

Compilation de réponses mentionnées dans les Bilans de satisfaction à chaud – Formations
réalisées entre 1^{er} Janvier 2022 et 5 Décembre 2022 – Document conçu et édité par Pascal Targon
V1 du 5/12/2022

<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 179 - D-PRO 70	- Sous traitance 10 - D-PRO 45	16	1
2. Le lieu (ville et locaux) pour cette journée	- Sous traitance 173 - D-PRO 83	- Sous traitance 16 - D-PRO 49	0	0
3. L'accueil que vous avez reçu et le démarrage de la formation	- Sous traitance 175 - D-PRO 106	- Sous traitance 14 - D-PRO 26	0	0
4. La mise en place d'un climat de confiance	- Sous traitance 164 - D-PRO 110	- Sous traitance 25 - D-PRO 22	0	0
5. Le respect des horaires	- Sous traitance 159 - D-PRO 105	- Sous traitance 30 - D-PRO 27	0	0
6. Le respect du contenu du programme de cette journée de formation	- Sous traitance 179 - D-PRO 97	- Sous traitance 10 - D-PRO 35	0	0
7. La qualité des apports d'informations (contenus, sources, exemples) durant cette journée de formation	- Sous traitance 150 - D-PRO 100	- Sous traitance 39 - D-PRO 32	0	0
8. Les exercices pratiques : évaluation diagnostique/formatives	- Sous traitance 162 - D-PRO 95	- Sous traitance 27 - D-PRO 37	0	0
9. La quantité et la qualité des échanges durant la journée	- Sous traitance 173 - D-PRO 109	- Sous traitance 16 - D-PRO 23	0	0
10. La prise en compte par l'intervenant de votre spécificité (professionnelle et pédagogique)	- Sous traitance 169 - D-PRO 108	- Sous traitance 20 - D-PRO 24	0	0
11. La crédibilité/expertise professionnelle de l'intervenant	- Sous traitance 173 - D-PRO 108	- Sous traitance 16 - D-PRO 24	0	0
12. Votre niveau d'atteinte des objectifs à ce stade de la formation	- Sous traitance 165 - D-PRO 72	- Sous traitance 24 - D-PRO 60	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?

- Le rappel de la Méthode HACCP et ses applications
- L'intervention sur site, les échanges, recherche d'amélioration, sur site
- La remise en question de nos pratiques
- Très ludique
- Bonne compréhension, la connaissance
- Tout
- L'écoute
- Beaucoup de choses apprises et outils de travaux
- Une révision positive, la confiance qui s'est installée, explications données
- Connaissance de l'ensemble des fonctionnements en cuisine, dégustation
- Les conseils pour améliorer
- Les échanges d'idées et de méthodes,
- La pédagogie, échanges avec le Formateur
- Simplification des Méthodes de travail
- Les résultats des textures modifiées
- Echanges avec le Formateur.
- Documents pour simplifier la prise de températures etc...
- Remise à niveau important
- Bonnes explications, bien claires
- Savoir le fonctionnement d'un PMS
- Permet de mieux répondre aux attentes de clients
- Un Formateur à l'écoute avec des réponses à toutes mes questions me permettant d'approfondir mes connaissances et apportant des solutions aux problèmes rencontrés dans notre cuisine
- M. Targon est un très bon Formateur, il connaît le sujet et donc sait de quoi il parle, merci pour cette formation
- Formation intéressante, très bonne formation
- La formation m'a beaucoup apporté, merci, très satisfaisant, 2 journées riches en échanges, très satisfaite de la formation, formation dynamique et claire avec des éléments pertinents, satisfaisant,
- Très satisfait par cette formation, intervenant à l'écoute des problématiques, liés à notre mission et organisation de nos journées
- Parfait!
- La formation s'est très bien passée, le formateur est très sympa, j'ai appris de nouvelles choses
- Très satisfaisante agréable, précis dans ces explications
- Très bonnes explications, à appliquer dans le temps, satisfait Formateur dynamique, thème à renouveler, satisfait
- Très satisfaite de la formation
- La formation très intéressante, Formateur toujours à l'écoute, très explicite, très contente de cette formation et du Formateur, très à l'écoute et disponible, très expérimenté avec beaucoup de connaissances
- Explications bien sur le PMS et réponses solutions adaptés aux problématiques rencontrés en cuisine
- Très satisfaisante
- Enormément de clés pour améliorer et proposer un service de qualité aux résidents
- Conseil et mise en place adaptés à l'organisation, Pascal explique bien et est très pédagogue
- Formation très bien expliquée
- Formation sur le terrain, positif pour le bon fonctionnement de l'équipe, la mise en place pour le petit déjeuner et l'hygiène pour le frigo
- Formation basée sur les échanges ce qui facilite la compréhension et rend la formation attractive, les échanges, j'ai appris des éléments que je ne connaissais pas, première formation j'ai appris des choses, remise à niveau, bonne journée
- Prise de conscience de certains points, j'ai beaucoup appris car ce n'était pas mon métier, ouverture d'esprit du Formateur, j'ai passé un très bon moment
- La formation permet de mieux répondre aux attentes des clients
- La formation m'a beaucoup apporté, merci!, très satisfaisant, 2 journées riches en échanges, très satisfaisante de la formation, formation dynamique et claire avec des éléments pertinents, intervenant à l'écoute des problématiques liées à notre mission et organisation de nos journées.
- Très bonnes explications, à appliquer dans le temps avec la confiance de chacun, satisfait, Formateur dynamique, thème à renouveler
- Le travail en cuisine, bonnes explications du Formateur, goûter les produits réalisés en cuisine, mise en situation, la pratique, idées recettes
- Formateur très agréable et intéressant, bonne dynamique de groupe, la façon d'expliquer
- Le côté pratique qui permet une meilleure compréhension
- J'ai appris les règles d'hygiène, la remise en question, le processus de la marche en avant
- J'ai aimé recevoir les conseils des méthodes de préparation et d'organisation, l'importance de la traçabilité et des températures
- Les échanges, toute la formation, échange entre tous les agents de service, la communication et l'interaction des échanges
- Formation intéressante et évolutive, excellent professionnel qui connaît son métier, formation indispensable pour remise à niveau
- Besoin de revoir les fondamentaux, Formateur très clair qui se met à notre niveau et qui explique bien les thématiques, très bon formateur
- Contenu non scolaire, le Formateur prend le temps d'expliquer, positif et ouvert, connaît bien son métier, contenu complet de la formation
- Formation claire, Formateur pragmatique, on va à l'essentiel, formation très utile, très bonne formation

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

- Réunion de fin de formation, le fait de travailler pendant la formation, pas assez de temps
- Plus de temps, le stress
- L'arrivée de bonne heure en formation
- RAS
- Un peu plus de temps
- Utiliser un support vidéo
- RAS

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

- Les nouveaux protocoles, une remise en question des acquis, la cuisson des viandes et les températures de service
- Pleins de choses à approfondir
- Des échanges d'idées, beaucoup d'astuces très intéressantes, méthodes et moyens permettant de valoriser l'instant repas, décoration simple et rapide
- Les moyens d'utiliser des produits non utilisés, manipuler les textures produit et hygiène, les résultats et les bonnes explications
- Compléments d'info sur les feuilles de températures très intéressants
- Les règles d'hygiène, tellement de choses pour le bon fonctionnement de la cuisine
- Améliorer la performance de la salle, travail en équipe, beaucoup, mise en place des couverts
- Le volet règles d'hygiène est maintenant compris, la et une remise à niveau congélation
- Que ce soit réalisable, les différents produits modifiés, de Nouvelles méthodes pour dresser et donner envie de manger
- Tout est possible avec des moyens et de la bonne volonté et si tout le monde s'engage
- L'étendu de la mise en pratique du manger main
- Prise des températures lors des départs, mixage et hachage, tout, relevé des températures, conservation chaud et froid
- Le rappel des règles d'hygiène
- Travailler les gélifiants, apprendre le manger main
- Beaucoup de responsabilités
- Nouvelles pratiques
-

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

- remise en cause de la décongélation, cuisson des viandes surgelées avant expédition, suit des protocoles de fabrication, t° et remise à jour du PMS
- distribution des plateaux repas, T° des chariots
- Mise en place du PMS
- A voir avec la direction
- Amélioration sur la plonge
- Application immédiate en milieu de travail
- Un peu plus de décoration, toutes les applications apprises
- Peu vu mon poste d'aide soignante de nuit, ce que j'ai appris
- Plus de communication avec les cuisiniers
- Mise en place d'essai sur ces Nouvelles textures, mettre en application Méthodes et produits vus avec le Formateur
- La réalisation des textures modifiées
- HACCP, continuer à travailler en suivant le PMS
- Amélioration du service en salle
- Partenariat avec les producteurs locaux (viandes, légumes, fruits), affichage
- Rencontrer les responsables, les différents services pour faire des ateliers manger main, tout ce qui a été expliqué, sensibiliser les collègues
- Mettre en pratique sur mon site de production en fonction du temps
- Faire attention aux températures de service, une grosse partie de la prise de température, améliorer mon organisation
- Appliquer la traçabilité et le relevé des températures, réunion d'équipe pour tout mettre à plat
- Prise de t° frigo, circuit de change, plus de communication avec les agents sur les méthodes
- Suivi de T° froides, lecture du PMS, les règles à suivre, des confirmations, tout m'a plu, des clés
- Attendre le PMS et rajouter mes connaissances, approfondissement des connaissances d'hygiène, manipulation
- Vigilance sur les procédures et les plats témoins
-

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

- Une réunion quelques jours avant pour rappel HACCP, questions à poser, organiser la production pour avoir du temps d'échange
- Formation très courte
- Mise en place de tables "journée de fête"
- RAS
-

Compilation des évaluations à froid de juillet 2022 à novembre 2022

Document conçu et édité par Pascal Targon – V1 du 5/12/2022

1- Accompagnement 24, 25 et 26/01 – 6 stagiaires

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 ? 5 stagiaires ont répondu 4 et 1 stagiaires a répondu 3

Utilisez vous les connaissances acquises lors de la formation ? 5 stagiaires ont répondu 4 et 1 stagiaires a répondu 3

Remarques : **RAS, aucune.**

2- Accompagnement 21 et 22/02 – 2 stagiaires

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

Prendre confiance en vous – 2 **oui**

Vous perfectionner – 2 **oui**

Améliorer la qualité et l'efficacité de votre travail – 2 **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

Utilisez vous les connaissances acquises lors de la formation ? 2 stagiaires ont répondu 4

Remarques : **RAS, aucune.**

3- Accompagnement 2 et 3/05 - 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 3 et 1 stagiaires ont répondu 3

Utilisez vous les connaissances acquises lors de la formation ? 3 stagiaires ont répondu 4

Remarques : **Très bonne formation , la facilité à dialoguer avec le formateur et les réponses à mes questions.**

4- Accompagnement 27 /05 – 6 stagiaires

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 ? 6 stagiaires ont répondu 4

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

Remarques : **RAS, Formateur pragmatique qui va à l'essentiel**