

**Compilation de réponses mentionnées dans les Bilans de satisfaction à chaud –
Formation: “Allergènes - Cuisson juste et basse température - Menu végétarien -Textures modifiées – DUERP -
Liaison froide- Améliorer le service en salle dans les HEPAD
réalisées entre 1^{er} Janvier 2021 et 25 novembre 2021**

Document conçu et édité par Pascal Targon - VO du 30/11/2021

<https://www.dpro-sas.fr/>

CONSULTANT FORMATEUR: Pascal Targon

Merci de consacrer quelques instants pour évaluer la formation à laquelle vous venez de participer.
Vos observations sont importantes, afin d’améliorer notre démarche Qualité.

Quelle appréciation portez-vous sur ?	Très satisfait	Satisfait	Peu satisfait	Insatisfait
1. Les informations reçues avant la formation	- Sous traitance 102 - D-PRO 4	- Sous traitance 22 - D-PRO 5	0	0
2. Le lieu (vielle et locaux) pour cette journée	- Sous traitance 111 - D-PRO 4	- Sous traitance 13 - D-PRO 5	0	0
3. L’accueil que vous avez reçu et le démarrage de la formation	- Sous traitance 112 - D-PRO 6	- Sous traitance 12 - D-PRO 3	0	0
4. La mise en place d’un climat de confiance	- Sous traitance 114 - D-PRO 6	- Sous traitance 10 - D-PRO 3	0	0
5. Le respect des horaires	- Sous traitance 110 - D-PRO 6	- Sous traitance 14 - D-PRO 3	0	0
6. Le respect du contenu du programme de cette journée de formation	- Sous traitance 107 - D-PRO 4	- Sous traitance 17 - D-PRO 5	0	0
7. La qualité des apports d’informations (contenus, sources, exemples) durant cette journée de formation	- Sous traitance 107 - D-PRO 6	- Sous traitance 17 - D-PRO 3	0	0
8. Les exercices pratiques : évaluation diagnostique/formatives	- Sous traitance 109 - D-PRO 4	- Sous traitance 12 - D-PRO 5	3	0
9. La quantité et la qualité des échanges durant la journée	- Sous traitance 107 - D-PRO 5	- Sous traitance 17 - D-PRO 4	0	0
10. La prise en compte par l’intervenant de votre spécificité (professionnelle et pédagogique)	- Sous traitance 111 - D-PRO 6	- Sous traitance 12 - D-PRO 3	1	0
11. La crédibilité/expertise professionnelle de l’intervenant	- Sous traitance 117 - D-PRO 7	- Sous traitance 7 - D-PRO 2	0	0
12. Votre niveau d’atteinte des objectifs à ce stade de la formation	- Sous traitance 107 - D-PRO 5	- Sous traitance 17 - D-PRO 4	0	0

Et enfin, selon vous ?

13. Quel est le principal aspect positif dans cette journée de formation? Qu'est ce qui vous a plu?

- L'intervention active entre le Formateur et nous.
- L'écoute et le dialogue
- Tout ce que l'on a appris, le partage de l'expérience.
- Formation très intéressante.
- J'ai aimé la Méthode de la formation
- Très bonne formation.
- Formation complète.
- Très bonne formation pour améliorer notre prise en charge pour l'alimentation de nos résidents.
- Très bonne formation.
- Je conseille mes autres collègues à faire la formation c'est enrichissant.
- La mise en place du service a été comprise
- Formation bien expliquée.
- Excellente formation.
- Formateur très à l'écoute, très gentil.
- Très claires les explications.
- Très satisfaisante formation, Formateur très agréable, très professionnel et humain.
- Formation très intéressante, j'ai beaucoup appris.
- Très bon Formateur avec un contenu intéressant malgré que la formation ne m'intéressait pas au début.
- Merci, formation très agréable et Formateur très sympathique sans prise de tête!
- Merci pour ces 2 jours bien simples.
- Très bonne formation très utile pour améliorer mon travail.
- Bon Formateur
- Bonne ambiance.
- Formation très satisfaisante avec un Formateur dynamique.
- Formation intéressante, échanges enrichissants.
- Formation vivante et dynamique .
- De très bonnes explications et réponses à mes questions.
- Formation qui permet de réfléchir au problème posé et de ce qui en découle.
- Formateur sympa, simple, clair et compréhensif.
- Formation satisfaisante, je souhaite un suivi pour l'an prochain et une formation HACCP en présentiel, -GROS besoin!
- Formation très intéressante car elle est faite d'abord sur place avec les moyens et le temps que l'on a.
- Le Formateur explique et pratique très bien cette formation .
- Des méthodes qui nous facilitent le travail.
- Très contente de cette formation.
- A refaire pour mieux apprendre sur plusieurs jours.
-

14. Quel est le principal aspect à améliorer dans cette journée de formation ? Qu'avez-vous le moins apprécié ?

- - Temps trop court.

15. Qu'avez-vous appris durant cette journée de formation ?

- La communication avec les élèves pour mieux les informer.
 - Beaucoup.
- La formation nous a apporté des méthodes pour gagner du temps et améliorer la présentation de nos plats.

16. Quelles applications concrètes pensez-vous mettre en œuvre à l'issue de cette journée de formation ?

- Un prochain repas végétarien et informer les jeunes.
- Mise en place d'un repas végétarien.

17. Quelles suggestions proposez-vous pour cette journée (thématiques à aborder, organisation pédagogique et générale, etc.) ?

- Que tout le personnel en plus de la cuisine soit informé sur la cuisine végétarienne.

Compilation des évaluations à froid de juin à Novembre 2021

Document conçu et édité par Pascal Targon – VO du 30/11/2021

1-Accompagnement 28,29/09 et 25/10

En attente de retour

2-Accompagnement 10 et 11/06

En attente de retour

**Compilation de réponses mentionnées dans les Bilans de satisfaction à chaud – Formation “ HACCP ”
réalisées entre 1^{er} Janvier 2021 et 25 novembre 2021** – Document conçu et édité par Pascal Targon

VO du 30/11/2021

<https://www.dpro-sas.fr/>

CONSULTANT FORMATEUR: Pascal Targon

Objectifs opérationnels de développement des compétences professionnelles

- Savoir détecter et maîtriser les risques de contamination et de développement microbien.
- Comprendre l'importance d'une méthode HACCP et pouvoir la mettre en pratique
- Savoir bâtir un plan HACCP

Merci de consacrer quelques instants pour évaluer la formation à laquelle vous venez de participer.

Vos observations sont importantes, afin d'améliorer notre démarche Qualité.

Quelle appréciation portez-vous sur ?	Très satisfait	Satisfait	Peu satisfait	Insatisfait
1. Les informations reçues avant la formation	- Sous traitance 68	- Sous traitance 9	0	0
	- D-PRO 73	- D-PRO 56		
2. Le lieu (vielle et locaux) pour cette journée	- Sous traitance 63	- Sous traitance 14	0	0
	- D-PRO 87	- D-PRO 42		
3. L'accueil que vous avez reçu et le démarrage de la formation	- Sous traitance 70	- Sous traitance 7	0	0
	- D-PRO 101	- D-PRO 28		
4. La mise en place d'un climat de confiance	- Sous traitance 73	- Sous traitance 4	0	0
	- D-PRO 100	- D-PRO 29		
5. Le respect des horaires	- Sous traitance 70	- Sous traitance 7	1	0
	- D-PRO 97	- D-PRO 31		
6. Le respect du contenu du programme de cette journée de formation	- Sous traitance 70	- Sous traitance 7	0	0
	- D-PRO 90	- D-PRO 39		
7. La qualité des apports d'informations (contenus, sources, exemples) durant cette journée de formation	- Sous traitance 70	- Sous traitance 7	0	0
	- D-PRO 91	- D-PRO 38		
8. Les exercices pratiques : évaluation diagnostique/formatives	- Sous traitance 61	- Sous traitance 16	0	0
	- D-PRO 80	- D-PRO 49		
9. La quantité et la qualité des échanges durant la journée	- Sous traitance 71	- Sous traitance 16	0	0
	- D-PRO 104	- D-PRO 25		
10. La prise en compte par l'intervenant de votre spécificité (professionnelle et pédagogique)	- Sous traitance 70	- Sous traitance 7	0	0
	- D-PRO 94	- D-PRO 35		
11. La crédibilité/expertise professionnelle de l'intervenant	- Sous traitance 72	- Sous traitance 5	0	0
	- D-PRO 108	- D-PRO 21		
12. Votre niveau d'atteinte des objectifs à ce stade de la formation	- Sous traitance 71	- Sous traitance 6	1	0
	- D-PRO 76	- D-PRO 52		

Et enfin, selon vous ?

13. Quel est le principal aspect positif dans cette journée de formation? Qu'est-ce qui vous a plu?

- Le dialogue, les échanges.
- Plus de connaissances sur l'HACCP, l'ensemble des explications.
- Les renseignements, nous rappeler certaines choses.
- Le rappel de certaines règles et avoir appris sur le PMS.
- La bonne ambiance, tout.
- la cohésion de mon équipe avec le Formateur.
- Le Formateur est très à l'écoute de nos questions.
- Formation vivante avec des échanges intéressants et utiles.
- Chacun a pu donner son point de vue, formation extra car nous avons été mis dans le vif du sujet, des exemples concrets.
- Un discours clair et précis, je ne me suis pas ennuyé!
- Journée enrichissante.
- Echanges conviviaux.
- J'ai appris beaucoup de choses.
- L'échange d'idées, avoir un PMS adapté.
- Avoir enfin un nouveau PMS qui correspond à notre travail.
- Echanges avec le Formateur.
- L'écoute et de très bonnes explications.
- Les échanges.
- Les explications données.
- Le tour dans les locaux et les explications.
- La rencontre de la nouvelle équipe de cuisine.
- Les échanges et le pratico pratique.
- Le dynamisme du formateur.
- Formation participative.
- Les connaissances apportées pour mon poste de travail.
- Enthousiasme du formateur.
- Le fait d'être tous ensemble.
- Echanger, améliorer et dialoguer ensemble.
- Points vastes et variés abordés de façon efficace.
- Echanges sur des situations sur notre milieu pro.
- Les règles d'hygiène à respecter.
- Climat de confiance et qualité des infos.
- Formation adaptée à nos spécificités.
- Les méthodes pour amélioration de travail.
- Méthodes simples.
- Cas concrets.
- Le Formateur est professionnel.
- Formation intéressante.
- Mise en application, un rappel de la formation de l'an dernier, bien, remise à niveau PMS.
- Observation sur le terrain donc, c'est chouette!
- Les marquages DLC, le rangement, les échanges, les discussions, les conseils.
- Très bon savoir du Formateur.
- Bonne transmission des infos en liaison froide et livraison.
- Formation riche.
- Beaucoup d'échanges, formation très bien animée, formateur à l'écoute.
- Les Marquages DLC, les rangements, les échanges et les conseils.
- Excellent formateur.
- Les échanges.
- Compréhension, explications sur l'HACCP.
- Exemples concrets expliquant les notions.
- Formation participative, enrichissante, très bonne formation, Formateur à recommander, satisfaction de la formation, merci au Formateur.
- J'ai apprécié la formation car j'ai appris le fonctionnement en cuisine, j'aurai aimé que la formation dure plus longtemps.
- Formation HACCP très satisfaisante et très bien expliquée, une grande aide pour l'évolution de notre EHPAD.
- Formateur très aimable
- J'ai appris beaucoup de choses que j'ignorais, formation très bien expliquée et claire, formateur à l'écoute et de bons conseils.
- Merci Pascal, à son professionnalisme, à son apport en connaissance pour m'aider.
- Le relationnel et les bons échanges.
- 1 sur 10
- L'échange avec le formateur
- Une expérience de qualité applicable au quotidien, la simplicité de la formation
- Très satisfaisant
-

14. Quel est le principal aspect à améliorer dans cette journée de formation ? Qu'avez-vous le moins apprécié ?

- Formation trop courte.
- Pas assez de pratique.
- RAS, rien.
- Formation trop centrée sur la cuisine.
- Temps limité.
- Tout retenir en 1 journée.
- Absence de salle dédiée à la formation.
- Peut- être la durée avec 1 jour de plus, sujet vaste et large 2 jours étaient peut-être court.

15. Qu'avez-vous appris durant cette journée de formation ?

- Les bonnes pratiques, à se protéger, protéger les autres et soi-même, la mise en place de document pour la protection de la cuisine.
- Beaucoup de choses, la température doit être prise de façon rapide pour les plats chauds au-dessus de 70°.
- L'essentiel sur l'HACCP.
- L'HACCP, les protocoles sanitaires, j'ai beaucoup appris sur mon équipe, l'importance de l'hygiène et la sécurité, la prise des températures.
- La réglementation d'hygiène à respecter, de possibles méthodes de livraison.
- Les différentes préparations pour les repas, de nouvelles notions en HACCP.
- Des réponses à mes questions.
- Le fonctionnement des livraisons.
- Les règles sanitaires.
- La mise aux normes, les règles HACCP.
- Les nouvelles normes HACCP.
- Certaines règles d'hygiène oubliées.
- Les normes de Sécurité, les points importants pour sécuriser et nettoyer les lieux, beaucoup de choses concernant mon poste de travail.
- Les nouvelles méthodes.
- La réglementation, le fonctionnement du service de la restauration, la prise des températures durant le service.
- Une meilleure connaissance des produits et de l'hygiène.
- Beaucoup d'infos sur l'hygiène, les produits, les normes, la traçabilité, le rôle de chacun, beaucoup d'informations qui vont évoluer.
- Mise à jour des connaissances.
- Pour moi c'est un rappel, une mise à jour.
- Réorganiser notre méthode de travail, j'ai beaucoup appris.
- Le respect des normes d'hygiène, les gestes à ne pas faire.
- Le fonctionnement de la cuisine.

Des corrections sur mon travail

16. Quelles applications concrètes pensez-vous mettre en œuvre à l'issue de cette journée de formation ?

- Mettre à jour le PMS
- La protection des autres et de soi, la signalisation.
- Mettre à jour le PMS.
- L'hygiène et l'utilisation des produits, tout, le partage de certaines tâches, les températures frigo...
- Tout, ma façon de travailler, la totalité.
- Améliorer notre fonctionnement.
- La gestion du diagramme de fabrication.
- Prioriser les produits rapides à refroidir.
- Améliorer notre méthode de travail
- Le souhait d'être plus rigoureux et le plus irréprochable.
- Fermer les portes.
- Aider les collègues.
- Plus assidu sur l'hygiène.
- Je pourrai rendre service à mes collègues.
- Réalisation et mise en place d'un nouveau PMS.
- Tout.
- Toutes.
- Formation HACCP.
- Les normes d'hygiène et des respect du froid.
- Les méthodes de travail.
- L'organisation du service de cantine.
- Certaines règles oubliées.
- L'organisation du service cantine, la mise en place du service cantine avec les cuisiniers, prendre la température des plats au moment du service.
- Affichage des protocoles, mise à jour des dossiers et du PMS.
- Prise des températures, le respect du roulement sale et propre.
- Affichage de interventions, méthodologie.
- Mettre en place de nouveaux autocontrôles.
- Protocoles de traçabilité.
- L'application des procédures.
- Tous les plans de maîtrise et méthodes données.
- Mise en place de protocoles de nettoyage et d'autocontrôles.
- Les normes d'hygiène et des respect du froid, des méthodes de travail.
- Toutes!
- Pouvoir améliorer mon expérience sur les règles sanitaires ainsi que le gain de temps en mettant en place les plans de maîtrise.
- Remise à niveau du PMS et documents
- Revoir le PMS

17. Quelles suggestions proposez-vous pour cette journée (thématiques à aborder, organisation pédagogique et générale, etc.) ?

- Rien tout est complet!
- RAS, rien pour ma part tout est y est!
- Plus de temps.
- Une prochaine formation
- Faire une journée de plus en HACCP

Compilation des évaluations à froid de février 2021 et de juin 2021

Document conçu et édité par Pascal Targon – VO du 10/12/2021

1- Accompagnement 24, 25 et 26/02 – 3 stagiaires

Cette formation vous a permis de : (oui – non)

Prendre confiance en vous – 3 **oui**

Vous perfectionner – 3 **oui**

Améliorer la qualité et l'efficacité de votre travail – 3 **oui**

La formation a t-elle répondu à vos attentes : (1 à 4)

Pensez vous avoir atteint les objectifs pédagogiques prévus ? 2 stagiaires ont répondu 4 et 1 stagiaires a répondu 3

Utilisez vous les connaissances acquises lors de la formation ? 2 stagiaires ont répondu 4 et 1 stagiaires a répondu 3

Remarques : **RAS, aucune.**

2- Accompagnement 21 et 22/04 – 5 stagiaires

Cette formation vous a permis de : (oui – non)

Prendre confiance en vous – 5 **oui**

Vous perfectionner – 5 **oui**

Améliorer la qualité et l'efficacité de votre travail – 5 **oui**

La formation a t-elle répondu à vos attentes : (1 à 4)

Pensez vous avoir atteint les objectifs pédagogiques prévus ? 5 stagiaires ont répondu 4

Utilisez vous les connaissances acquises lors de la formation ? 5 stagiaires ont répondu 4

Remarques : **RAS, aucune.**

3- Accompagnement 18 et 19/05 - 12 stagiaires (6 absences)

Cette formation vous a permis de : (oui – non)

Prendre confiance en vous – 6 **oui**

Vous perfectionner – 6 **oui**

Améliorer la qualité et l'efficacité de votre travail – 6 **oui**

La formation a t-elle répondu à vos attentes : (1 à 4)

Pensez vous avoir atteint les objectifs pédagogiques prévus ? 3 stagiaires ont répondu 3 et 3 stagiaires ont répondu 3

Utilisez vous les connaissances acquises lors de la formation ? 6 stagiaires ont répondu 4

Remarques : **Très bonne formation ,j'ai apprécié le Formateur, la facilité à dialoguer et à répondre aux questions.**

4- Accompagnement 2/06 – 4 stagiaires

Cette formation vous a permis de : (oui – non)

Prendre confiance en vous – 4 **oui**

Vous perfectionner – 4 **oui**

Améliorer la qualité et l'efficacité de votre travail – 4 **oui**

La formation a t-elle répondu à vos attentes : (1 à 4)

Pensez vous avoir atteint les objectifs pédagogiques prévus ? 4 stagiaires ont répondu 4

Utilisez vous les connaissances acquises lors de la formation ? 4 stagiaires ont répondu 4

Remarques : **RAS, aucune.**