

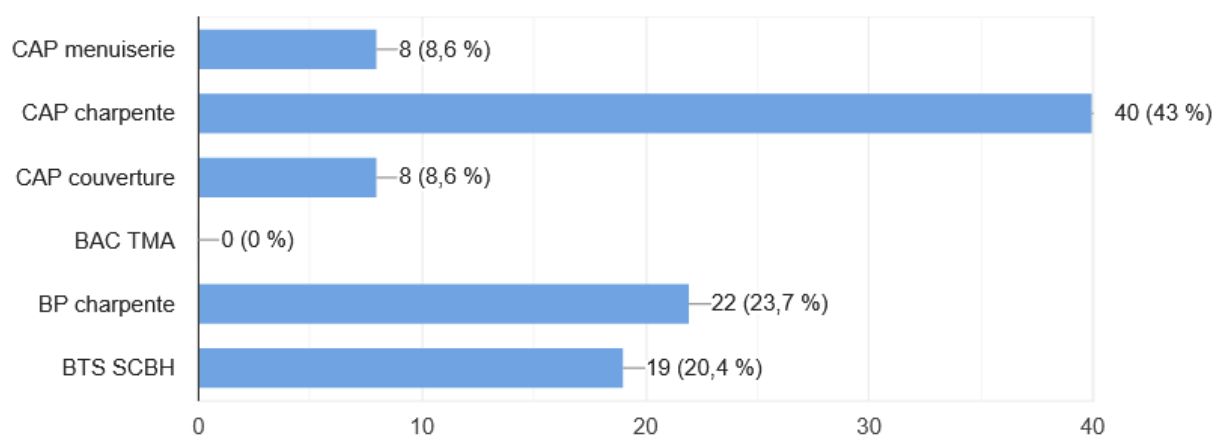
Sur 147 apprentis en 2024/2025 : 93 ont répondu au questionnaire (soit 63.2 % de participation en N-1 et 31.2 % en N-2 ; N-3 : 14.3 % de participation) L'idée a été de répondre aux questionnaires lors de la dernière alternance avant les examens afin d'améliorer le taux de participation. (Meilleure taux de participation)

Analyse au 07/07/2025

Formation fréquentée

 Copier le graphique

93 réponses

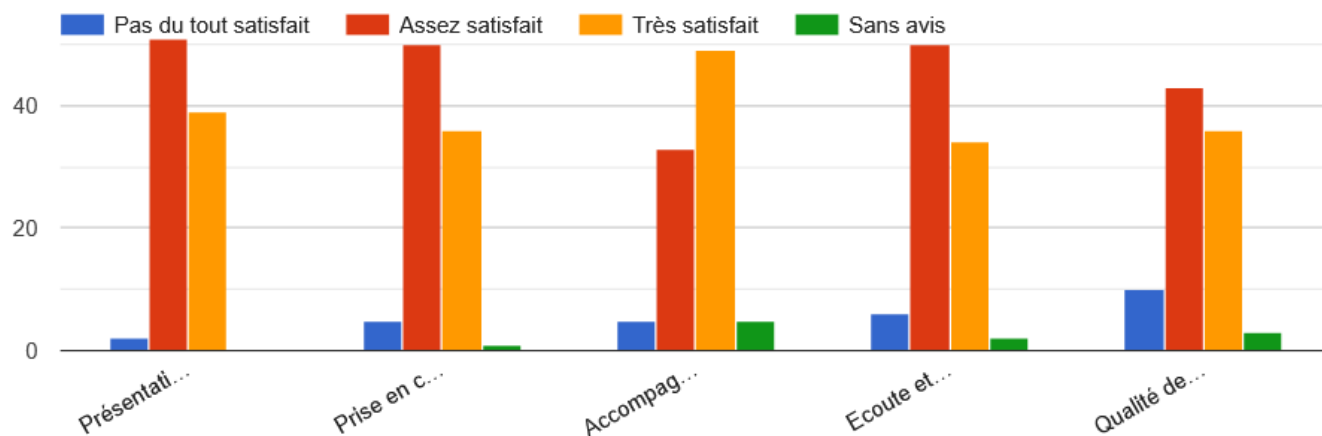


Satisfaction

2025

En période à la Maison familiale (pédagogie et accompagnement)

 Copier le graphique



- *Présentation de la MFR, de son fonctionnement, des formations
- *Prise en compte de mon vécu professionnel (temps d'alternance dédié, carnet d'activités, bilan)
- * Accompagnement de mon projet professionnel et personnel
- *Ecoute et prise en compte de mes besoins et difficultés
- *Qualité des équipements pédagogiques

« Pas du tout » :

LEVEQUE Hugo BTS 2 / **Lexi CAP2men** * Présentation de la MFR, de son fonctionnement, des formations

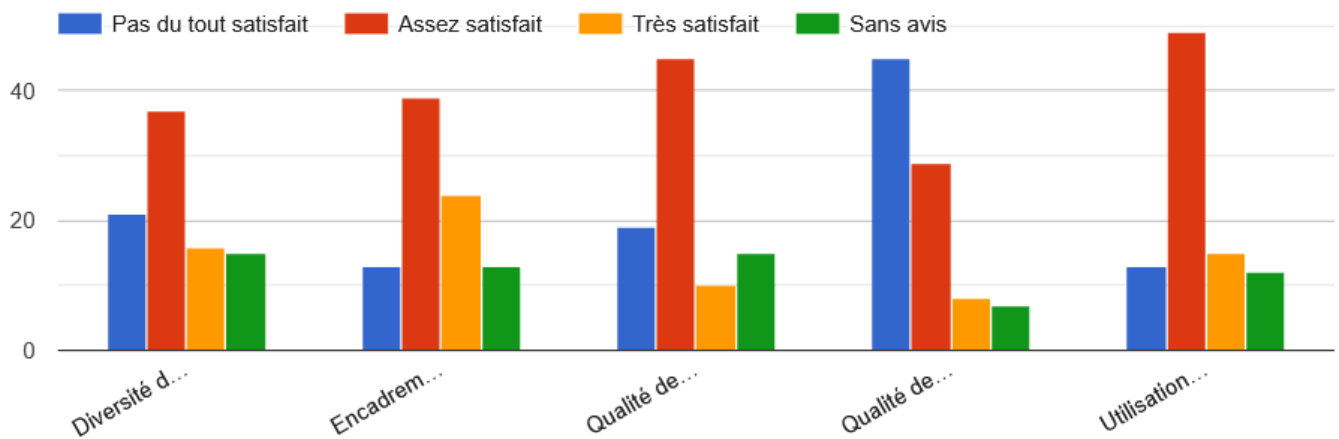
COROENNE BTS1/ LEVEQUE Hugo BTS2/ Rengame Satya CAP 2 men/Mikail CAP1ch / Soan CAP1ch sur *Prise en compte de mon vécu professionnel (temps d'alternance dédié, carnet d'activités, bilan)

PERRIN Hugues BTS1/ Tom COMAS Bac 3/ **Lexi CAP2men/ Buiron Hugo Couv/ Mikail CAP1** sur * Accompagnement de mon projet professionnel et personnel

BREJON CAP 1 an/ De simone Théo CAP 2 men / Tom COMAS Bac 3/ **Lexi CAP2men/Loris CIANCHETTI Cap1ch/ Juillard Tom CAP1ch/ Mikail CAP1ch** *Ecoute et prise en compte de mes besoins et difficultés

*Qualité des équipements pédagogiques

GALINAITIS Wilhem BTS1/CHAVANEL couv/De Simone CAP 2men/ Buiron Hugo couv/ Bacon Baptiste/ Guillaume Damour BP1/ **Loris CIANCHETTI Cap1ch/ Mikail CAP1ch**



*Diversité des activités de veillée (21 pas du tout)

*Encadrement et accompagnement par l'équipe de veilleurs (13 pas du tout)

*Qualité de l'hébergement (19 pas du tout)

*Qualité de la restauration (45 pas du tout)

*Utilisation des différents lieux de vie pendant le temps libre (13 pas du tout)

Il manque des sorties sa serait plus agréable d'organiser une sortie toute les semaines à la mfr par volontariat pour nous permettre de pouvoir changer d'endroit durant qu'elles que heures

lavez les couverture plus souvent !!

Il faudrait moins d'abruti

Le gîte n'est pas terrible et la cantine, les plats ne sont pas excellents et pas en assez grosse quantité

ras

rien de spécial

Bonne

La nourriture ne passe pas (mal de ventre ect)selon les chambre le confort et très moyen

Domage de devoir rentrer a 21h alors que je suis majeur

Hébergement : gîte

Changer les matelas c'est du béton .

Les douche sont jamais pareil

Aucune

La restauration est immonde.

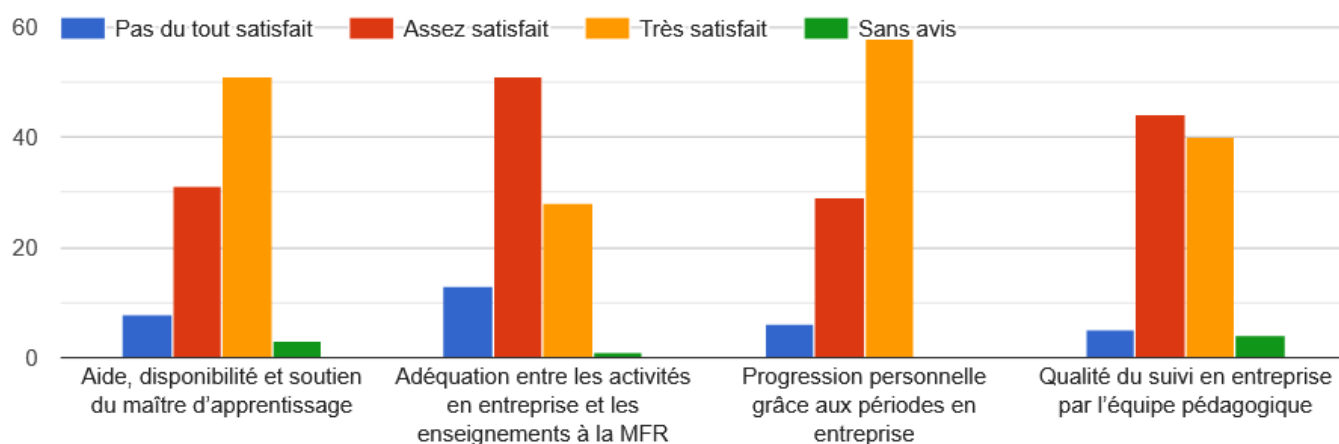
C'est nul

Très bien

Autorisé les sortie le jusqu'à 19h

En période en entreprise

 Copier le graphique



Pas du tout :

- Adéquation entre les activités entreprises et MFR : Morel Adrien couv/Coroenne BTS1/ WilhemBTS 1/ Paccoud Théo CAP2ch/ Farget Mathéo CAP2ch/Leveque BTS2/ Lexi CAP2men/Loan BP1/ Richard BP1/ Timéo CAP1ch/Soan et Eliott CAP 1ch/
- Qualité du suivi en entreprise par l'équipe péda : Molnar CAP1an/ Chan/ Paccoud/ Owen /

Proposition d'amélioration :

De l'eau chaude dans les douches tout les jours, suffisamment à manger (pas que 15 raviolis) et avoir une quantité égale d'entrée et de dessert pour les premiers comme les derniers.

Changer de mfr

Aucune

Mieux de structuration pour les cours atelier et de julien

Une meilleurs organistion, une refonte de l'éducation avec plus de sévere et d'autorité pour évité la situation présente

La qualité de l'enseignement sur certaines matières

La qualité de l'enseignement sur certaines matières

Pouvoir utiliser les machines en veillé les soirs après les cours

Classe plus petite

je sais pas

une meilleure alimentation

La cantine comme d'habitude la mauvaise qualité est aberrante

Plus de sortie

Avoir de l'eau chaude

Restauration

Restauration

La nourriture et certaine chambre d'internat

Qualité de nourriture

Des profs d'atelier plus investi dans la réussite des élèves

Une meilleure restauration plus local

je ne sais pas

Changer de société de restauration

Prof de technique plus compétent

Plus d'activité

Revisiter les étages de l'internat pour un maximum de confort, améliorer la restauration. Les veillées après les cours mériteraient d'être un peu plus encadrées par différents professeurs.

Améliorer la qualité de la cantine qui laisse à désirer

Mieux tourner les services

Changer les matelas

Meilleur alimentation

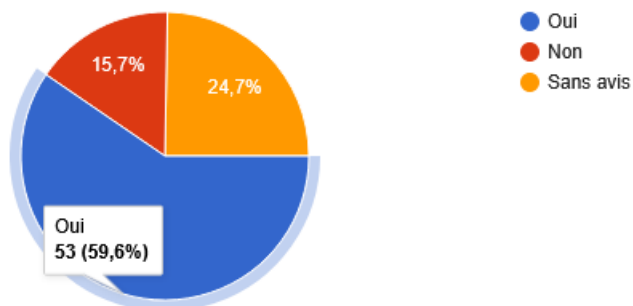
Des douche a température réglable

Restauration

Si vous aviez à refaire ce choix, le referiez-vous ?

 Copier le graphique

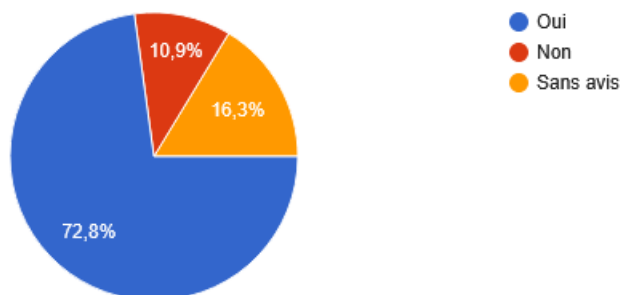
89 réponses



Recommanderiez-vous la MFR ?

 Copier le graphique

92 réponses



Quelles sont vos principales satisfactions ?

33 réponses

Aucune

Mon amélioration

Atelier de qualité

La qualité de la formation

l'entreprise

L'écoute des formateurs.

Bon suivi d'entreprise et bonne entente entre les élèves, le cadre est mieux qu'une école normale

L'accompagnement

Ma principale satisfaction c'est l'enseignement des formateurs

la qualité d'apprentissage

Écoute et apprentissage des formateurs

.

L accompagnement

Aucunes

L'expérience acquise en entreprise

Les formateurs en techniques

on apprend bien

on apprend bien

La qualité des encadrant

Les années de CAP et de BP

L'atelier

Les chambres au premier étage sont assez confortables. Et la souplesse des veilleurs de nuits est appréciée.

L'écoute et l'accompagnement

La qualité de l'atelier

Les veillées

l'apprentissage est bien réalisé

Les veillées
L'apprentissage est bien réalisé
...
L'atelier
Le travaille à l'entreprise
L'établissement
Le travail
L'enseignement technique
Travailler en entreprise

Pour vous en quelques mots quels sont les points forts et les points faibles de la MFR ?

40 réponses

À l'écoute et les classe de charpente trop petit
Point faible :internat.
C est nul l'organisation et l'apprentissage pour les jeunes . Ils nous prennent pour des debiles sortie du zoo .
point faible localisation loin de tout point fort de bon formateur
Aides gentillesse
La convivialité est le point fort.
Des choses sont mis en place ou sont en projet, mais les jeunes sont la principale source de deception et de dégout, et pour ce sujet rien est mis en place, plus les jeune font n'importe ,plus on leur laisse faire, continué comme ça
Point fort :Discipline. Point faible: écouter plus lès élèves a niveau cantine ET manque de professeurs
Grande famille et enseignants sans qualités d'enseignant (pour certains enseignants)
Très grand atelier mais l'internat est un peu vieux
fort: l'apprentissage faible: différenciation des élèves
accueillant
Faibles self fort atelier
Restauration point faible

La partie charpente en point fort
La formation menuiserie à l'atelier est un point faible

La vie en communauté

Point fort: réactivité et cours qualitatif point faible : le manque d'enseignant

Familiale, professionnelle

Points forts : formateur
Points faibles : R

Faire de l'alternance en point positif

L equipe pédagogique

Point fort:
La formation CAP et BP : prof d'atelier passionnée et à l'écoute
Point faible :
Formation BTS pas au niveau (matière technique inexistante)

Bien placé

Les points forts sont là concentration du corps de métier (bois) pour un apprentissage plus expert et approfondi dans la matière. Les point faible reste le manque de lien avec des projets directs en lien avec l'entreprise.

La gentillesse

Point faible la cantine
Point fort l'atelier

Points faible formateur d'anglais trop de période en cour et la cantine

Point fort enseignement
Point faible restauration

...

Les chambre ouvre tard

Formateurs= points forts

Les cours et les profs

Point fort du bon matériel ,point faible les cour c'est nul

Les chambre ouvre tard

Formateurs= points forts

Les cours et les profs

Point fort du bon matériel ,point faible les cour c'est nul

Les point fort sont que il sont vraiment derrière nous

Point faible : La filière menuiserie, les formateurs absents, l'absence d'epi (les pantalon absents lors des épreuves pratiques...),....

Les point forts son enseignement point faible restauration internat

Entraide

L'apprentissage