

**Compilation de réponses mentionnées dans les Bilans de satisfaction à chaud – Formations “ Manger-main ”
réalisées entre 1 ier 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

- 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 aux problématiques de nutrition en établissement de santé

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.

Nombres de stagiaires: 3

Quelle appréciation portez-vous sur ?	Très satisfait 100%	Satisfait 0%	Peu satisfait 0%	Insatisfait 0%
1. Les informations reçues avant la formation	3	0	0	0
2. Le lieu (ville et locaux) pour cette journée	3	0	0	0
3. L'accueil que vous avez reçu et le démarrage de la formation	3	0	0	0
4. La mise en place d'un climat de confiance	3	0	0	0
5. Le respect des horaires	3	0	0	0
6. Le respect du contenu du programme de cette journée de formation	3	0	0	0
7. La qualité des apports d'informations (contenus, sources, exemples) durant cette journée de formation	3	0	0	0
8. Les exercices pratiques : évaluation diagnostique/formatives	3	0	0	0
9. La quantité et la qualité des échanges durant la journée	3	0	0	0
10. La prise en compte par l'intervenant de votre spécificité (professionnelle et pédagogique)	3	0	0	0
11. La crédibilité/expertise professionnelle de l'intervenant	3	0	0	0
12. Votre niveau d'atteinte des objectifs à ce stade de la formation	3	0	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 Formateur a tenu compte de nos problématiques, à l'écoute et a répondu à toutes mes questions, que l'on pouvait mixer les féculents, donner différentes formes aux textures manger-main, le Formateur a donné des recettes et beaucoup d'informations

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

- RAS

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

-Les textures avec gélifiants, à faire de jolies assiettes pour donner l'envie de manger aux résidents

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

- Tout ce que j'ai appris

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

- Rien, en attente de la formation textures modifiées

Compilation des évaluations à froid de juillet 2023 à novembre 2023
Document conçu et édité par Pascal Targon – V2 du 16/12/2023