



AFP COLLINE ASTIGIANE

Gestione per la Qualità e per l'Accreditamento

Codice: IL 02.16

Titolo:

Riepilogo generale monitoraggi 2023-24

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

PAG. 1 DI PAG.

LEGENDA:

OBLIGO DI ISTRUZIONE

FSE

Dom. 1	Soddisfazione globale allievi (Percorso - Segreteria - Comunicazioni - Struttura - Logistica - Didattica)																									OBIETTIVO	RISULTATO OTTENUTO								
	III CUC. TR. A	III SALA TR. A	II CUC. TR. A	II SALA TR. A	PERCORSO MISTO	IV ANNO TECNICO DI CUCINA	III CUC. TR. B	III SALA TR. B	II CUC. TR. D	II CUC. TR. B	CUC. TR. D	CUC. TR. B	SALA TR. B	IV ANNO TECNICO SALA	CUCINA BASE CON SIC. HACCP - 93-2023 - ASTO	TEC. AV. CON SIC. HACCP - 94-2024 - ASTI	PROD. GASTRONOMICI 25 - ASTI	TECNICHE PROF. 26 - ASTI	CUCINA - VALORIZZ. 16 ASTI	FORNO 17 AGLIANO	TEC. PROF. CUCINA 22 - ASTI	CUCINA - VALORIZZAZIONE - 23 - ASTI	CAKE DESIGN 24 AGLIANO	BAR 27 ASTI	INGLESE 26 ASTI			POLIVALENTE 33 ASTI	BAR 34 ASTI	SALA 35 ASTI	FORNO 36 AGLIANO	INGLESE 49 ASTI	BAR 54 ASTI	FORNO 55 AGLIANO	FORNO 58 ASTI
	84,83	89,17	82,30	88,75	85,60	86,55	89,19	84,43	80,79	84,07	83,12	80,16	79,16	82,62	98,75	100,00	99,33	97,65	94,91	97,38	95,06	97,38	94,97	96,67	98,63	98,22	95,06	95,00	88,00	99,75	96,35	96,44	100,00		91,52

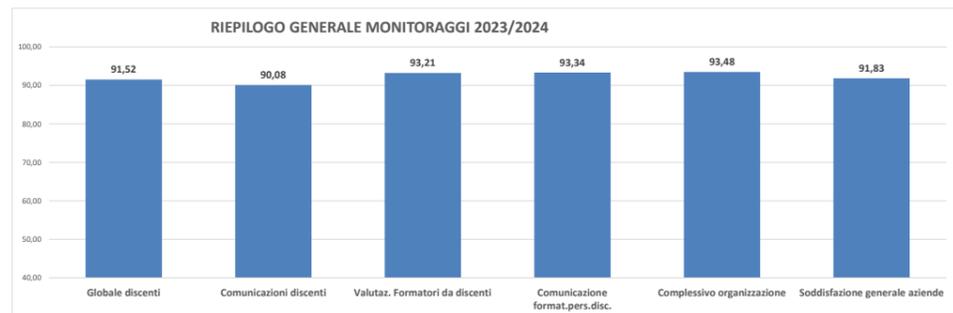
Dom. 2	Valutazione generale comunicazioni																									OBIETTIVO	RISULTATO OTTENUTO								
	III CUC. TR. A	III SALA TR. A	II CUC. TR. A	II SALA TR. A	PERCORSO MISTO	IV ANNO TECNICO DI CUCINA	III CUC. TR. B	III SALA TR. B	II CUC. TR. D	II CUC. TR. B	CUC. TR. D	CUC. TR. B	SALA TR. B	IV ANNO TECNICO SALA	CUCINA BASE CON SIC. HACCP - 93-2023 - ASTO	TEC. AV. CON SIC. HACCP - 94-2024 - ASTI	PROD. GASTRONOMICI 25 - ASTI	TECNICHE PROF. 26 - ASTI	CUCINA - VALORIZZ. 16 ASTI	FORNO 17 AGLIANO	TEC. PROF. CUCINA 22 - ASTI	CUCINA - VALORIZZAZIONE - 23 - ASTI	CAKE DESIGN 24 AGLIANO	BAR 27 ASTI	INGLESE 26 ASTI			POLIVALENTE 33 ASTI	BAR 34 ASTI	SALA 35 ASTI	FORNO 36 AGLIANO	INGLESE 49 ASTI	BAR 54 ASTI	FORNO 55 AGLIANO	FORNO 58 ASTI
	80,00	87,69	77,33	90,00	78,00	80,00	86,15	85,00	74,55	82,22	82,50	85,88	80,00	76,92	97,50	98,75	98,67	97,65	96,36	98,00	95,56	94,29	98,00	96,67	96,67	97,78	93,33	92,50	88,57	100,00	92,73	93,33	100,00		90,08

Dom. 3	Valutazione globale dei formatori da parte dei discenti																									OBIETTIVO	RISULTATO OTTENUTO								
	III CUC. TR. A	III SALA TR. A	II CUC. TR. A	II SALA TR. A	PERCORSO MISTO	IV ANNO TECNICO DI CUCINA	III CUC. TR. B	III SALA TR. B	II CUC. TR. D	II CUC. TR. B	CUC. TR. D	CUC. TR. B	SALA TR. B	IV ANNO TECNICO SALA	CUCINA BASE CON SIC. HACCP - 93-2023 - ASTO	TEC. AV. CON SIC. HACCP - 94-2024 - ASTI	PROD. GASTRONOMICI 25 - ASTI	TECNICHE PROF. 26 - ASTI	CUCINA - VALORIZZ. 16 ASTI	FORNO 17 AGLIANO	TEC. PROF. CUCINA 22 - ASTI	CUCINA - VALORIZZAZIONE - 23 - ASTI	CAKE DESIGN 24 AGLIANO	BAR 27 ASTI	INGLESE 26 ASTI			POLIVALENTE 33 ASTI	BAR 34 ASTI	SALA 35 ASTI	FORNO 36 AGLIANO	INGLESE 49 ASTI	BAR 54 ASTI	FORNO 55 AGLIANO	FORNO 58 ASTI
	87,71	90,82	83,57	90,04	84,68	88,08	88,51	88,04	84,75	84,86	86,08	81,26	84,58	88,04	100,00	100,00	99,76	97,41	96,70	99,17	96,35	100,00	99,32	96,39	98,41	97,53	99,07	99,38	95,44	100,00	98,32	98,33			93,21

Dom. 4	Soddisfazione generale aziende																									OBIETTIVO	RISULTATO OTTENUTO										
	III CUC. TR. A	III SALA TR. A	II CUC. TR. A	II SALA TR. A	PERCORSO MISTO	IV ANNO TECNICO DI CUCINA	III CUC. TR. B	III SALA TR. B	II CUC. TR. D	II CUC. TR. B	CUC. TR. D	CUC. TR. B	SALA TR. B	IV ANNO TECNICO SALA	CUCINA BASE CON SIC. HACCP - 93-2023 - ASTO	TEC. AV. CON SIC. HACCP - 94-2024 - ASTI	PROD. GASTRONOMICI 25 - ASTI	TECNICHE PROF. 26 - ASTI	CUCINA - VALORIZZ. 16 ASTI	FORNO 17 AGLIANO	TEC. PROF. CUCINA 22 - ASTI	CUCINA - VALORIZZAZIONE - 23 - ASTI	CAKE DESIGN 24 AGLIANO	BAR 27 ASTI	INGLESE 26 ASTI			POLIVALENTE 33 ASTI	BAR 34 ASTI	SALA 35 ASTI	FORNO 36 AGLIANO	INGLESE 49 ASTI	BAR 54 ASTI	FORNO 55 AGLIANO	FORNO 58 ASTI	IV 80 %	SODDISFAZIONE GENERALE AZIENDE
	91,29	97,14				92,40	93,02	96,50					94,40													86,80											93,08

Dom. 5	Valutazione comunicazione da parte di formatori, personale, allievi																									OBIETTIVO	RISULTATO OTTENUTO											
	FORMATORI	ALLIEVI	PERSONALE																																			IV 80 %
	93,80	90,08	96,15																																			93,34

Dom. 6	Valutazione complessiva organizzazione (da partedi formatori, personale, allievi)																									OBIETTIVO	RISULTATO OTTENUTO											
	FORMATORI	ALLIEVI	PERSONALE																																			IV 85 %
	93,60	91,52	95,31																																			93,48



Data: 03 settembre 2024

Firma Resp. Valutazioni: _____

Firma Dir _____