

**Compilation de réponses mentionnées dans les Bilans de satisfaction à chaud – Formation "HACCP" réalisées entre 1<sup>er</sup> Janvier 2023 et 16 Décembre 2023** – Document conçu et édité par Pascal Targon

V2 du 5/12/2023

<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.

Nombre de stagiaires: 118

Quelle appréciation portez-vous sur ?	Très satisfait <b>68,66%</b>	Satisfait <b>30,43%</b>	Peu satisfait <b>0,91%</b>	Insatisfait <b>0%</b>
1. Les informations reçues avant la formation	67	49	2	0
2. Le lieu (ville et locaux) pour cette journée	77	40	1	0
3. L'accueil que vous avez reçu et le démarrage de la formation	87	31	0	0
4. La mise en place d'un climat de confiance	88	29	1	0
5. Le respect des horaires	88	30	0	0
6. Le respect du contenu du programme de cette journée de formation	78	38	2	0
7. La qualité des apports d'informations (contenus, sources, exemples) durant cette journée de formation	81	35	2	0
8. Les exercices pratiques : évaluation diagnostique/formatives	64	52	2	0
9. La quantité et la qualité des échanges durant la journée	95	21	2	0
10. La prise en compte par l'intervenant de votre spécificité (professionnelle et pédagogique)	92	26	0	0
11. La crédibilité/expertise professionnelle de l'intervenant	95	23	0	0
12. Votre niveau d'atteinte des objectifs à ce stade de la formation	60	57	1	0

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

- Avoir des solutions adaptées à la structure dans laquelle je travaille qui pourront pour certaines être mises en place rapidement
- Le principal aspect positif est l'adaptation à nos situations, ce qui rend la formation efficace
- Explication des produits et le fonctionnement de la cuisine
- La communication avec le Formateur
- Journée enrichissante avec découverte de nouvelles choses
- Journée très positive remise à niveau du PMS
- Revoir certaines bases importantes et améliorer les connaissances
- Rectifications des erreurs de pratique
- La clarté des explications
- Remise à niveau optimal sur l'hygiène
- Les explications du Formateur
- Le Formateur
- Formation très importante
- J'ai appris encore plus sur les préparations mixées
- La communication et la manière d'aborder les différents sujets de la formation
- Ecoute
- Bonne transmission d'information
- L'échange très satisfaisant et concret
- Avenant
- Facilités d'exposition des points rencontrés
- Le contenu intégral
- Pouvoir s'exprimer librement
- Apprendre et connaître la législation
- Remise à niveau
- Recyclage
- L'apport d'information et l'ambiance installée
- La formation est très bien expliquée
- Le format, apprendre à mieux gérer son poste
- Apprendre beaucoup de choses inconnues pour moi
- Formation intéressante
- Découverte pratique pro
- Comprendre le travail des collègues
- L'hygiène en cuisine
- Bonne remise à niveau
- Respecter les marches à suivre des protocoles d'hygiène
- La marche en avant, le dialogue
- L'échange
- Le renouvellement des connaissances
- Le temps pris pour chaque question
- Validation de ce que je pensais
- Formation basée sur l'échange
- Echange avec l'intervenant
- Rappel des principes d'hygiène
- Réponses claires et explicites
- Le petit comité
- Formation très concrète, mise en pratique
- Messages clairs
- Journée en interne
- Apprendre des informations nécessaires à mon métier
- Apprendre à se corriger
- Evoluer dans le bon sens
- Remise à niveau des connaissances, petit groupe
- Les échanges,
- Immersion concrètes des situations
- Un maximum d'information en 2 jours
- Apprendre, comprendre et débattre
- J'ai revu les rappels de base, apprendre de nouvelles connaissances
- L'explication et la transmission
- Formation positive
- Formateur très professionnel
- Beaucoup d'informations obligatoires, essentielles et pratiques
- On a pu parler de tout, réponses à nos questions, les échanges, les mises en situation, partage de l'expérience et connaissances du formateur

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

- RAS
- Un peu plus de détail sur la vie biologique
- RAS
- Tout est parfait
- RAS
- Manque de diapo
- Le manque de temps, pas assez d'explication sur les cartons
- Rien
- Temps trop court, temps trop limité, organisation des pique-niques et cuisine avec les enfants

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

- Les documents à avoir, les températures à respecter et beaucoup d'autres choses
- Documents à fournir en cas de contrôle, état d'esprit des contrôles
- Principes et bonnes pratiques
- Comment utiliser les produits, les chaînes chaudes et froides ainsi que les produits d'entretien de Nouvelles règles
- Améliorer l'utilisation des produits d'entretien
- Remise d'une tablette pour traçabilité
- Méthodes de travail
- Méthodes sur les textures modifiées
- Toutes les Nouvelles sur l'hygiène et l'HACCP
- Beaucoup de choses apprises mais toujours bonnes à revoir
- Renforcement PMS
- Les évolutions des normes
- Certaines techniques pour améliorer les gestes du quotidien
- Les normes et méthodes en rapport à l'hygiène
- La remise en question, être plus rigoureux et plus vigilant
- La règle des 5M
- Plan pour mixer, acquisition de bonnes connaissances, maîtrise de la Sécurité alimentaire, les procédures
- Les bons principes HACCP
- Remise à niveau, la réglementation HACCP
- Règles des températures, toutes les règles HACCP
- Les normes HACCP, l'importance de l'application HACCP, son équipe dans l'application de ses missions
- Comment gagner du temps et améliorer mon travail
- Protocoles et réglementation, beaucoup de choses, prises de conscience sur la responsabilité de chacun
- Infos complémentaires sur les situations que nous rencontrons ou nous avons des lacunes

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

- Traçabilité: nettoyage labo/camion/frigo/congel
- Les documents nécessaires à mon activité à venir : plan de nettoyage, provenance, T° etc...
- La mise en date de certains produits
- La Méthode de mixage pour les résidents
- Revoir les produits
- Le nettoyage
- Respect des températures, toutes car très nécessaires
- Améliorer certaines méthodes de fabrication textures modifiées
- Nettoyage du frigo par étages
- Changer la tenue lorsque je suis en cuisine
- Mettre en place toutes les applications, des confirmations
- Améliorer les gestes du quotidien
- Respect du sens de circulation, bien appliquer les règles d'hygiène, Méthode HACCP
- Tout
- La propreté, l'organisation, mettre une charlotte, faire attention à la marche à suivre, ne pas retomber dans la routine
- Les mixes, vigilance sur les températures et hygiène du chauffeur, lire le classeur blanc, lire le PMS, travail sur les textures modifiées
- Améliorer nos plats mixés, les bols filmés et les T°
- Parler le même langage que les cuisiniers, consulter le PMS
- Revoir les fiches repas, les températures, plan de nettoyage central, suppression des produits inutiles
- Beaucoup de choses notamment sur le nettoyage, modification d'habitudes, vérification des documents, mise à jour du PMS et de Nouvelles pratiques
- Toutes les applications transmises
- Reprise en main du PMS et des actions correctives
- Amélioration de la prise en charge des pique-niques, atelier cuisine, tableau suivi de nettoyage frigo, four et voir toutes les prises de T°, mettre en application, demander à mes collègues référents les documents de nettoyage/produits

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

- Ras
- A refaire chaque année
- Remise à jour sur les traçabilités
- Manager les équipes de cuisine en incluant les ASH
- Retour sur l'évolution du PMS après formation
- Plus de temps, aide à la mise en place de protocoles

**Compilation des évaluations à froid de juillet 2023 à novembre 2023**

**Document conçu et édité par Pascal Targon – V2 du 16/12/2023**

**1- Accompagnement 1/02 – 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 : **oui, tout à fait**

Utilisez vous les connaissances acquises lors de la formation ? 3 stagiaires ont répondu : **oui, en partie**

Et 1 stagiaire a répondu : **oui, tout à fait**

Remarques : **Nouvelles connaissances**

**2- Accompagnement 22 et 25/04 – 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 :**

Pensez vous avoir atteint les objectifs pédagogiques prévus ? 2 stagiaires ont répondu : **oui, tout à fait**

Utilisez vous les connaissances acquises lors de la formation ? 1 stagiaires a répondu : **oui, en partie**

Et 1 stagiaire a répondu : **oui, tout à fait**

Remarques :

**3- Accompagnement 16/03 - 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 :**

Pensez vous avoir atteint les objectifs pédagogiques prévus ? 3 stagiaires ont répondu : **oui, tout à fait**

Utilisez vous les connaissances acquises lors de la formation ? 3 stagiaires ont répondu : **oui, tout à fait**

Remarques : **Très bonne formation**

**4- Accompagnement 17/05 – 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 :**

Pensez vous avoir atteint les objectifs pédagogiques prévus ? 5 stagiaires ont répondu : **oui, tout à fait**

Utilisez vous les connaissances acquises lors de la formation ? 5 stagiaires ont répondu : **oui, tout à fait**

Remarques : **Tout, Très bonne formation**