AFP COLLINE ASTIGIANE

Gestione per la Qualità e per l'Accreditamento

Codice:
IL 02.16
Titolo:

Riepilogo generale monitoraggi 2021-22

Data emissione 28/05/2012
Ed. 05 REV. N° 0
28/05/2012

LEGENDA: OBBLIGO DI ISTRUZIONE | FXL | FXL | FXL | FCI - DISOCCUPATI - AGLIANO E ASTI

Dom. 1

Soddisfazione globale allievi (Percorso - Segreteria - Comunicazioni - Struttura - Logistica - Didattica)

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. A	II SALA TR. B	III CUC.TR.A	III CUC TR.B	III SALA TR. A	III SALA TR. B	IV ANNO - TECNICO DI CUCINA	IV ANNO - TECNICO DI SALA	MA 1 - COLLABORATORE POLIVALENTE -ADDETTO AI SERVIZI RISTORATIVI	MA 2 - AIUTANTE DI SALA	MA 2 - AIUTANTE DI CUCINA	RISTORAZIONE -TECNICHE DI CUCINA AVANZATE- C.34.59.2019 ID. 2534762 - ASTI	RISTORAZIONE - ELEMENTI DI DEGUSTAZIONE VINI E ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO- C.34.65.2019 ID. 2535205 - ASTI	AGROALIMENTARE - LA GASTRONOMIA DEL BUONGUSTAIO - C.34.66.2019 ID. 2533997 - ASTI	RISTORAZIONE - TECNICHE CUCINA AVANZATA - C.34.86.2019 ASTI	RISTORAZIONE - TECNICHE DI PASTICCERIA DA RISTORAZIONE - C.34.87.2019 ID. 2539693	RISTORAZIONE - TECNICHE CUCINA BASE - C.34.88.2019 ID. 2529989	RISTORAZIONE - TECNICHE DI CUCINA BASE - C.34.90.2019 ID. 2540189	AGROALIMENTARE - DEGUSTAZIONE COMMERCIALE E LORO UTILIZZO IN CUCINA - C.34.91.2019 ID. 2540191	RISTORAZIONE - ELEMENTI DI DEGUSTAZIONE VINI E ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO- C.34.95.2019 ID. 2540504 - ASTI	RISTORAZIONE - TECNICHE DI CUCINA AVANZATE- C.34.108.2019 ID. 2540937	AGROALIMENTARE - VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO IN CUCINA - C.34.118-2019 ID. 2548117	RISTORAZIONE - TECNICHE DI CUCINA BASE - C.34.119.2019 ID. 2548118	RISTORAZIONE - TECNICHE DI CUCINA AVANZATA - C.34.126.2019 ID. 2548724	AGROALIMENTARE - ELEMENTI DI PRODUZIONE DEL PANE E DELLA PIZZA C.34.137.2019 ID. 2550012			
83,20	89,34	91,61	83,82	85,44	87,10	80,40	82,70	80,57	80,70	85,25	84,40	81,88	84,83	94,97			100,00	94,29	97,40	100,00	90,05	90,50	100,00	96,87	96,35	97,67	97,25	96,22	98,67	94,65						

OBIETTIVO: IV 75 % — RISULTATO OTTENUTO: SODDISFAZIONE GLOBALE ALLIEVI — **90,56**

Dom. 2

Valutazione generale comunicazioni

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. A	II SALA TR. B	III CUC.TR.A	III CUC TR.B	III SALA TR. A	III SALA TR. B	IV ANNO - TECNICO DI CUCINA	IV ANNO - TECNICO DI SALA	MA 1 - COLLABORATORE POLIVALENTE -ADDETTO AI SERVIZI RISTORATIVI	MA 2 - AIUTANTE DI SALA	MA 2 - AIUTANTE DI CUCINA	RISTORAZIONE -TECNICHE DI CUCINA AVANZATE- C.34.59.2019 ID. 2534762 - ASTI	RISTORAZIONE - ELEMENTI DI DEGUSTAZIONE VINI E ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO- C.34.65.2019 ID. 2535205 - ASTI	AGROALIMENTARE - LA GASTRONOMIA DEL BUONGUSTAIO - C.34.66.2019 ID. 2533997 - ASTI	RISTORAZIONE - TECNICHE CUCINA AVANZATA - C.34.86.2019 - ASTI	RISTORAZIONE - TECNICHE DI PASTICCERIA DA RISTORAZIONE - C.34.87.2019 ID. 2539693	RISTORAZIONE - TECNICHE CUCINA BASE - C.34.88.2019 ID. 2529989 - AGLIANO TERME	RISTORAZIONE - TECNICHE DI CUCINA BASE - C.34.90.2019 ID. 2540189	AGROALIMENTARE - DEGUSTAZIONE COMMERCIALE E LORO UTILIZZO IN CUCINA - C.34.91.2019 ID. 2540191	RISTORAZIONE - ELEMENTI DI DEGUSTAZIONE VINI E ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO- C.34.95.2019 ID. 2540504 - ASTI	RISTORAZIONE - TECNICHE DI CUCINA AVANZATE- C.34.108.2019 ID. 2540937	AGROALIMENTARE - VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO IN CUCINA - C.34-118-2019 ID. 2548117	RISTORAZIONE - TECNICHE DI CUCINA BASE - C.34.119.2019 ID. 2548118	RISTORAZIONE - TECNICHE DI CUCINA AVANZATA - C.34.126.2019 ID. 2548724	AGROALIMENTARE - ELEMENTI DI PRODUZIONE DEL PANE E DELLA PIZZA C.34.137.2019 ID. 2550012			
83,75	90,67	88,57	74,00	88,89	82,11	72,00	84,29	70,00	80,00	87,50	83,64	82,35	83,33	95,56			100,00	85,71	98,00	98,75	90,67	83,33	100,00	98,18	98,18	100,00	95,00	95,71	100,00	96,36						

OBIETTIVO: IV 70 % — RISULTATO OTTENUTO: COMUNICAZIONI — **89,19**

Dom. 3

Valutazione globale dei formatori da parte dei discenti

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. A	II SALA TR. B	III CUC.TR.A	III CUC TR.B	III SALA TR. A	III SALA TR. B	IV ANNO - TECNICO DI CUCINA	IV ANNO - TECNICO DI SALA	MA 1 - COLLABORATORE POLIVALENTE -ADDETTO AI SERVIZI RISTORATIVI	MA 2 - AIUTANTE DI SALA	MA 2 - AIUTANTE DI CUCINA	RISTORAZIONE -TECNICHE DI CUCINA AVANZATE- C.34.59.2019 ID. 2534762 - ASTI	RISTORAZIONE - ELEMENTI DI DEGUSTAZIONE VINI E ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO- C.34.65.2019 ID. 2535205 - ASTI	AGROALIMENTARE - LA GASTRONOMIA DEL BUONGUSTAIO - C.34.66.2019 ID. 2533997 - ASTI	RISTORAZIONE - TECNICHE CUCINA AVANZATA - C.34.86.2019 - ASTI	RISTORAZIONE - TECNICHE DI PASTICCERIA DA RISTORAZIONE - C.34.87.2019 ID. 2539693	RISTORAZIONE - TECNICHE CUCINA BASE - C.34.88.2019 ID. 2529989 - AGLIANO TERME	RISTORAZIONE - TECNICHE DI CUCINA BASE - C.34.90.2019 ID. 2540189	AGROALIMENTARE - DEGUSTAZIONE COMMERCIALE E LORO UTILIZZO IN CUCINA - C.34.91.2019 ID. 2540191	RISTORAZIONE - ELEMENTI DI DEGUSTAZIONE VINI E ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO- C.34.95.2019 ID. 2540504 - ASTI	RISTORAZIONE - TECNICHE DI CUCINA AVANZATE- C.34.108.2019 ID. 2540937	AGROALIMENTARE - VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO IN CUCINA - C.34-118-2019 ID. 2548117	RISTORAZIONE - TECNICHE DI CUCINA BASE - C.34.119.2019 ID. 2548118	RISTORAZIONE - TECNICHE DI CUCINA AVANZATA - C.34.126.2019 ID. 2548724	AGROALIMENTARE - ELEMENTI DI PRODUZIONE DEL PANE E DELLA PIZZA C.34.137.2019 ID. 2550012			
85,02	88,38	91,51	87,17	84,56	85,07	86,35	86,07	86,95	89,50	87,15	85,18	87,51	88,30	99,35			100,00	98,57	100,00	100,00	93,67	97,50	100,00	98,18	97,27	98,18	100,00	99,29	99,44	96,82						

OBIETTIVO: IV 88 % — RISULTATO OTTENUTO: VALUTAZIONE GLOBAEE DEI FORMATORI DA PARTE DEI DISCENTI — **93,00**

Dom. 4

Soddisfazione generale aziende

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. A	II SALA TR. B	III CUC.TR.A	III CUC TR.B	III SALA TR. A	III SALA TR. B	IV ANNO - TECNICO DI CUCINA	IV ANNO - TECNICO DI SALA	MA 1 - COLLABORATORE POLIVALENTE -ADDETTO AI SERVIZI RISTORATIVI	MA 2 - AIUTANTE DI SALA	MA 2 - AIUTANTE DI CUCINA	RISTORAZIONE -TECNICHE DI CUCINA AVANZATE- C.34.59.2019 ID. 2534762 - ASTI	RISTORAZIONE - ELEMENTI DI DEGUSTAZIONE VINI E ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO- C.34.65.2019 ID. 2535205 - ASTI	AGROALIMENTARE - LA GASTRONOMIA DEL BUONGUSTAIO - C.34.66.2019 ID. 2533997 - ASTI	RISTORAZIONE - TECNICHE CUCINA AVANZATA - C.34.86.2019 - ASTI	RISTORAZIONE - TECNICHE DI PASTICCERIA DA RISTORAZIONE - C.34.87.2019 ID. 2539693	RISTORAZIONE - TECNICHE CUCINA BASE - C.34.88.2019 ID. 2529989 - AGLIANO TERME	RISTORAZIONE - TECNICHE DI CUCINA BASE - C.34.90.2019 ID. 2540189	AGROALIMENTARE - DEGUSTAZIONE COMMERCIALE E LORO UTILIZZO IN CUCINA - C.34.91.2019 ID. 2540191	RISTORAZIONE - ELEMENTI DI DEGUSTAZIONE VINI E ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO- C.34.95.2019 ID. 2540504 - ASTI	RISTORAZIONE - TECNICHE DI CUCINA AVANZATE- C.34.108.2019 ID. 2540937	AGROALIMENTARE - VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO IN CUCINA - C.34-118-2019 ID. 2548117	RISTORAZIONE - TECNICHE DI CUCINA BASE - C.34.119.2019 ID. 2548118	RISTORAZIONE - TECNICHE DI CUCINA AVANZATA - C.34.126.2019 ID. 2548724	AGROALIMENTARE - ELEMENTI DI PRODUZIONE DEL PANE E DELLA PIZZA C.34.137.2019 ID. 2550012			
n.p.	n.p.	n.p.	n.p.	n.p.	n.p.	n.p.	n.p.	88,07	96,19	97,14	96,67	94,67	68,00	87,30			n.p.	n.p.	n.p.	n.p.	n.p.	n.p.	n.p.	n.p.	n.p.	n.p.	n.p.	n.p.	n.p.	n.p.						

OBIETTIVO: IV 80 % — RISULTATO OTTENUTO: SODDISFAZIONE GENERALE AZIENDE — **89,72**

Dom. 6

Valutazione comunicazione da parte di formatori, personale, allievi

FORMATORI	PERSONALE	ALLIEVI
87,14	92,50	89,19

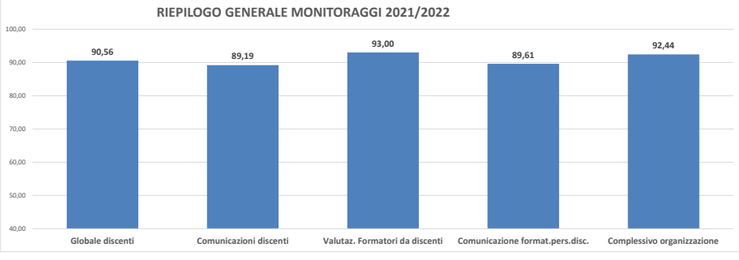
OBIETTIVO: IV 80 % — RISULTATO OTTENUTO: VALUTAZIONE COMUNICAZIONE DA PARTE DI FORMATORI, PERSONALE E ALLIEVI — **89,61**

Dom. 7

Valutazione complessiva organizzazione (da partedi formatori, personale, allievi)

FORMATORI	PERSONALE	ALLIEVI
93,31	93,46	90,56

OBIETTIVO: IV 85 % — RISULTATO OTTENUTO: VALUTAZIONE COMPLESSIVA AGENZIA FORMATIVA (FORMATORI - PERSONALE - ALLIEVI) — **92,44**



Data:

Firma Responsabile valutazione: _____