OFELIA
FORMATION

Méthode de calcul de nos indicateurs

Les indicateurs de résultats présentés sur notre site sont établis à partir des données recueillies auprès des bénéficiaires et des données de suivi des actions de formation réalisées par OFELIA.

Taux de satisfaction
Nombre de répondants se déclarant satisfaits ou très satisfaits / nombre total de répondants × 100.

Taux de recommandation
Nombre de répondants déclarant recommander la formation / nombre total de répondants × 100.

Taux de réussite ou de validation
Nombre de bénéficiaires ayant obtenu la certification, le titre, le bloc de compétences ou la validation concernée / nombre de candidats présentés × 100.

Taux d'abandon
Nombre de bénéficiaires ayant interrompu leur parcours avant son terme / nombre total de bénéficiaires entrés en formation × 100.

Taux de sortie positive
Nombre de bénéficiaires ayant accédé à un emploi, une alternance ou une formation à l'issue de leur parcours / nombre de bénéficiaires sortis du parcours × 100.

Les résultats sont consolidés à partir des données disponibles et vérifiables issues notamment de Digiforma, des questionnaires de satisfaction, des bilans de formation, des résultats aux certifications et du suivi des bénéficiaires.

La période de référence et le nombre de bénéficiaires ou de répondants concernés sont précisés avec les résultats publiés.

Dernière mise à jour : septembre 2026.

Synthèse des résultats · année 2025

Taux de réussite aux examens et attestations · OFELIA Formation

1. Synthèse par formation

Formation	Sessions	Inscrits	Absents	Abandons	Présentés	Réussites	Échecs	Taux de réussite
Titre professionnel ADVF (blocs CCP)	3	25	0	0	25	25	0	100 %
Hygiène alimentaire en restauration commerciale	5	47	5	0	42	42	0	100 %
Ensemble	**8**	**72**	**5**	**0**	**67**	**67**	**0**	**100 %**

Taux de réussite = réussites ÷ stagiaires présentés (ayant suivi la formation jusqu'au bout et passé l'examen).

2. Titre professionnel ADVF · détail par bloc de compétences

RNCP37715 · niveau 3 · Date d'échéance de l'enregistrement : 05/07/2028 · Certificateur : ministère du Travail, du Plein Emploi et de l'Insertion

Bloc de compétences (CCP)	Sessions	Présentés	Réussites	Échecs	Taux
CCP 3 · Assurer le relai du parent dans la garde de l'enfant à domicile (RNCP37715BC03)	3	25	25	0	100 %
Total	**3**	**25**	**25**	**0**	**100 %**

3. Hygiène alimentaire en restauration commerciale · indicateurs

Cette formation est réalisée dans le cadre de l'habilitation accordée par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire.

Indicateur	Calcul	Résultat
Taux de réussite (sur les présentés)	42 réussites ÷ 42 présentés	100 %
Taux d'obtention (sur les inscrits)	42 réussites ÷ 47 inscrits	89,4 %
Taux d'absence (non venus)	5 absents ÷ 47 inscrits	10,6 %
Taux d'abandon (formation non terminée)	0 abandon ÷ 47 inscrits	0 %

4. Lecture et limites

- ADVF : résultats par bloc de compétences (CCP) d'après les procès-verbaux généraux n° 620577, 646078 et 649298. Ils ne valent pas résultat au titre complet, qui nécessite les PV de jury final.
- Hygiène alimentaire : sessions n° 1895, 1897, 1898, 1904 et 1914. Formation validée par une attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale, délivrée par OFELIA par délégation de la direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt. .
- Données nominatives non reproduites : PV, listes d'émargement et attestations restent les pièces justificatives, conservés dans le dossier confidentiel.
- Année 2025 complète pour les sessions connues à ce jour. À publier sur le site et les supports de communication de l'organisme (avec la méthode de calcul).