

Catalogue de formation



Site internet : www.dpro-sas.fr





Conseil-Audit-Formation

Restauration

Dans un monde toujours en mouvement, **D-PRO** propose des formations professionnelles qui permettent d'atteindre des **objectifs de développement des connaissances professionnelles**. De nouvelles formations **non certifiantes** sont proposées sur l'année 2020, Formation en intra-entreprise, inter-entreprise ou formation individuelle en présentielle.

Les programmes sont adressés par mail, sur demande à : pascal.targon@dpro-sas.fr.

Le nombre de sessions à l'année est en fonction de chaque entreprise, sessions à la carte.

L'accessibilité aux personnes handicapées dépend du lieu de formation retenu et du type de handicap au regard des modalités d'accompagnement pédagogiques (aspect à évoquer impérativement au cours de l'entretien préalable à toute contractualisation).

Le tarif individuel pour 2 jours du 1/01/2020 au 31/12/2020 : 500 € nets de TVA article 261-4-4 du CGI à partir de 1 participant.

Le tarif intra-entreprise pour 2 jours du 1/01/2020 au 31/12/2020 : 1780 € nets de TVA article 261-4-4 du CGI à partir de 1 à 10 participants.

Le tarif intra-entreprise pour 1 jour du 1/01/2020 au 31/12/2020 : 890 € nets de TVA article 261-4-4 du CGI à partir de 1 à 10 participants.

Pour les formations sur mesure, un devis sera établi.

Les formations sont éligibles aux différents financeurs. Les CGV sont disponible sur le site. Avant tout devis et convention/ contrat individuel un entretien téléphonique ou en face à face aura lieu avec le commanditaire/stagiaire et Pascal Targon pour valider l'adéquation de la formation.

La méthode pédagogique :

- Apprendre les choses en les faisant, avec l'accompagnement du formateur.

Les modalités d'évaluation :

- Evaluation pédagogique diagnostique en début de formation, et formative/acquisition de compétences, au fur et à mesure de la formation.
- Questionnaire d'évaluation de la formation par le participant, à chaud en fin de formation.
- Questionnaire d'évaluation de la mise en œuvre des compétences développées, à froid environ 6 mois après la fin de la formation.
- Remise d'un **Certificat de Réalisation**/Attestation de présence, assiduité et fin de formation, qui précise le niveau d'atteinte des objectifs de développement des compétences professionnelles.

D-PRO est Datadocké, Pascal Targon consultant – formateur certifié ICPF niveau agréé CNEFOP.

Sommaire

Nos Formateurs

1

Restauration collective et commerciale

❖ Formation HACCP	3 -4
❖ Cuisson juste et basse température	5
❖ Textures modifiées, les Mixés	6
❖ Le manger mains- finger food	7
❖ Liaison froide	8
❖ Gaspillage en restauration collective : 6 raisons d’agir	9
❖ Livraison en restauration collective, législation, gestes et postures	10
❖ Améliorer le service hôtelier en salle dans les EHPAD	11
❖ Instant repas, nutrition et hydratation en EHPAD	12

Diététique et nutrition

❖ Adaptation des textures et régimes spécifiques en EHPAD	13
❖ Le temps du repas	14
❖ Nutrition de la personne âgée	15
❖ L’alimentation des enfants gardés en crèche	16
❖ L’alimentation et l’hydratation des personnes âgées	17
❖ Prévention, dépistage et prise en charge de la dénutrition	18
❖ Le manger mains	19
❖ Avoir une alimentation saine en cours du traitement du cancer	20
❖ Trouble de la nutrition dans la maladie d’Alzheimer	21

Management

❖ Devenir Manager	22
-------------------	----

La politique d’achat

❖ Mise en place d’une politique d’achat en respectant la loi EGALIM	23 à 24
---	---------

Conditions Générales de vente

25 à 26

Nos formateurs



Pascal Targon

Certifié CNEFOP : Consultant-Formateur

Domaine de formation :

Formation culinaire en restauration collective et commerciale – sécurité des aliments : HACCP, PMS.

Ancien directeur d'une cuisine centrale, formateur en cuisine traditionnelle pour la chambre des métiers de la Gironde, intervenant à l'école Vatel (école supérieure de commerce et gestion Hôtellerie-Tourisme), manager d'une équipe de 6 Assistants Techniques.



Annaïck Ronarch

Domaine de formation :

Formation diététique – nutrition.

Diététicienne libérale clinique Franciscaines à Versailles et Mairie de Clichy, animatrice diabétiques et enfants, conférence et débat pour tout public, scolaire et sénior, D.U de l'obésité de l'enfant et de l'adolescent , D. U nutrition thérapeutique et vieillissement, D.U nutrition du sportif.

Formation HACCP

- **Objectifs :**

Savoir détecter et maîtriser les risques de contaminations et de développements microbiens.

Comprendre l'importance d'une méthode HACCP et pouvoir la mettre en pratique.

Savoir bâtir un plan HACCP dans ses 12 étapes

Programme :

1er partie « Hygiène et sécurité alimentaire compréhension de la méthode HACCP »

L'HYGIÈNE AU SEIN DE L'ENTREPRISE en tenant compte du COVID.

Définition du terme hygiène et sécurité alimentaire.

A qui s'appliquent ces règles.

LA REGLEMENTATION EN APPLICATION

Le principe du « Codex Alimentarius ».

Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH).

LES FACTEURS A RISQUES ALIMENTAIRE

Les cinq principales sources de contaminations (« 5 M »).

Connaître les facteurs de multiplications des micro-organismes.

LES MOYENS DE MAITRISE

Le respect des Bonnes Pratiques de Fabrication et d'Hygiène.

Comment éviter les contaminations.

Comment éviter les multiplications.

PRESENTATION DE L'HACCP

Définition de la méthode HACCP.

Comprendre l'HACCP au cœur de l'entreprise.

LES SEPT PRINCIPES

Détail et explication des 7 principes.

PLAN DE TRAVAIL EN 12 ETAPES

Comprendre les 12 étapes selon le codex Alimentarius.

2ème partie « Approfondissement et application de la méthode HACCP »

Mise en application (Etude de cas) selon les 12 étapes de fabrication d'un plan HACCP.

L'EQUIPE HACCP ET LA DESCRIPTION DE VOTRE PRODUCTION

Comment constituer une équipe HACCP.

Description et utilisation du ou (des) produit(s).

LES DIAGRAMMES DE FABRICATION

Elaboration du ou (des) diagramme(s) de fabrication.

Vérification et validation du ou (des) diagramme(s).

ANALYSE DES RISQUES

Procéder à l'analyse des risques.

Identifier et classer les Points Critiques (PC).

Définir les PrPo.

Etablir les limites / seuils critiques pour chaque PC.

CREATION DE DOCUMENTS D'ENREGISTREMENTS

Création de documents d'enregistrements.

Plan de nettoyage et désinfection.

Planning de nettoyage et désinfection.

Méthodes Pédagogiques :

- Vidéo projecteur
- Interaction permanente entre le formateur et les participants.
- Quizz

Public : tout public en restauration collective et commerciale

Pré- requis : avoir une expérience dans la restauration collective et commerciale.

Durée du stage : 2 jours

Cuisson juste et basse température

- **Objectifs :**

Maitriser les techniques de cuisson à basse température pour les viandes et poissons
Appréhender ce mode de cuisson avantageux dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Programme :

- 1) RAPPELS DES TEMPÉRATURES DE CUISSON
- 2) IMPORTANCE DE LA JUSTE TEMPERATURE DE CUISSON SELECTIONNEE
- 3) INCIDENCE DE LA TEMPERATURE SUR CERTAINS PRODUITS
- 4) EFFETS DE LA CHALEUR SUR LES PRODUITS
- 5) INCIDENCES DE L'APPLICATION D'UN JUSTE COUPLE TEMPS-TEMPERATURE SUR LES VIANDES
 - LA COULEUR
 - LA TENDRETE
 - LE GOÛT
- 6) LE PRINCIPE DE LA CUISSON A BASSE OU JUSTE TEMPERATURE
- 7) LE PRINCIPE DE LA CUISSON A BASSE OU JUSTE TEMPERATURE
- 8) LA CUISSON SOUS VIDE A JUSTE TEMPERATURE
- 9) LA CUISSON BASSE TEMPERATURE PROGRAMMEE DE NUIT
- 10) BAREME CUISSON COUPLE TEMPS/TEMPERATURE
- 11) DONNEES ECONOMIQUES
- 12) SYNTHESE

Méthodes Pédagogiques :

- Travaux dirigés et démonstrations sur site, les stagiaires réalisent leurs productions.
- Apports technologiques.
- Dégustation et analyses des productions.
- Analyse critique.

Public : Chef de cuisine et cuisinier (e) en restauration collective et commerciale.

Pré- requis connaître les principes de base des différents types de cuisson

Durée du stage : 2 jours

Textures modifiées, les Mixés

- **Objectifs :**

- Repérer les difficultés du personnel
- Sensibiliser aux risques nutritionnels
- Définir les règles et les bonnes pratiques en HACCP liées aux préparations à risque
- Maîtriser les techniques des différentes textures : hachée, moulinée, mixée, liquide, chaud ou froid.

Programme :

- 1) Différents types de mixés (haché, mouliné, lisse et enrichis)
- 2) Matériels à utiliser
- 3) Aliments à éviter
- 4) Approche sur l'organisation de travail
 - Liaison froide ou chaude
 - Fabrication de hors-d'œuvre
 - Poissons
 - Volailles
 - Viandes
 - Féculents
 - Légumes
 - Desserts
 - Assaisonnement des différents plats
 - Différents dressages et décors
 - Photos des plats finis

Méthodes Pédagogiques :

- Apport théorique.
- Mise en situation de production
- Dégustation des préparations

Echanges d'expérience

Public : Cuisinier(e) et toute personne intervenant sur ces préparations.

Pré-requis : connaître les principes de base des différents types de cuisson

Durée du stage : 2 jours

Le manger mains - finger food

- **Objectifs :**

Appréhender les nécessités thérapeutiques des présentations adaptées pour être mangées à la main.

Découvrir les matériels et aides culinaires (liants et texturants).

Créer et mettre en œuvre des recettes dont les textures sont modifiées et les présentations adaptées pour être mangées à la main pour répondre au problème de nutrition en établissement de santé.

Programme :

Organisation de la cuisine

1) La créativité pour le manger main.

- Les textures
- Les formes, volumes et couleurs
- Facilité de prise en main.
- Température de consommation.

2) Mise en production

- Les recettes transformées en manger mains et présentées sous formes de : Cubes, frites, boulettes, galettes, quenelles
- Les aides à modifier

3) Dégustation des présentations manger main

- Dégustation des produits élaborés

4) En salle structuration des apprentissages en atelier

- Gamme de produit utile pour le manger main
- Comment tirer le meilleur parti des produits tendance
- Méthodes et protocoles de travail (conservation traçabilité, bonnes pratiques d'hygiène)

Méthodes Pédagogiques :

- Apport théorique.
- Mise en situation de production
- Dégustation des préparations
- Echanges d'expérience

Public : Cuisinier(e) et toute personne intervenant sur ces préparations.

Pré-requis : connaître les principes de base des différents types de cuisson

Durée du stage : 2 jours

Liaison froide

- **Objectifs :**

Maîtriser le principe de la liaison froide
Comprendre le choix de la liaison froide
Maîtriser les principes et comprendre la législation

Programme :

Théorie et pratique

- 1) Définition et législation
- 2) Les étapes
 - Les opérations préalables en liaison réfrigérée : déconditionnement, portionnement, plaquage
 - La cuisson en liaison réfrigérée
 - Le conditionnement à chaud
 - Le refroidissement
 - Le tranchage
 - Le conditionnement à froid et l'assemblage
 - L'étiquetage des préparations
 - Le stockage des produits finis
 - L'allotissement et la répartition
 - L'assemblage des plateaux et le regroupement des préparations
 - Le transport et l'acheminement
 - La remise en température
- 3) Avantages
- 4) Difficultés

Méthodes Pédagogiques :

- Apport théorique.
- Mise en situation de production
- La maîtrise du couple temps/température, en liaison froide : les auto-contrôles et la sécurité alimentaire
- Le planning de fabrication journalier

Public : Cuisinier(e) et toute personne intervenante sur ces préparations.

Pré-requis : avoir une expérience dans la restauration collective

Durée du stage : 2 jours

Gaspillage en restauration collective : 6 raisons d’agir

- **Objectifs :**

Acquérir les capacités nécessaires à réduire le gaspillage alimentaire.
Identifier les leviers mobilisateurs et fédérateurs pour mener à bien ce projet de prévention du gaspillage.

Programme :

Théorie

- 1) Le gaspillage alimentaire : de quoi parle-t-on ?
- 2) 6 raisons d’agir, différentes actions possibles.
- 3) Repérer les solutions existantes.
- 4) Diagnostiquer, analyser et plan d’action.
- 5) Présentation d’expériences et ressources.

Méthodes Pédagogiques :

- Apport théorique.
- Echange d’expériences.
- Apport de solutions.
- Quizz

Public : cuisinier (e) et l’ensemble des agents de restauration.

Pré- requis : ne nécessite pas de pré-requis

Durée du stage : 2 jours

Remarques :

La formation peut être suivie d’1 ou 2 journées supplémentaires pour l’application et la mise en place.

Livraison en restauration collective, législation, gestes et postures.

- **Objectifs :**

Acquérir les normes en vigueur HACCP pour la livraison des denrées alimentaires transformées.

Acquérir les bonnes postures et les bons gestes.

Programme :

Théorie et pratique

- 1) Législation normes HACCP.
- 2) Manipulation des charges, (chargement et déchargement).
- 3) Point sur le matériel.
- 4) Résolution de problèmes.

Méthodes Pédagogiques :

- Interaction permanente entre le formateur et les participants.
- Mise en situation des participants (résolution de problèmes).

Public : toute personne étant amenée à manipuler des charges et des denrées alimentaires.

Pré-requis : ne nécessite pas de pré-requis

Durée du stage : 4 heures

Améliorer le service hôtelier en salle dans les EHPAD

- **Objectifs :**

Connaître les contraintes d'hygiène en restauration collective.

S'engager sur une démarche qualité :

- ✓ accueil des résidents et des familles
- ✓ préparation de la salle à manger
- ✓ présentation des repas
- ✓ techniques de service en salle
- ✓ comportement et attitude

Programme :

- 1) La marche en avant : visite de la cuisine
- 2) Circuits sales et propres
- 3) Température des plats
- 4) L'hygiène et la tenue du personnel
- 5) Savoir-faire de belles tables
- 6) Le rôle du visuel dans le dressage des plats
- 7) S'adapter au mode de fonctionnement de l'établissement (service à l'assiette, au chariot, plateau.....)
- 8) L'attitude, comportement du personnel et communication.
- 9) Debriefing.

Méthodes Pédagogiques :

- Apports théoriques
- Travail individuel et en groupe
- Ateliers pratiques : mise en situation, implication des participants
- Analyse de cas.

Public : Cuisinier, agent de restauration, ASH, infirmière....

Pré-requis : ne nécessite pas de pré-requis

Durée du stage : 2 jours

Instant repas, nutrition et hydratation en EHPAD

• Objectifs :

- Connaître les besoins nutritionnels de la personne âgée
- Comprendre l'importance des temps de repas et adapter l'alimentation aux besoins de la personne âgée
- Prévenir l'état de dénutrition et de déshydratation

Programme :

Particularités nutritionnelles chez la personne âgée

- Conséquences du vieillissement sur le métabolisme et la prise alimentaire
- Troubles liés au vieillissement : troubles cognitifs, troubles de la mastication et de la déglutition
- Refus alimentaire

1. Adaptation de l'alimentation et des temps de repas de la personne âgée

- Rôle et importance de l'alimentation et des temps repas en EHPAD
- Importance de l'hydratation et de son suivi
- Adaptation de l'environnement : disposition des places, préparation des tables et des équipements
- Différentes textures possibles : coupé, haché, mixé, mouliné
- Assemblage et présentation des plats
- Allier suivi des régimes et respect des désirs de la personne
- Rôle des professionnels dans l'aide partielle ou totale à la prise de repas d'une personne âgée dépendante

2. Prévention, repérage et dépistage de la dénutrition

- Définition de la dénutrition et de ses conséquences
- Critères de dépistage, outils de diagnostic et d'évaluation de la dénutrition
- Stratégie de prise en charge de la dénutrition : alimentation enrichie, complémentation orale, nutrition artificielle, traitement d'autres pathologies

Méthodes Pédagogiques :

- Questionnaire de positionnement, référentiels d'analyse, exposés théoriques et support pédagogique
- Mises en situation, analyse des pratiques professionnelles, études de cas et de situations réelles
- Élaboration d'un plan d'actions d'amélioration avec indicateurs et modalités de suivi

Public:

Toute personne ayant pour mission

l'encadrement et l'accompagnement des usagers

Présence d'un cadre souhaitable pour permettre une action-relais de la formation sur le terrain

Pré-requis : Aucun

Durée du stage : 2 jours

ADAPTATION DES TEXTURES ET REGIMES SPECIFIQUES EN EHPAD

- Objectifs :

Connaître les principales pathologies liées à l'âge qui nécessitent une adaptation de l'alimentation

Savoir quelle texture utiliser selon la pathologie

Identifier les aliments autorisés ou non selon le cas

Programme :

- 1) Détail des pathologies
- 2) Les textures modifiées
- 3) Régimes : aliments autorisés et interdits
- 4) Exemple : cas pratique
- 5) Questions / Réponses

Méthodes Pédagogiques :

- Interaction permanente entre le formateur et les participants
- Apports théoriques et pratiques

Public : Cuisiniers, agents de restauration, ASH, infirmière...

Pré- requis : ne nécessite pas de pré-requis

Durée du stage : 1 jours

Le temps du repas

- **Objectifs :**

Avoir les bons gestes au moment du repas face aux résidents

Adapter son attitude

Présenter les « bonnes pratiques » pour aider la personne âgée à manger

Répondre aux besoins physiologiques du résident

Programme :

- 1) L'installation au repas
- 2) Distribution du repas
- 3) Prévention des fausses routes
- 4) Physiologie de la déglutition
- 5) Risques de déshydratation
- 6) Les actions de préventions
- 7) Questions / Réponses

Méthodes Pédagogiques :

- Interaction permanente entre le formateur et les participants
- Cas pratique et mise en situation

Public : ASH et agents de restauration

Pré- requis : ne nécessite pas de pré-requis .

Durée du stage : 4 heures

Nutrition de la personne âgée

- **Objectifs :**

Connaître les besoins nutritionnels des personnes âgées et savoir quels aliments privilégier

Savoir adapter son discours et la présentation de l'assiette pour inciter le résident à manger

Programme :

- 1) Les besoins nutritionnels selon l'âge
- 2) La composition des différents repas en EHPAD
- 3) Idées reçues
- 4) Questions / Réponses

Méthodes Pédagogiques :

- Interaction permanente entre le formateur et les participants
- Mise en situation
- Quizz

Public : Cuisiniers, agents de restauration, ASH, infirmières...

Pré-requis : ne nécessite pas de pré-requis

Durée du stage : 4 heures

L'alimentation des enfants gardes en crèche

- **Objectifs :**

Connaître les règles de base de l'équilibre alimentaire.

Connaître les besoins des jeunes enfants et leurs particularités alimentaires

Connaître la conduite à tenir en cas d'allergie alimentaire

Savoir concevoir des menus équilibrés et adaptés aux enfants

Animer des ateliers ludiques, des jeux avec les petits

Programme :

Le temps du repas

Signification de l'acte alimentaire

Le repas : moment privilégié : mobilisation, animation, communication, ...

L'équilibre alimentaire

Connaissance des aliments et des groupes d'aliments

Les règles de base de l'équilibre alimentaire

Plan alimentaire et menus

L'enfant

Les besoins nutritionnels des jeunes enfants

La diversification alimentaire

Les situations particulières

Les comportements alimentaires des enfants, le refus, la néophobie : la place de l'adulte

Les allergies alimentaires

Présentation d'outils ludiques

Conclusion et évaluation du stage

Méthodes Pédagogiques :

- Exposés avec vidéo projection
- Echanges d'expériences, exercices en sous-groupe
- Etudes de cas
- Ateliers sensoriels
- Quizz

Public : Personnel de crèche

Pré-requis : ne nécessite pas de pré-requis

Durée du stage : 1 à 2 jours

L'alimentation et l'hydratation des personnes âgées

- **Objectifs :**

Rappeler les règles de base de l'équilibre alimentaire.

Connaître les mécanismes du vieillissement et leurs répercussions (risques nutritionnels de la personne âgée).

Savoir concevoir des menus équilibrés et adaptés aux personnes âgées

Programme :

Le temps du repas

L'équilibre alimentaire Aliments -Nutriments- fréquences de consommation

L'équilibre des repas et de la journée

Plan alimentaire et menus

Les besoins énergétiques de la personne âgée

Les « limites » du régime chez la personne âgée

L'anorexie

Le refus alimentaire : sa signification

Les pathologies et troubles nutritionnels les plus rencontrés : La dénutrition -Les textures modifiées -Les troubles de la déglutition -La déshydratation

Nutrition et démence de type Alzheimer

Conclusion et évaluation du stage

Méthodes Pédagogiques :

- Exposés avec vidéo projection, films
- Echanges d'expériences, exercices en sous-groupes.
- Manipulation de cartes d'aliments
- Dégustations
- Etude de cas

Public : personnel soignant, personnel hôtelier, personnel de cuisine

Pré- requis : ne nécessite pas de pré-requis

Durée du stage : 2 jours

Remarques :

La formation peut être adaptée à des aides à domicile et dans ce cas couplé à une partie pratique en cuisine

La formation peut être suivie d'une 3^{ème} journée à distance

Prévention, dépistage et prise en charge de la dénutrition

- **Objectifs :**

Développer les connaissances et savoirs faire pour prévenir et prendre en charge la dénutrition.

- Qu'est-ce que la dénutrition ?
- Comment poser le diagnostic ?
- Comment la prendre concrètement en charge ?

Programme :

Cerner le problème de la dénutrition

- Définition
- La prévalence, ses causes et ses conséquences
- Les recommandations

Evaluer le niveau de dénutrition

- Connaître les signes cliniques et les situations à risque de dénutrition (La courbe de poids, IMC)
- Les habitudes alimentaires
- Les marqueurs biologiques
- Les principaux index nutritionnels en fonction des patients et leurs indicateurs

Connaître les principes de prise en charge de l'équipe pluri disciplinaire

- Le rôle de chacun (de la prescription médicale à « l'assiette » du patient), qui est responsable et de quoi ?
- Concernant :
 - la nutrition orale
 - la nutrition entérale
 - la nutrition parentérale

Transmettre les informations sur l'état nutritionnel des patients

- Le recueil de données
- La traçabilité et les transmissions
- L'utilisation des supports de l'établissement

Méthodes Pédagogiques :

- Exposés avec vidéo projection, films
- Echanges d'expériences, exercices en sous-groupes.
- Quizz
- Dégustations
- Etude de cas.
- Propositions de grilles d'évaluation exploitables dans les établissements

Public : Equipes soignantes, personnels hôtelier et de la restauration

Pré-requis : ne nécessite pas de pré-requis

Durée du stage : 1 à 2 jours

Le manger mains

- **Objectifs :**

- Travailler sur les représentations du manger mains
- Adapter la prise du repas aux facultés du résident
- Prendre conscience de l'action éducative du temps du repas
- Redonner confiance au résident
- Connaître les moyens et les limites à l'élaboration et à la mise en place du manger-mains

Programme :

Spécificité de l'alimentation du sujet âgé

les besoins nutritionnels de base

les besoins nutritionnels spécifiques

les différents comportements alimentaires :

la place de l'alimentation chez le sujet âgé :

Les maladies dégénératives et troubles psychomoteurs

Le « manger-mains ».

Pourquoi ? Comment ? Pour qui ? Jusqu'où ?

Bilan de la formation

Méthodes Pédagogiques :

- Exposés avec vidéo projection, films
- Echanges d'expériences, exercices en sous-groupes.
- Quizz
- Dégustations
- Etude de cas.

Public : Equipes soignantes, personnels hôtelier et de la restauration

Pré-requis ne nécessite pas de pré-requis

Durée du stage : 1 à 2 jours

Avoir une alimentation saine en cours du traitement du cancer

Objectifs :

- Acquérir ou/et perfectionner ses connaissances en nutrition chez le patient atteint de cancer
- Savoir conseiller les patients cancéreux sur leur alimentation
- Connaître les traitements, leurs mécanismes d'action, leurs effets secondaires et symptômes
- Savoir identifier un problème nutritionnel chez un patient atteint de cancer

Programme :

- Les différents plans cancer
- La prise en charge nutritionnelle du patient atteint de cancer : évaluation, outils, CNO, ...
- Cas clinique
- Traitements spécifiques, conséquences et prise en charge nutritionnelle : Radiothérapie/curiethérapie/Chimiothérapie / hormonothérapie,
- Prise en charge de certains cancers
- Prévention primaire et secondaire
- Recommandations nutritionnelles
- Cas cliniques
- Evaluation du stage

Méthodes Pédagogiques :

- Vidéo projection
- Quizz
- Etudes de cas
- Travail en sous-groupe
- Dégustation
- Manipulation d'aliments factices
- Différents outils et méthodes d'animation

Public : personnel soignant,

Pré-requis : ne nécessite pas de pré-requis .

Durée du stage : 1 jour

Trouble de la nutrition dans la maladie d'Alzheimer

- **Objectifs :**

- Connaître les repères de consommation du PNNS mieux connaître la maladie d'Alzheimer.
- Connaître les causes, les conséquences et les mécanismes de la dénutrition.
- Assurer un dépistage, une prévention et une prise en charge optimale.
- Savoir identifier les caractéristiques des malades sur le plan de l'alimentation.
- Connaître la physiopathologie de la déglutition et du refus alimentaire .
- Gérer la prise en charge des patients ayant des troubles de la déglutition ou refusant de se nourrir.
- Mener une réflexion de la prise en charge alimentaire du malade atteint d'Alzheimer

Programme :

- La maladie d'Alzheimer : effets de la maladie sur les activités de la vie quotidienne
- Aliments / nutriments/fréquence de consommation recommandées/les repas
- Les Besoins de la personne âgée démente.
- Spécificités de l'acte alimentaire chez les personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer.
- Dénutrition, déshydratation : prévenir, dépister et prendre en charge
- Les troubles de la déglutition : physiologie et stratégies de prise en charge
- Le manger mains
- Posture des soignants vis-à-vis du patient et de son alimentation
- Les ateliers thérapeutiques.

Méthodes Pédagogiques :

- Vidéo projection
- Films
- Echanges interactifs
- Travail en sous-groupe
- Quizz
- Etudes de cas
- Parcours sensoriel
- Manipulation d'aliments factices
- Différents outils et méthodes d'animation

Public : professionnels médicaux et paramédicaux

Pré- requis : ne nécessite pas de pré-requis .

Durée du stage : 1 à 2 jours

Devenir Manager

Objectifs :

- Connaître les différents styles de management
- Apprendre à être en phase avec son équipe, « diriger, motiver, responsabiliser, évaluer »
- Les techniques de communication, « prendre la parole, mener un entretien, conduire une réunion »
- Gérer les situations délicates.

Programme :

- Les différents styles de management.
- Être en phase avec son équipe, Diriger.
- Être en phase avec son équipe, Motiver.
- Être en phase avec son équipe, Responsabiliser.
- Être en phase avec son équipe, Evaluer.
- Technique de communication : Prendre la parole.
- Technique de communication : Mener un entretien.
- Technique de communication : Conduire une réunion.
- Gérer les situations délicates.

Méthodes Pédagogiques :

- Vidéo projection
- Quizz
- Etudes de cas
- Travail en sous-groupe
- Mise en situation

Public : personnel encadrant

Pré- requis : ne nécessite pas de pré-requis .

Durée du stage : 2 jours

Mise en place d'une politique d'achat en respectant la loi EGALIM

Connaître les différents styles de management

Objectifs :

- Maîtriser la mise en place d'une politique performante du service achat
- Structurer, organiser et partager les bonnes pratiques.

Les techniques de communication, « prendre la parole, mener un entretien, conduire une réunion »

Programme : 3 situations délicates.

Politique achats

- L'évolution de la fonction achats dans les entreprises
- La position du service achats
- L'organisation du service achats
- La contribution du service achats aux résultats
- Les achats : rôle et résultats attendus
- Les liaisons internes
- L'expression des besoins et les cahiers des charges
- La mise en place de la stratégie
- Le marketing des achats (Coût ; Produit ; Marché ; obligation, Communication)
- Les différentes stratégies d'achats
- La cartographie du portefeuille achats
- Les différents leviers opérationnels
- L'identification des différents segments d'achats
- L'analyse des marchés
-

Le pilotage du service achat

- Les différents métiers, fonctions et postes
- L'organisation des achats : centralisation, décentralisation, délégations
- Les procédures achats
- La gestion des flux d'information
- Le tableau de bord du service achats
- La fixation des objectifs de S.A.
- La hiérarchisation des priorités
- La boîte à outils de l'acheteur
-

L'anticipation des risques

- Le risk management du portefeuille achat
- Les différents risques aux achats
- (Fournisseurs, produits, financiers, méthodologiques, juridiques, humains)
- La confidentialité et les risques de diffusion des informations secrètes



Conseil-Audit-Formation
Restauration

Méthodes Pédagogiques :

- Vidéo projection
- Etudes de cas
- Echanges d'expériences

Public : Acheteur, Chef de cuisine

Pré- requis : avoir une expérience d'acheteur et de gérant.

Durée du stage : 2 jours

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Au 01^{er} février 2017

1. Préambule

Les présentes conditions générales de vente (CGV) s'appliquent aux prestations de service et aux services annexes dispensés par Pascal Targon – D-PRO. A défaut de contrat écrit signé des deux parties, ces conditions constituent le seul accord entre elles relatif à l'objet de la commande et prévalent sur tout autre document. Dans le cas où l'une des dispositions des présentes serait réputée ou déclarée nulle ou non- écrite, les autres dispositions resteront intégralement en vigueur.

Pascal Targon – D-PRO se réserve la possibilité de modifier les présentes CGV à tout moment, par la publication d'une nouvelle version sur son site Internet <https://www.dpro-sas.fr/>. Les CGV applicables alors seront celles étant en vigueur à la date du paiement (ou du premier paiement en cas de paiements multiples) de la commande.

2. Annulation et report

Annulation ou report du fait de Pascal Targon – D-PRO. Pascal Targon – D-PRO se réserve la possibilité de reporter ou d'annuler une prestation, et en informe alors le client dans les plus brefs délais. Aucune indemnité ne sera versée au client à raison d'un report ou d'une annulation du fait de Pascal Targon – D-PRO.

De même, le lieu de formation indiqué dans le devis et/ou la convention, et/ou le contrat de formation pourra être modifié à l'initiative de Pascal Targon – D-PRO, y compris le jour même d'une

formation si nécessaire, sans que le Client puisse se prévaloir d'un

quelconque préjudice.

Annulation ou report du fait du Client

En cas d'annulation de commande, tous les paiements partiels et

acomptes sont acquis à titre d'indemnité pour préjudice. Sauf cas de force majeure dûment prouvé par le Client dans les plus brefs délais, tout report ou annulation seront facturés à titre d'indemnité pour préjudice :

- 25 % des sommes dues si l'annulation ou le report survient moins de 10

jours et plus de 5 jours avant le début de la prestation.

- 100 % des sommes dues si l'annulation ou le report intervient moins de 5 jours avant le début de la prestation. Si un intervenant a été amené à se déplacer, les frais de déplacement (et d'hébergement si besoin) sont en sus.

3. Prix - Conditions de paiement

Les prix pratiqués par Pascal Targon – D-PRO dans le cadre de la réalisation de prestations de formation continue pour adultes sont exprimés « nets de TVA » : TVA non applicable, en vertu de l'article 261- 4-4- du CGI

Le paiement doit être effectué par le client au plus tard dans un délai de trente jours à compter de la date d'intervention, sauf délais plus courts ou plus longs expressément indiqués dans un devis et/ou une convention et/ou un contrat de formation. Tout retard dans les paiements peut justifier une interruption des prestations.

En tout état de cause, le retard de paiement d'une facture pourra

entraîner, à la charge du client, le paiement d'un intérêt de retard au taux 10% par an, ainsi qu'un forfait de 40 euros pour frais de recouvrement (Décret n° 2012-1115 du 2 octobre 2012). A l'inverse, aucun escompte ne sera accordé pour paiement anticipé ou comptant, conformément à la loi n°92.1442 du 31/12/92.

4. Clause de déchéance du terme

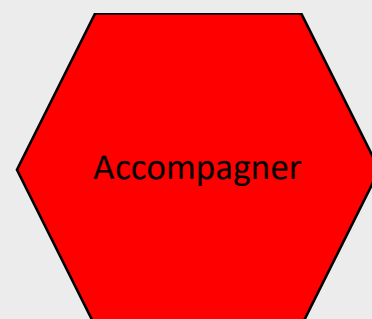
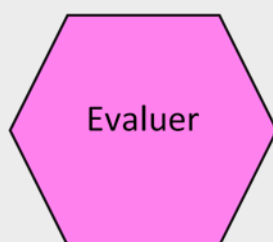
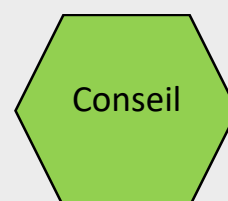
Tout délai consenti par Pascal Targon – D-PRO comporte la clause de déchéance du terme. Une seule échéance impayée rend le solde de la créance immédiatement exigible.

5. Confidentialité et droit de propriété

Les documents mis à la disposition du Client sont protégés par le droit d'auteur. Tout le matériel pédagogique utilisé demeure la seule propriété de Pascal Targon – D-PRO ou celle de ses partenaires. En conséquence, la reproduction, diffusion ou communication au public sans l'autorisation expresse préalable de Pascal Targon – D-PRO ou de ses ayants droits est constitutive de contrefaçon et passible des sanctions qui s'y rattachent.

6. Loi et attribution de compétences

Les présentes conditions de vente sont soumises à la loi française. En cas de litige, qui ne pourrait être réglé à l'amiable, compétence exclusive sera attribuée aux tribunaux de Bordeaux, nonobstant pluralité de défendeurs ou appel en garantie. De plus, une pénalité de 15 % du montant « net à payer » de la facture sera exigible.



Adresse : 37 Avenue du Général de Gaulle 33550 Langoiran

TEL : 06 15 20 02 16 - Mail : pascal.targon@dpro-sas.fr

Site web : www.dpro-sas.fr

Déclaration d'activité enregistré sous le N° 75 33 103 74 33 au préfet de la région Nouvelle Aquitaine.

Ce N° enregistrement ne vaut pas agrément de l'état.