

**Compilation de réponses mentionnées dans les Bilans de satisfaction à chaud – Formations ” Végétarienne ”
réalisées entre 1^{er} 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 adapter son plan menu
- Comprendre les sources de protéines Végétales et l'équivalent protéiniques
- Savoir utiliser les épices et comprendre pourquoi

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: 9

Quelle appréciation portez-vous sur ?	Très satisfait 82,40%	Satisfait 17,60%	Peu satisfait 0%	Insatisfait 0%
1. Les informations reçues avant la formation	6	3	0	0
2. Le lieu (ville et locaux) pour cette journée	8	1	0	0
3. L'accueil que vous avez reçu et le démarrage de la formation	7	2	0	0
4. La mise en place d'un climat de confiance	7	2	0	0
5. Le respect des horaires	7	2	0	0
6. Le respect du contenu du programme de cette journée de formation	7	2	0	0
7. La qualité des apports d'informations (contenus, sources, exemples) durant cette journée de formation	8	1	0	0
8. Les exercices pratiques : évaluation diagnostique/formatives	8	1	0	0
9. La quantité et la qualité des échanges durant la journée	8	1	0	0
10. La prise en compte par l'intervenant de votre spécificité (professionnelle et pédagogique)	8	1	0	0
11. La crédibilité/expertise professionnelle de l'intervenant	7	2	0	0
12. Votre niveau d'atteinte des objectifs à ce stade de la formation	8	1	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?

- J'ai appris de Nouvelles recettes
- La mise en oeuvre de Nouvelles recettes
- Les menus végétariens

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

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

- Mettre en place les menus végétariens

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

- Les repas végétariens
- Les Nouvelles recettes végétarienne apprises, la cuisine végétarienne

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

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 6 /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 : (1 à 4)

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 : **Les recettes, règles d'hygiène**