



AFP COLLINE ASTIGIANE

Gestione per la Qualità e per l'Accreditamento

Codice:

IL 02.16

Titolo:

Riepilogo generale monitoraggi 2019-20

Data emissione 28/05/2012

Ed. 05 REV. N° 0

28/05/2012

PAG. 1 DI PAG.

LEGENDA:

OBBLIGO DI ISTRUZIONE

MDL

MDL

Dom. 1	Soddisfazione globale allievi (Percorso - Segreteria - Comunicazioni - Struttura - Logistica - Didattica)																OBIETTIVO	RISULTATO OTTENUTO
	I CUC. TR. A	I CUC. TR. B	I SALA TR. A	I SALA TRIENN. B	II CUC. TR. A	II CUC. TR. B	II SALA TR.	II CUC. BIENN.	II SALA BIENN.	III CUC. TR. A	III CUC. TR. B	III SALA TR.	IV ANNO - TECNICO DI SALA	IV ANNO - TECNICO DI CUCINA	ADDETTO PANIFICATORE PASTICCIERE	AUTANTE DI CUCINA		
	75,20	68,50	84,75	83,33	73,50	72,00	83,40	80,20	70,80	81,80	79,60	79,10	74,40	73,50	85,90	91,50	IV 75 %	SODDISFAZIONE GLOBALE ALLIEVI
																		<b>78,59</b>

Dom. 2	Valutazione generale comunicazioni																OBIETTIVO	RISULTATO OTTENUTO
	I CUC. TR. A	I CUC. TR. B	I SALA TR. A	I SALA TRIENN. B	II CUC. TR. A	II CUC. TR. B	II SALA TR.	II CUC. BIENN.	II SALA BIENN.	III CUC. TR. A	III CUC. TR. B	III SALA TR.	IV ANNO - TECNICO DI SALA	IV ANNO - TECNICO DI CUCINA	ADDETTO PANIFICATORE PASTICCIERE	AUTANTE DI CUCINA		
	70,80	70,60	77,50	84,44	69,10	67,30	89,50	72,00	68,60	80,00	71,30	78,60	64,70	69,01	90,00	88,00	IV 70 %	COMUNICAZIONI
																		<b>75,72</b>

Dom. 3	Valutazione globale dei formatori da parte dei discenti																OBIETTIVO	RISULTATO OTTENUTO
	I CUC. TR. A	I CUC. TR. B	I SALA TR. A	I SALA TRIENN. B	II CUC. TR. A	II CUC. TR. B	II SALA TR.	II CUC. BIENN.	II SALA BIENN.	III CUC. TR. A	III CUC. TR. B	III SALA TR.	IV ANNO - TECNICO DI SALA	IV ANNO - TECNICO DI CUCINA	ADDETTO PANIFICATORE PASTICCIERE	AUTANTE DI CUCINA		
	78,50	81,50	81,67	88,68	79,20	77,20	86,60	81,50	79,00	86,20	86,40	85,50	75,20	77,00	85,60	97,33	IV 88 %	VALUTAZIONE GLOBALE DEI FORMATORI DA PARTE DEI DISCENTI
																		<b>82,94</b>

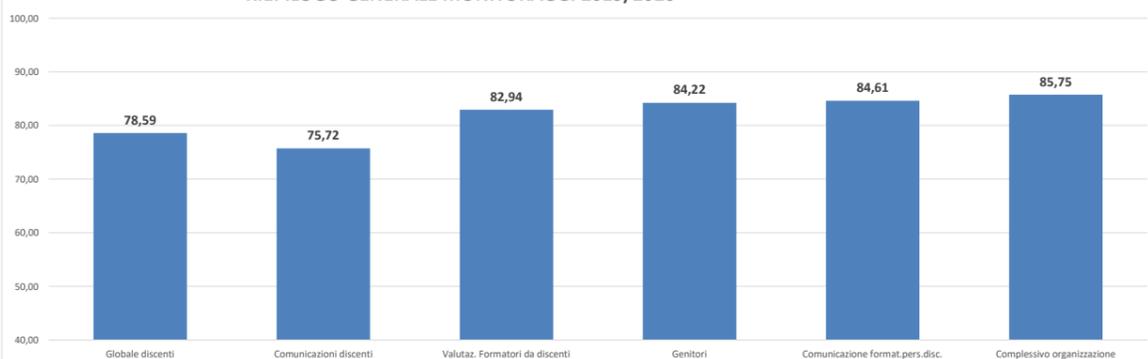
Dom. 4	Soddisfazione generale aziende																OBIETTIVO	RISULTATO OTTENUTO
	I CUC. TR. A	I CUC. TR. B	I SALA TR. A	I SALA TRIENN. B	II CUC. TR. A	II CUC. TR. B	II SALA TR.	II CUC. BIENN.	II SALA BIENN.	III CUC. TR. A	III CUC. TR. B	III SALA TR.	IV ANNO - TECNICO DI SALA	IV ANNO - TECNICO DI CUCINA	ADDETTO PANIFICATORE PASTICCIERE	AUTANTE DI CUCINA		
															N.P.	N.P.	IV 80 %	SODDISFAZIONE GENERALE AZIENDE
																		<b>#DIV/0!</b>

Dom. 5	Soddisfazione generale genitori																OBIETTIVO	RISULTATO OTTENUTO
	I CUC. TR. A	I CUC. TR. B	I SALA TR. A	I SALA TRIENN. B	II CUC. TR. A	II CUC. TR. B	II SALA TR.	II CUC. BIENN.	II SALA BIENN.	III CUC. TR. A	III CUC. TR. B	III SALA TR.	IV ANNO - TECNICO DI SALA	IV ANNO - TECNICO DI CUCINA	ADDETTO PANIFICATORE PASTICCIERE	AUTANTE DI CUCINA		
	76,00	84,80	85,14	83,11	82,40	83,69	89,20			86,43	79,20	79,50		87,20		94,00	IV 80 %	SODDISFAZIONE GENERALE GENITORI
																		<b>84,22</b>

Dom. 6	Valutazione comunicazione da parte di formatori, personale, allievi																OBIETTIVO	RISULTATO OTTENUTO
	FORMATORI	PERSONALE	ALLIEVI															
	92,26	86,67	74,90														IV 80 %	VALUTAZIONE COMUNICAZIONE DA PARTE DI FORMATORI, PERSONALE E ALLIEVI
																		<b>84,61</b>

Dom. 7	Valutazione complessiva organizzazione (da partedi formatori, personale, allievi)																OBIETTIVO	RISULTATO OTTENUTO
	FORMATORI	PERSONALE	ALLIEVI															
	91,96	87,99	77,30														IV 85 %	VALUTAZIONE COMPLESSIVA AGENZIA FORMATIVA (FORMATORI - PERSONALE - ALLIEVI)
																		<b>85,75</b>

RIEPILOGO GENERALE MONITORAGGI 2019/2020



Data: 10 LUGLIO 2020

Firma Responsabile valutazione: \_\_\_\_\_