'est avant tout une histoire de partage et de transmission : il aime, avec de simples ingrédients, faire des choses que tout le monde mange et connaît.



- **THOMAS SUBRIN**

- **MOF BAKER 2019**

- Dopo una classica carriera nel settore della panificazione, Thomas Subrin è stato incoronato Meilleur Ouvrier de France nel 2019.
- Molto giovane, Thomas è entrato nel campo della formazione della panificazione: nel 2002 si è recato in Benin per creare nuovi prodotti e formare i beninesi sui prodotti francesi.
- Per lui la panificazione è soprattutto una storia di condivisione e trasmissione: ama, con ingredienti semplici, realizzare prodotti conosciuti ed apprezzati dal pubblico.



**Interreg**  
**ALCOTRA**

Fonds européen de développement régional  
Fondo europeo di sviluppo regionale



UNION EUROPÉENNE  
UNIONE EUROPEA



**PAYS S A G E S**  
PAYS CAPABLES



## • ETIENNE LEROY

### • CHAMPION DU MONDE DE PATISserie 2017

- De l'archéologie à la pâtisserie :
- Dans sa jeunesse, Étienne ne se destinait pas à cette carrière. Passionné d'histoire, il rêvait plutôt de fouilles et de trésors en devenant archéologue. Mais à l'adolescence, un voyage au Canada le fait basculer dans le monde de la gourmandise. En vacances chez un oncle pâtissier, il découvre le métier et accroche immédiatement au point de vouloir suivre les traces de son oncle.
- À 17 ans, il intègre alors l'école hôtelière d'Orchies puis le Centre de Formation de la Chambre des Métiers de Nancy avant de partir à Paris pour perfectionner ses connaissances auprès des plus grands comme Stéphane Glacier, Emmanuel Ryon et Franck Michel, Meilleurs Ouvriers de France et Champions du Monde de Pâtisserie.
- Des rencontres et des expériences qui permettent aujourd'hui à Étienne de vivre sa passion avec plaisir et gourmandise.



**Interreg**  
**ALCOTRA**

Fonds européen de développement régional  
Fondo europeo di sviluppo regionale



## • ETIENNE LEROY

### • CAMPIONE DEL MONDO DI PASTICCERIA 2017

- Dall'archeologia alla pasticceria:
- In gioventù, Étienne non era destinato a questa carriera. Appassionato di storia, sognava piuttosto scavi e tesori e voleva diventare archeologo. Ma da adolescente, un viaggio in Canada lo ha fatto cadere nel mondo della golosità. Durante una vacanza da un zio pasticcere, ha scoperto tale mestiere e se ne è innamorato subito, al punto da voler seguire le orme dello zio.
- All'età di 17 anni, ha iniziato a frequentare la scuola alberghiera di Orchies e, poi, il Centro di Formazione della Camera dei Mestieri di Nancy, prima di partire per Parigi per perfezionare le sue conoscenze con i più grandi nomi del settore, come Stéphane Glacier, Emmanuel Ryon e Franck Michel, *Meilleurs Ouvriers de France* e Campioni del Mondo di Pasticceria.
- Questi incontri ed esperienze permettono oggi a Étienne di vivere la sua passione con piacere e golosità.



PAYS CAPABLES



## GOURMANDISES ET GASTRONOMIE

LA BOULANGERIE ET LA PATISserie REVISITEES



Pays Capables

**BILAN ACTION PAYS CAPABLES**

**PROJET PITER**

**GASTRONOMIE**



## CONTEXTE :

Dans le cadre du Projet PITER – Pays Capables, le CFA Métropole Nice Côte d'Azur a organisé trois sessions de formation sur le thème de la gastronomie autour de la Pâtisserie et de la Boulangerie contemporaine.

Un MOF Boulanger Thomas Subrin et un pâtissier champion du monde de la Pâtisserie Etienne Leroy ont animé des formations autour de :

- ❖ La viennoiserie
- ❖ Du pain et du snacking
- ❖ De la Pâtisserie

19 professionnels ont pu participer à cet échange de pratique soit :

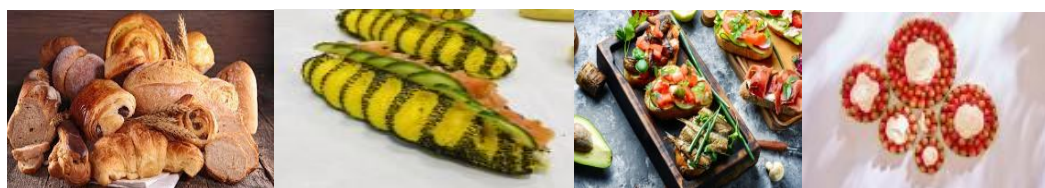
- 4 participants pour le viennoiserie du 30 juin au 1<sup>er</sup> juillet 2022
- 7 participants pour le pain et snacking du 05 au 06 juillet 2022
- 8 participants pour la pâtisserie du 04 au 06 juillet 2022

## La communication :

Les documents ci-dessous ont été envoyés aux entreprises affiliées à la boulangerie et à la pâtisserie du département.



PAYS CAPABLES



## GOURMANDISES ET GASTRONOMIE

### LA BOULANGERIE ET LA PATISSERIE REVISITEES



Pays Capables

## GOURMANDISES ET GASTRONOMIE

- Le CFA METROPOLE NICE COTE D'AZUR propose des formations autour de la boulangerie et de la pâtisserie
- Thomas Subrin MOF Boulanger vous fera découvrir de nouvelles saveurs autour des traditionnels produits boulangers
- Etienne LEROY Champion du monde de Pâtisserie partagera de nouvelles techniques et des nouvelles palettes de goût pour vous faire redécouvrir la pâtisserie française
- Les mots d'ordre de ces journées de partage de pratiques professionnelles sont innovation, saveurs et modernité.

22/07/2022

Pays Capables

3

## GOURMANDISES ET GASTRONOMIE

- Ces journées de formation sont ouvertes à tous les professionnels français et italiens
- L'objectif est un échange de pratique auprès de professionnels reconnus nationalement et internationalement
  - Thomas Subrin Meilleur Ouvrier de France Boulanger 2019
  - Etienne Leroy Champion du monde de Pâtisserie 2017
- Leur envie de partage et le plaisir de faire découvrir de nouveaux produits les poussent à animer des journées de formation pour faire entrevoir à leur pairs les évolutions du métier, leur savoir-faire créatif et leur volonté de moderniser produits pâtisseries et boulanger pour le plus grand plaisir des consommateurs

22/07/2022

Pays Capables

5

## CALENDRIER

Ateliers	Sessions de formation	Nombre de places en formation	Dates des sessions
Atelier 29	Viennoiserie	12	30/06/2022 au 01/07/2022
Ateliers 26 et 29	Pain et Snacking	14	05/07/2022 au 06/07/2022
Ateliers 17 et 18	Pâtisserie	12	04-05-06 juillet 2022

22/07/2022

Pays Capables

7

## FORMATION VIENNOISERIE

- Deux jours 100% Viennoiserie
- Thème : Pièces créatives et de partage



22/07/2022

Pays Capables

9

## FORMATION PAINS ET SNACKING

- Entre Tradition et Modernité : pouvoir manger bien et en toutes circonstances
  - Le Snacking urbain
- Ces deux jours de formation porteront sur la découverte de nouvelles garnitures et de nouvelles techniques pour faciliter les pauses gourmandes
- Les fabrications de pains spéciaux et de snacks revisités seront au centre des deux jours de partage



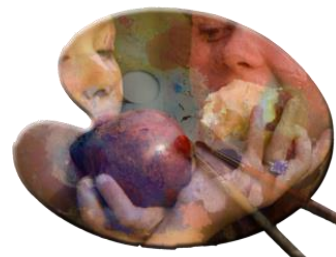
22/07/2022

Pays Capables

11

## FORMATION PATISSERIE

- Trois jours de formation autour d'une palette de dégustation
- Par des techniques contemporaines, Etienne Leroy associera des goûts et des textures,
- Un voyage dans le royaume des papilles où tous les autres sens seront éveillés



22/07/2022

Pays Capables

13



## • THOMAS SUBRIN

### • MOF BOULANGER 2019

- Après un parcours classique en boulangerie, Thomas Subrin a été sacré Meilleur Ouvrier de France en 2019.
- Très jeune, Thomas est tombé dans le domaine de la formation en boulangerie en 2002, il est parti au Bénin pour mettre en place de nouveaux produits et former les Béninois aux produits Français
- Pour lui, la boulangerie est avant tout une histoire de partage et de transmission. Il aime, avec de simples ingrédients faire des choses que tout le monde mange et connaît

22/07/2022

Pays Capables

15



- ## • ETIENNE LEROY
- ### • CHAMPION DU MONDE DE PATISserie 2017
- De l'archéologie à la pâtisserie
  - Dans sa jeunesse, Etienne ne se destinait pas à cette carrière. Passionné d'histoire, il rêvait plutôt de fouilles et de trésors en devenant archéologue. Mais à l'adolescence, un voyage au Canada le fait basculer dans le monde de la gourmandise. En vacances chez un oncle pâtissier, il découvre le métier et accroche immédiatement au point de vue de vouloir suivre les traces de son oncle.
  - À 17 ans, il intègre alors l'école hôtelière d'Orchi, puis le Centre de Formation de la Chambre des Métiers de Nancy, avant de partir à Paris pour perfectionner ses connaissances auprès des plus grands comme Stéphane Glacier, Emmanuel Ryon et Franck Michel, Meilleur Ouvrier de France et Champion du Monde de Pâtisserie.
  - Des rencontres et des expériences qui permettent aujourd'hui à Etienne de vivre sa passion avec plaisir et gourmandise.

22/07/2022

Pays Capables

17



Par la Chambre des Métiers des Alpes -Maritimes des invitations ont été envoyés aux professionnels avec la description des journées, de même le CFA Métropole Nice Côte d'Azur a diffusé aussi ces invitations à toutes ces entreprises partenaires.

### Les journées de formation :

Les professionnels en boulangerie et pâtisserie ont pu profiter de l'expérience des deux formateurs dont l'un est Meilleur Ouvrier de France en Boulangerie et le second est le Champion du Monde de la Pâtisserie.

L'excellence, l'innovation et la transmission d'un savoir faire exceptionnel ont ponctué ces journées.

Le profil des professionnels était hétérogène : du débutant à l'expérimenté, du salarié à l'artisan gérant de son entreprise : tous ont suivi les conseils avisés et sont repartis avec de nouvelles recettes adaptables pour leur commerce.

### Photos des journées de formation viennoiserie :











## Journées de formation Pâtisserie





## Journées Pain et snacking et présentation finale :











Le retour a été très positif tant sur l'accueil, le contenu de la formation et les échanges avec les formateurs.  
Une très belle expérience que beaucoup souhaitent réitérer.

Il s'agissait aussi d'un échange franco-italien, les invitations ont été diffusées auprès de nos partenaires italiens.  
Une pâtissière d'Alba a pu participer aux journées de formation pâtisserie.

**FICHE D'EVALUATION : FORMATION VIENNOISERIES**

Votre avis est important : n'hésitez pas à nous faire part de vos remarques. Nous utilisons ces informations pour améliorer toujours plus la qualité de nos présentations.

Date : 30/06/2022 et 01/07/2022

Votre Nom et Prénom : Bouyannat Pierre

Le nom de votre entreprise : La Nigoise

Les Animateurs	😊	😊	😊	😊	😊
✓ Maîtrise du sujet, Qualités pédagogiques, Compréhension des problèmes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Environnement & Moyens pédagogiques	😊	😊	😊	😊	😊
✓ Accueil, Salle, Matériel, Support	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les Informations	😊	😊	😊	😊	😊
✓ L'information répond à mes attentes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
✓ Suffisamment de temps a été prévu pour les questions et la discussion	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Satisfaction Globale	😊	😊	😊	😊	😊
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Vos observations : Super formation

**FICHE D'EVALUATION : FORMATION PATISserie**

Votre avis est important : n'hésitez pas à nous faire part de vos remarques. Nous utilisons ces informations pour améliorer toujours plus la qualité de nos présentations.

Date : 04-05-06/07/2022

Votre Nom et Prénom : BERTOLATO ARIANNA

Le nom de votre entreprise : COTE DI LANGA

Les Animateurs	😊	😊	😊	😊	😊
✓ Maîtrise du sujet, Qualités pédagogiques, Compréhension des problèmes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Environnement & Moyens pédagogiques	😊	😊	😊	😊	😊
✓ Accueil, Salle, Matériel, Support	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les Informations	😊	😊	😊	😊	😊
✓ L'information répond à mes attentes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
✓ Suffisamment de temps a été prévu pour les questions et la discussion	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Satisfaction Globale	😊	😊	😊	😊	😊
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Vos observations : CORSO MOLTO INTERESSANTE ACCOQUENZA OTIMA! SE CI SARA LA POSSIBILITA RIPETO SICURAMENTE UN CORSO QUI DA VOI GRAZIE!

C.F.A METROPOLE NICE COTE D'AZUR  
 9 Boulevard de la Colle Belle  
 06510 CARROS  
 ☎ 04 92 08 20 80  
 cfacontact@nicedotdazur.org



ACADEMIE D'ESTHETIQUE  
 455 Promenade des Anglais  
 06200 NICE  
 ☎ 04 92 08 20 80  
 cfacontact@nicedotdazur.org

**FICHE D'EVALUATION : FORMATION PAIN & SNACKING**

Votre avis est important : n'hésitez pas à nous faire part de vos remarques. Nous utilisons ces informations pour améliorer toujours plus la qualité de nos présentations.

Date : 05-06/07/2022

Votre Nom et Prénom : BORDONNAIS Pierre

Le nom de votre entreprise : La Niguis

Les Animateurs	😊	😊	😊	😊	😊
✓ Maîtrise du sujet, Qualités pédagogiques, Compréhension des problèmes	😊	😊	😊	😊	😊
<b>Environnement &amp; Moyens pédagogiques</b>	😊	😊	😊	😊	😊
✓ Accueil, Salle, Matériel, Support	😊	😊	😊	😊	😊
<b>Les Informations</b>	😊	😊	😊	😊	😊
✓ L'information répond à mes attentes	😊	😊	😊	😊	😊
✓ Suffisamment de temps a été prévu pour les questions et la discussion	😊	😊	😊	😊	😊
<b>Satisfaction Globale</b>	😊	😊	😊	😊	😊

Vos observations

stage incroyable, très grand plaisir de faire un stage avec Thomas Suber

C.F.A METROPOLE NICE COTE D'AZUR  
 9 Boulevard de la Colle Belle  
 06510 CARROS  
 ☎ 04 92 08 20 80  
 cfacontact@nicedotdazur.org



ACADEMIE D'ESTHETIQUE  
 455 Promenade des Anglais  
 06200 NICE  
 ☎ 04 92 08 20 80  
 cfacontact@nicedotdazur.org

**FICHE D'EVALUATION : FORMATION PAIN & SNACKING**

Votre avis est important : n'hésitez pas à nous faire part de vos remarques. Nous utilisons ces informations pour améliorer toujours plus la qualité de nos présentations.

Date : 05-06/07/2022

Votre Nom et Prénom : DRIDI SAÏF

Le nom de votre entreprise : SALUT

Les Animateurs	😊	😊	😊	😊	😊
✓ Maîtrise du sujet, Qualités pédagogiques, Compréhension des problèmes	😊	😊	😊	😊	😊
<b>Environnement &amp; Moyens pédagogiques</b>	😊	😊	😊	😊	😊
✓ Accueil, Salle, Matériel, Support	😊	😊	😊	😊	😊
<b>Les Informations</b>	😊	😊	😊	😊	😊
✓ L'information répond à mes attentes	😊	😊	😊	😊	😊
✓ Suffisamment de temps a été prévu pour les questions et la discussion	😊	😊	😊	😊	😊
<b>Satisfaction Globale</b>	😊	😊	😊	😊	😊

Vos observations

très intéressant Formation très pro et animateurs super! Merci!



C.F.A METROPOLE NICE COTE D'AZUR  
 www.cfa-nicedotdazur.org  
 ☎ 04 92 08 20 80



C.F.A METROPOLE NICE COTE D'AZUR  
 www.cfa-nicedotdazur.org  
 ☎ 04 92 08 20 80



Ci-dessus des exemples d'enquêtes de satisfaction des stagiaires.