

Satisfacción con el Programa de
formación de La Quinta Cocina
y con la cafetería del Centro
Cultural Espacio Abierto del
Palacete de la Quinta de los
Molinos

Informe de resultados
2022

Departamento de Prevención del Riesgo Social en la Infancia y
Adolescencia.

Subdirección General de Familias e Infancia

Dirección General de Familias, Infancia, Educación y Juventud



MADRID

Índice de contenidos.

Ficha técnica

- Satisfacción con el Programa de formación de La Quinta Cocina y satisfacción de la clientela con la cafetería del Centro Cultural Espacio Abierto del Palacete de la Quinta de los Molinos.
- Alumnado participante:
 - I. Satisfacción general con el Programa de La Quinta Cocina.
- Comentarios y sugerencias
 - I. Alumnado participante.
- Clientela atendida
 - I. Satisfacción general con la cafetería del Centro Cultural Espacio Abierto del Palacete de la Quinta de los Molinos.
 - II. Cafetería del Centro Cultural Espacio Abierto
 - III. Comentarios y sugerencias de la clientela.



Ficha técnica.

TÍTULO DEL ESTUDIO:

Satisfacción con el Programa de formación La Quinta Cocina y con la cafetería del Centro Cultural Espacio Abierto del Palacete de la Quinta de los Molinos. Informe de resultados 2022.

ÓRGANO PROMOTOR:

Departamento de Prevención del Riesgo Social en la Infancia y la Adolescencia. D.G. de Familias, Infancia, Educación y Juventud. A.G. de Familias, Igualdad y Bienestar Social.

OBJETIVO DEL ESTUDIO:

Conocer el grado de satisfacción de las y los jóvenes participantes con el programa de formación de La Quinta Cocina y de la clientela de la cafetería del Centro Cultural Espacio Abierto del Palacete de la Quinta de los Molinos. 2022

UNIVERSO:

- 138 alumnas y alumnos que finalizan el proceso de formación.
- Clientela de la cafetería.

TAMAÑO MUESTRAL: en total 68 cuestionarios válidos del alumnado participante y clientela atendida.

- 53 cuestionarios válidos del alumnado.
- 15 cuestionarios válidos de la clientela.

ERROR DE MUESTREO: Para cada caso, teniendo en cuenta un nivel de confianza de 95,5% y bajo el supuesto de $p=q=0,5$:

- Muestra de población del alumnado: error muestral de 10,82%

PROCEDIMIENTO DEL MUESTREO:

- Alumnado que culmina su proceso de formación.
- Participación voluntaria de la clientela.

MÉTODO DE RECOGIDA:

- Cuestionario online anónimo dirigido al alumnado que finaliza la formación.
- Cuestionario online anónimo dirigido a la clientela de la cafetería del Centro Cultural.

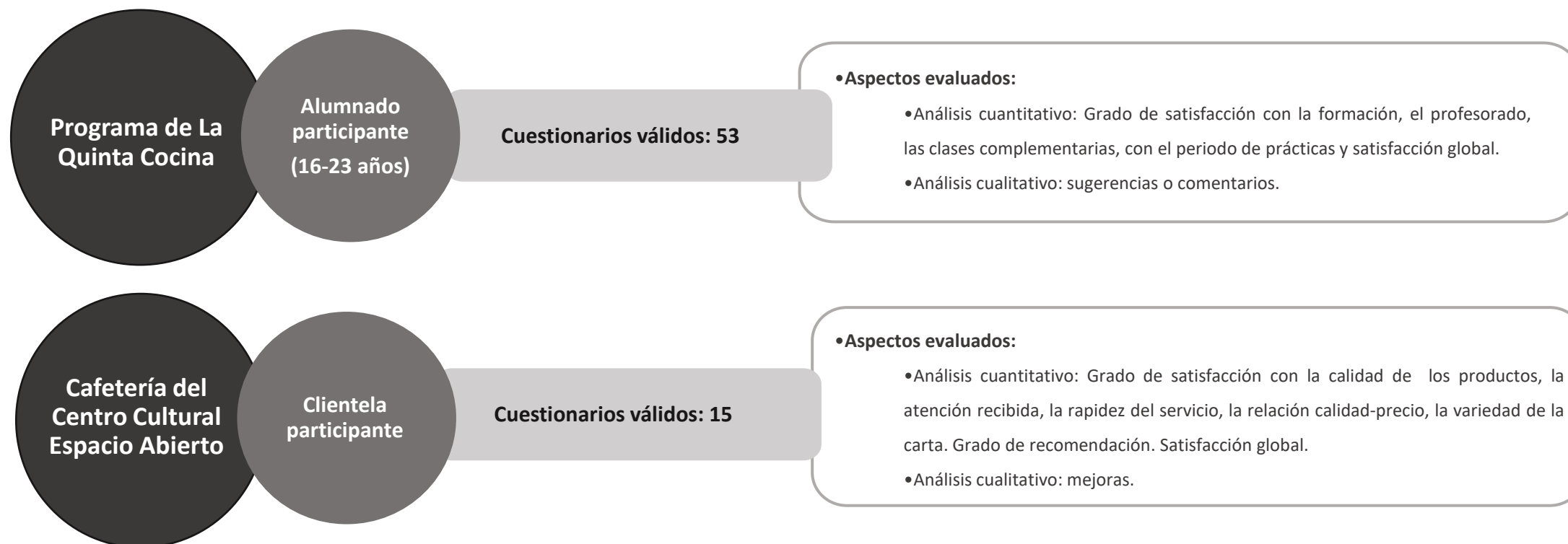
PERÍODO DE RECOGIDA DE LA INFORMACIÓN:

De Enero a Diciembre de 2022.

Ficha técnica

Programa de formación La Quinta Cocina.

Cafetería del Centro Cultural Espacio Abierto del Palacete de la Quinta de los Molinos.

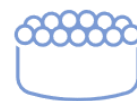




MADRID

Programa de Formación La Quinta Cocina

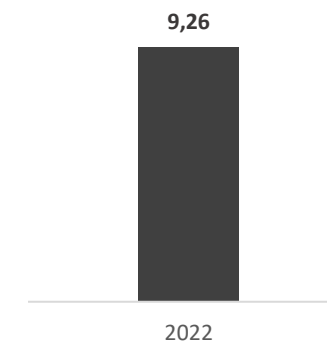
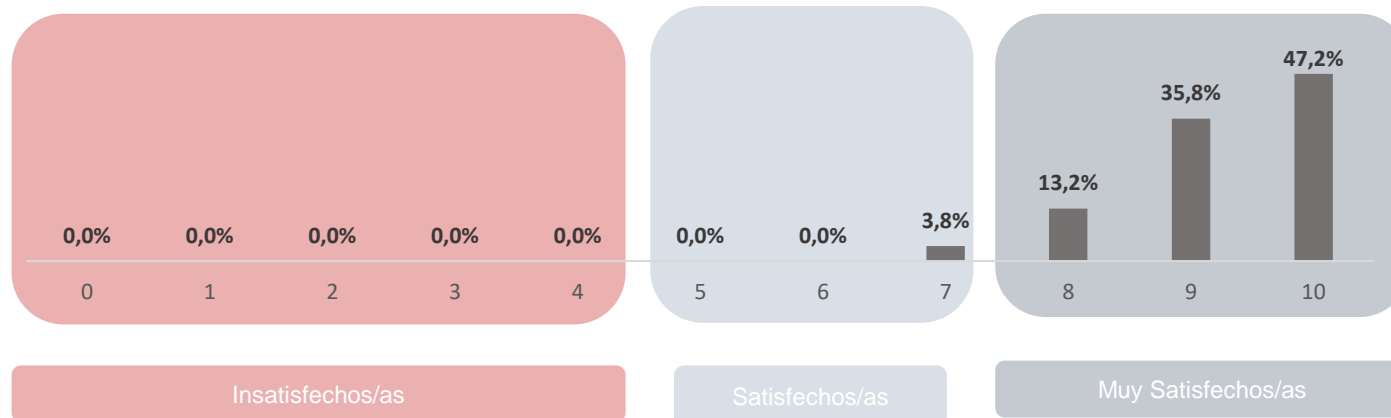
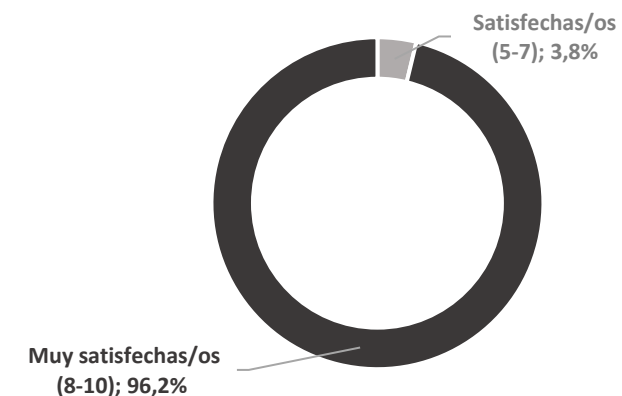
Alumnado participante (de 16 a 23 años)



Programa de formación La Quinta Cocina.

Satisfacción general del alumnado con el Programa.

- Del total del alumnado que ha respondido al cuestionario, el 100% manifiesta estar satisfecho o muy satisfecho con el curso.
- La media de satisfacción es de 9,26 en una escala de respuesta del 0 al 10.



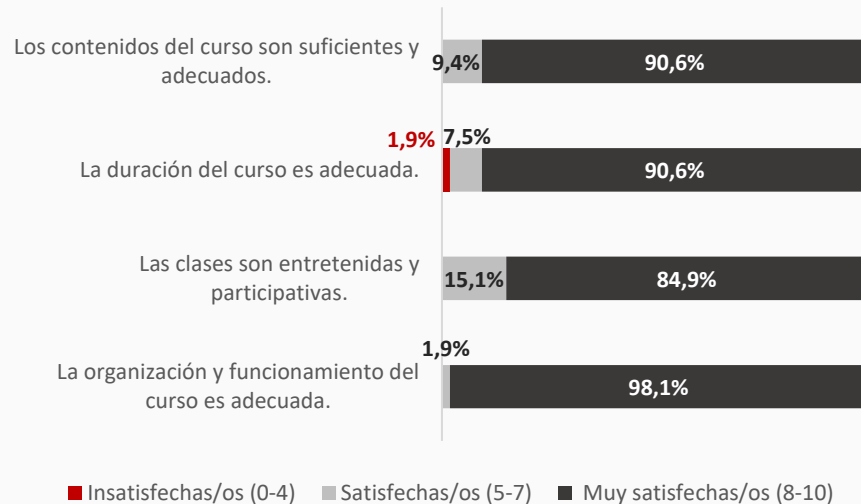
CUE de satisfacción de atención. Base 2022: 53.

P5. Y, en general, y teniendo en cuenta tu formación en la escuela y tus prácticas realizadas en restaurante, ¿qué NOTA GLOBAL le pondrías al curso? Escala 0-10.

Programa de formación La Quinta Cocina

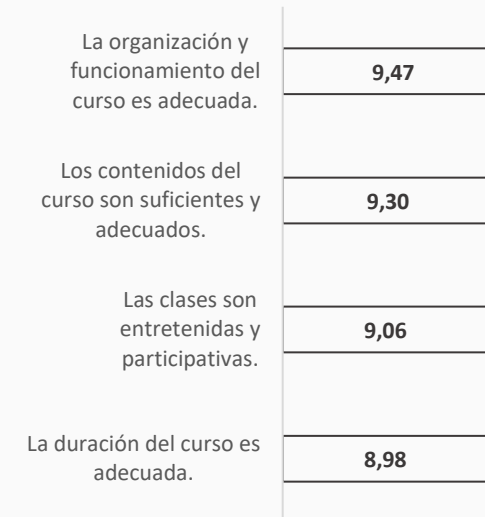
Satisfacción del alumnado con la actividad formativa.

Actividad formativa



Más del 84% del alumnado encuestado ha manifestado sentirse muy satisfecho con todos los aspectos de la actividad formativa.

Ranking atributos

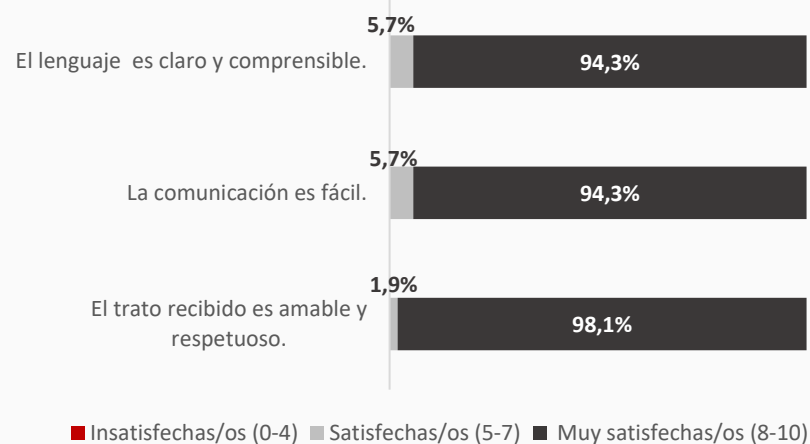


La organización y el funcionamiento del curso ha sido el atributo mejor valorado con una puntuación media del 9,47 (escala de 0 a 10). El que peor ha sido valorado ha sido la duración del curso con solo una diferencia de -0,49 puntos.

Programa de formación La Quinta Cocina

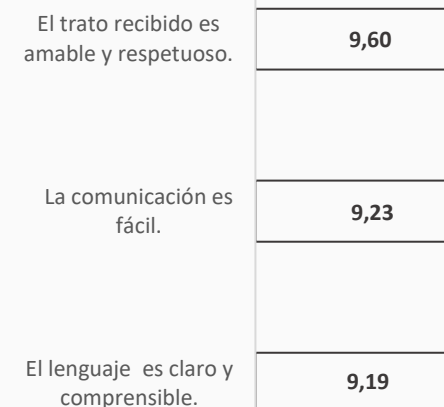
Satisfacción del alumnado con el profesorado.

Profesorado



Más del 94% del alumnado encuestado ha manifestado sentirse muy satisfecho con el profesorado.

Ranking atributos



El trato recibido por parte del profesorado ha sido el atributo mejor valorado con una puntuación media del 9,6 (escala del 0 al 10). El peor valorado ha sido el lenguaje utilizado con solo -0,41 puntos de diferencia.

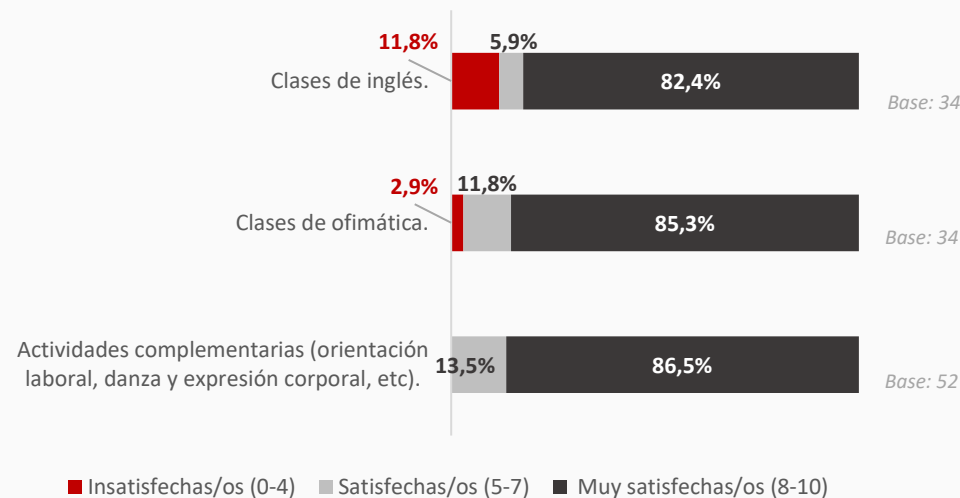
CUE de satisfacción de atención. Base 2022: 53

P2. Indica tu grado de acuerdo con los siguientes aspectos relativos al profesorado. Escala 0-10.

Programa de formación La Quinta Cocina

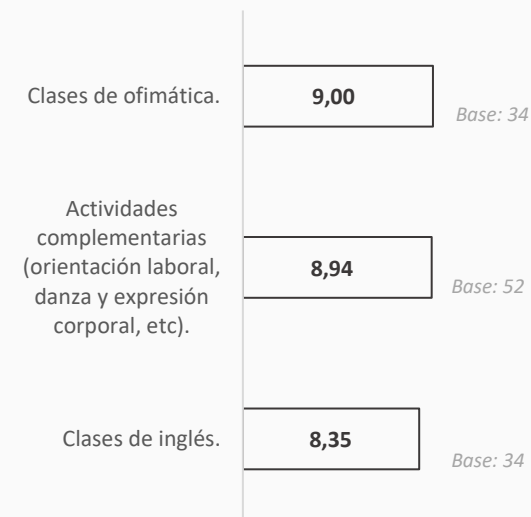
Satisfacción del alumnado con las clases complementarias.

Clases complementarias



Más del 82% del alumnado encuestado ha manifestado sentirse muy satisfecho con las clases complementarias.

Ranking atributos



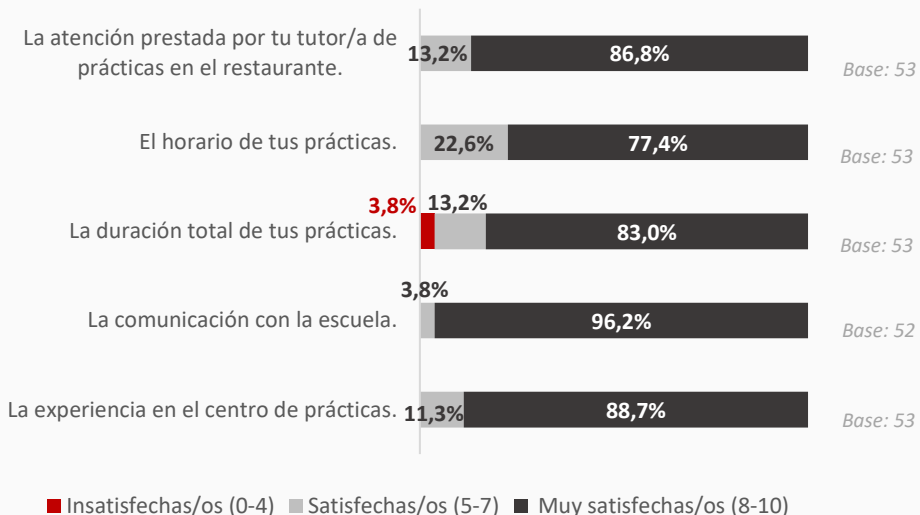
Las clases de ofimática han sido las mejor valoradas con una puntuación media de 9 sobre 10. Las peores valoradas han sido las clases de inglés, con solo una diferencia de -0,65 puntos.

CUE de satisfacción de atención. Base 2022: 53
P3. Indica tu grado de satisfacción con las clases complementarias. Escala 0-10.

Programa de formación La Quinta Cocina

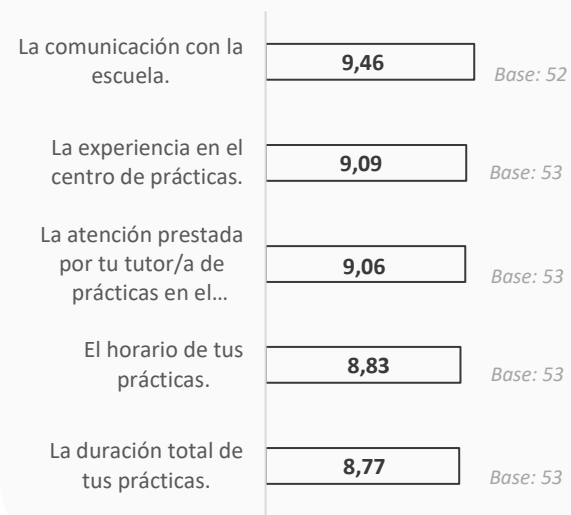
Satisfacción del alumnado con el periodo de prácticas.

Prácticas



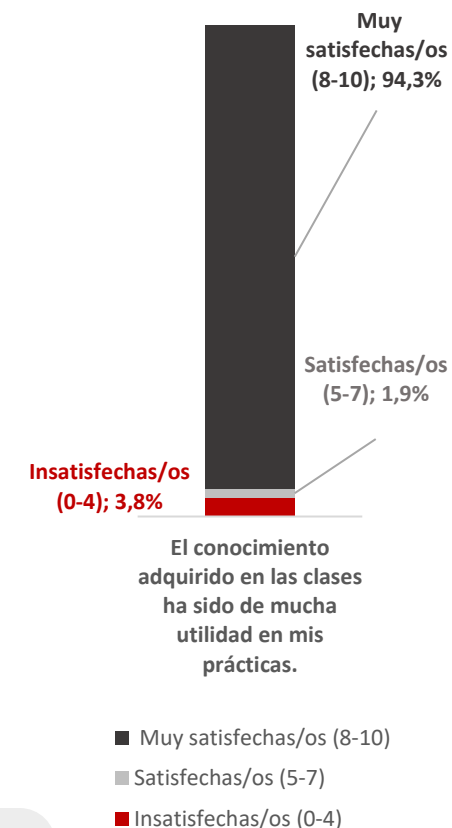
Más del 77% del alumnado encuestado ha manifestado sentirse muy satisfecho con todos los aspectos del periodo de prácticas realizadas.

Ranking atributos



La comunicación con la escuela (9,46) y la experiencia en el centro de prácticas (9,09) han sido los aspectos mejor valorados. La duración total de las prácticas ha sido la peor valorada con solo una diferencia de -0,69 puntos.

El 96,2% del alumnado afirma que el conocimiento adquirido en las clases ha sido de mucha utilidad en sus prácticas.



CUE de satisfacción de atención. Base 2022: 53
P4. ¿Has realizado el periodo de prácticas? Si/No

P4.1. (Solo si P4=Si) Indica tu grado de satisfacción con los siguientes aspectos relativos a tu periodo de prácticas realizadas. Escala 0-10.

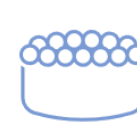
P4.2. Indica tu grado de acuerdo con esta frase: El conocimiento adquirido en las clases ha sido de mucha utilidad en mis prácticas. Escala 0-10



Programa de Formación La Quinta Cocina

Comentarios y sugerencias

Alumnado participante (16 a 23 años)



Programa de formación La Quinta Cocina


Comentarios y sugerencias del alumnado

SÍ
han aportado
observaciones o
comentarios
64,2%

NO
han aportado
observaciones o
comentarios
35,8%

Agradecimientos y valoraciones positivas generales del Programa **74,4%**

(Estoy muy contento; lo recomendaré; buena cocina y sala aprendí muchísimas cosas; se aprende muchas cosas sobre el tema de hostelería y te ayudan muchísimo sobre el empleo de trabajo; me ha encantado el curso, muchas gracias, he encontrado aquí a una familia...)



Quejas o valoraciones negativas **12,8%**

(El conocimiento que llevamos a las prácticas es muy escaso. Los profesores no son serios en las clases; el curso es mucho tiempo; muy largo; no me ha gustado mucho el restaurante de prácticas...)

Sugerencias de mejora del curso **7,7%**

(Es importante que nos enseñen los nombres y con qué se sirve los cubatas; menos tiempo de curso mejor; me gustaría haber salido de prácticas a otro restaurante externo...)

Valoraciones positivas del profesorado **5,1%**

(Los profesores son increíbles saben mucho;[...] el trato con los profesores es muy profesional.)



MADRID

Cafetería del Centro Cultural Espacio Abierto del Palacete de la Quinta de los Molinos

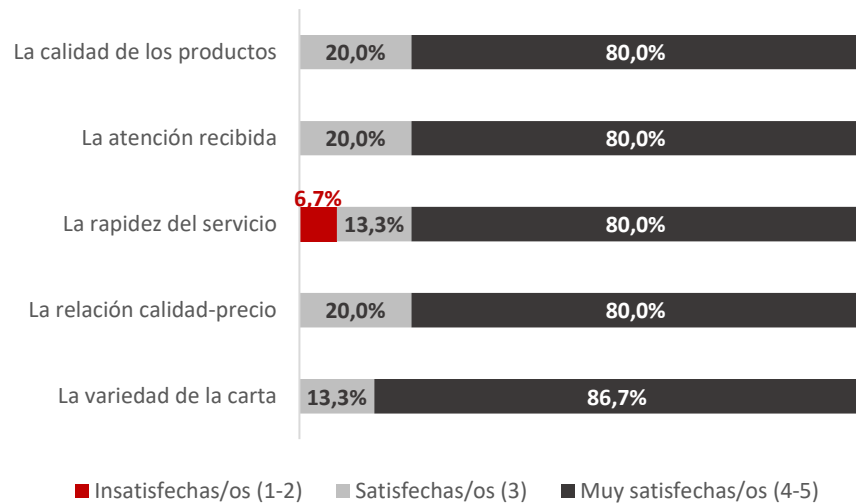
Satisfacción de la clientela



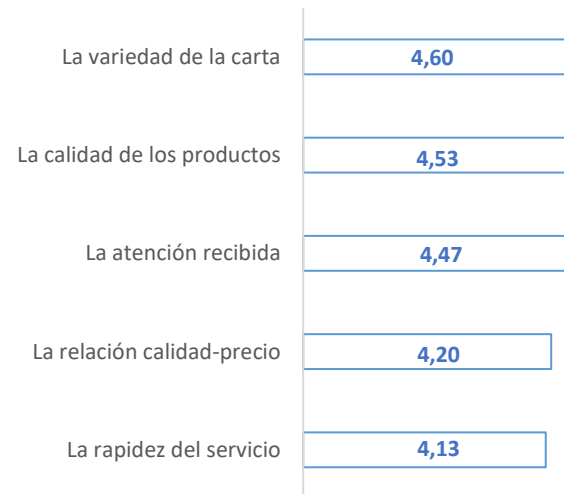

Cafetería del Centro Cultural Espacio Abierto

Satisfacción general de la clientela atendida: Servicio y calidad

Valoración de la experiencia



Ranking atributos

Media satisfacción general 2022
(escala 1-5)

4,73

Grado de recomendación 2022
(escala 1-5)

4,80

- El 80% de la clientela está muy satisfecha con su experiencia en la cafetería.
- Lo que más ha gustado ha sido la variedad de la carta (4,60) seguida de la calidad de los productos (4,53). Lo que menos, ha sido la rapidez del servicio con un 4,13 con solo una diferencia de -0,47 puntos respecto a la variedad de la carta.
- La media de satisfacción general de la clientela encuestada con el establecimiento es de 4,73 en una escala de respuesta del 1 al 5.
- La clientela otorga un grado de recomendación del establecimiento a otras personas del 4,80 (escala 1-5).

CUE de satisfacción de atención. Base 2022: 15. Escala: 1-5

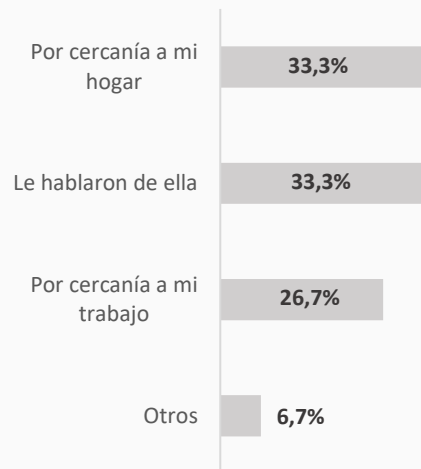
P4. Indique, por favor, su grado de satisfacción con los siguientes aspectos relativos a su experiencia en La Quinta Cocina.

P5. Indique, por favor, ¿en qué grado recomendaría La Quinta Cocina a otras personas?

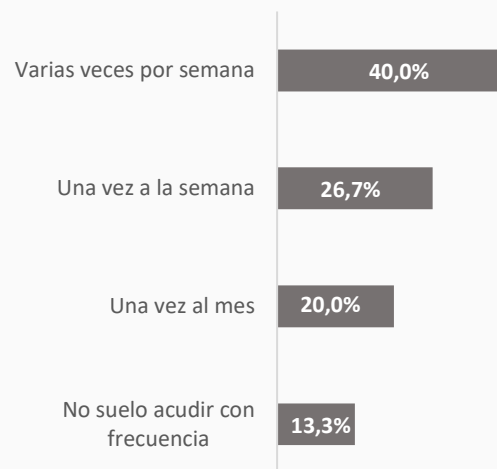
P6. Puntúe, por favor, el grado de satisfacción con el establecimiento respondiendo en una escala del 1 al 5, donde 1 es que está totalmente insatisfecho/a y 5 totalmente satisfecho/a.

Cafetería del Centro Cultural Espacio Abierto

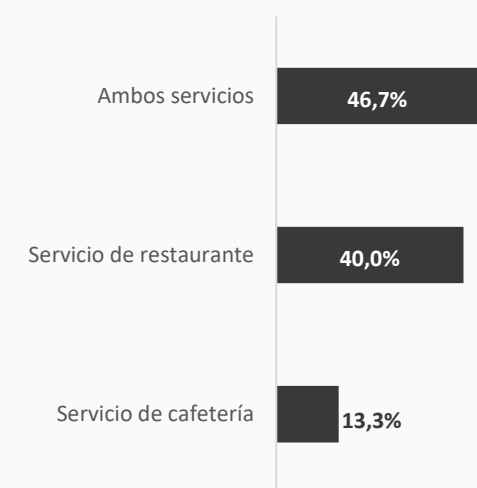
¿Cómo conoció La Quinta Cocina?



Frecuencia de visita



Servicios utilizados



- Del total de clientela que ha respondido al cuestionario, el **33,3%** conoció La Quinta Cocina por cercanía a su hogar y el mismo porcentaje porque le hablaron de ella.
- Cuando se les pregunta por la **frecuencia de visita al establecimiento el 40% afirma que varias veces por semana**, seguido del 26,7% que lo visita una vez a la semana.
- El **46,7%** de estas personas **han utilizado tanto el servicio de cafetería como de restaurante** cuando han visitado el establecimiento. Le sigue el 40% que ha utilizado el servicio de restaurante.

CUE de satisfacción de atención. Base 2022: 15. Escala: 1-5

P1. ¿Cómo conoció La Quinta Cocina?

P2. Aproximadamente, ¿con qué frecuencia viene a La Quinta Cocina?

P3. En su visita a La Quinta Cocina, ¿qué servicios ha utilizado?

Comentarios y sugerencias de la clientela

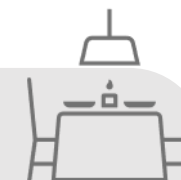
SÍ
han aportado
observaciones o
comentarios
80%

NO
han aportado
observaciones o
comentarios
20%

COMENTARIOS VALORACIONES POSITIVAS

66,7%

Todo muy bien; No cambiaria nada; Considero que debe seguir trabajando en la misma línea. Es una iniciativa estupenda. Enhorabuena! TODO MUY BUENO GRACIAS; muy bueno; Seguir en la misma línea ascendente en la que va; Nada;



MEJORAS **33,3%**

Más mesas en la terraza; Que se pueda reservar; Las sillas de hierro son muy incómodas. El aire lo tienen muy frío y me enfermé; El encargado debería tratar mejor a los chicos y chicas que están aprendiendo. Es desagradable.

Base: 12

