



## STATISTIQUES QUALITE PROMOJEUNES - 2026

| Périodicité du 01/01/2026 au 30/06/2026 |                                                                    |                  |                       |                                           |                                                              |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Stages techniques et généraux           |                                                                    |                  |                       |                                           |                                                              |
| Catégorie des stages                    | Stages méritants, Lauréats 1 et Lauréats 2                         | Nbre de sessions | Nbre de bénéficiaires | Nbre de retours de questionnaires à chaud | Taux de satisfaction (clients satisfaits et très satisfaits) |
| Boucherie                               | Décoration, étalage et présentation des viandes                    | 20               | 232                   | 99,1%                                     | 98,7%                                                        |
|                                         | Coupe et découpe                                                   | 68               | 690                   | 97,9%                                     | 99%                                                          |
|                                         | Préparations culinaires                                            | 24               | 236                   | 100%                                      | 99,6%                                                        |
|                                         | Préparation de la sous-épreuve de vente client                     | 5                | 43                    | 97,7%                                     | 99,8%                                                        |
| Charcuterie                             | Les bases indispensables à la fabrication de produits authentiques | 6                | 76                    | 96%                                       | 96,1%                                                        |
| Hygiène et sécurité                     | Affûtage et affilage des couteaux, hygiène, conditionnement        | 21               | 188                   | 98,4%                                     | 99,5%                                                        |
| Préparation concours et examens         |                                                                    |                  |                       |                                           |                                                              |
| Catégorie des stages                    | Préparation concours régionaux et finale MAF                       | Nbre de sessions | Nbre de bénéficiaires | Nbre de retours de questionnaires à chaud | Taux de satisfaction (clients satisfaits et très satisfaits) |
| Concours                                | Préparation MAF                                                    | 8                | 110                   | 99,1%                                     | 99,7%                                                        |
| Concours                                | Préparation aux concours régionaux et nationaux                    | 3                | 25                    | 100%                                      | 97,6%                                                        |

Mise à jour le 17/07/2026