

**Compilation de réponses mentionnées dans les Bilans de satisfaction à chaud –
Formations “ Textures modifiées ”**

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

- Repérer les difficultés du personnel
- Sensibiliser aux risques nutritionnels
- Définir les règles et les bonnes pratiques en HACCP liées aux préparations à risqué
- Maitriser les techniques des différentes textures : hachée, moulignée, mixées, liquide, chaud ou froid

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: 23

Quelle appréciation portez-vous sur ?	Très satisfait 64,86%	Satisfait 33,69%	Peu satisfait 1,45%	Insatisfait 0%
1. Les informations reçues avant la formation	12	9	2	0
2. Le lieu (ville et locaux) pour cette journée	14	7	2	0
3. L'accueil que vous avez reçu et le démarrage de la formation	15	8	0	0
4. La mise en place d'un climat de confiance	17	6	0	0
5. Le respect des horaires	17	6	0	0
6. Le respect du contenu du programme de cette journée de formation	15	8	0	0
7. La qualité des apports d'informations (contenus, sources, exemples) durant cette journée de formation	15	8	0	0
8. Les exercices pratiques : évaluation diagnostique/formatives	14	9	0	0
9. La quantité et la qualité des échanges durant la journée	16	7	0	0
10. La prise en compte par l'intervenant de votre spécificité (professionnelle et pédagogique)	16	7	0	0
11. La crédibilité/expertise professionnelle de l'intervenant	16	7	0	0
12. Votre niveau d'atteinte des objectifs à ce stade de la formation	12	11	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?

- La découverte de nouveaux procédés et de nouvelles possibilités
- Belle formation pour l'équipe un gros +!
- La fabrication des textures pour que les résidents mangent mieux
- Remise en question de la pratique des mixes
- La participation
- Tout
- L'enrichissement des connaissances
- Découverte de nouvelles façons pour la production des mixes
- Echanges instructifs sur les techniques d'amélioration de textures
- Pouvoir mixer des textures jamais faites jusqu'à présent
- Le fait de devoir être plus créatif
- Découverte de nouvelles textures modifiées
- Très bon Formateur qui se met à votre place
- Avoir des astuces pour réaliser des mixes froids et chauds
- Découvrir avec quoi on peut mixer du riz
- Tout bon
- Très bons échanges sur les méthodes
- Ludique et Formateur intéressant

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

- Hors des heures de travail
- Rien
- Manque de possibilité du au service
- Pas assez de temps

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

- L'utilisation des gélifiants
- De belles révisions pour moi
- Une mise à jour
- Plein de choses
- Toutes les textures modifiées
- De nouvelles façons de faire les mixes
- Possibilités d'aller au plus près des textures modifiées
- De nouvelles possibilités pour améliorer les textures modifiées
- Complément de formation
- Les textures modifiées
- Que l'on peut utiliser du blanc d'oeuf pour lier une préparation mais qu'il faut la faire cuire
- Les différentes textures

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

- Mettre en place et s'améliorer tous les jours
- Plus de créativité
- Application des conseils donnés par le Formateur
- Utiliser les épices pour relever le goût des aliments
- Une bonne mise en place des techniques de textures
- Mettre en place les mixes
- Toutes les explications
- Applications concrètes sur la production
- Toutes les informations enregistrées aujourd'hui
- Les féculents
- Améliorer la diversité des goûts
- Continuer à améliorer les textures modifiées

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

- Prévoir formation HACCP PMS

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 18 et 19/07 – 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: **oui, en partie**

Utilisez vous les connaissances acquises lors de la formation ? 2 stagiaires ont répondu: **oui, tout a fait**

Remarques :