

Formation "Textures modifiées – les mixés"

Résultats des bilans de satisfaction des stagiaires à chaud -réalisés du 1 ier Janvier 2024 et 16 Décembre 2024

Document conçu et édité par Pascal Targon

V2 du 5/12/23 V3 10/12/24

<https://www.dpro-sas.fr/>

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 risque
- Maitriser les techniques des différentes textures: hachée, moulinée, mixée, liquide, chaud ou froid

Nombre de stagiaires: 8

Quelle appréciation portez-vous sur ?	Très satisfait 51,05%	Satisfait 48,95%	Peu satisfait 0%	Insatisfait 0%
1. Les informations reçues avant la formation	3	5	0	0
2. Le lieu (ville et locaux) pour cette journée	3	5	0	0
3. L'accueil que vous avez reçu et le démarrage de la formation	4	4	0	0
4. La mise en place d'un climat de confiance	4	4	0	0
5. Le respect des horaires	4	4	0	0
6. Le respect du contenu du programme de cette journée de formation	3	5	0	0
7. La qualité des apports d'informations (contenus, sources, exemples) durant cette journée de formation	4	4	0	0
8. Les exercices pratiques: évaluation diagnostique/formatives	7	1	0	0
9. La quantité et la qualité des échanges durant la journée	6	2	0	0
10. La prise en compte par l'intervenant de votre spécificité (professionnelle et pédagogique)	3	5	0	0
11. La crédibilité/expertise professionnelle de l'intervenant	4	4	0	0
12. Votre niveau d'atteinte des objectifs à ce stade de la formation	4	4	0	0

Résultats de performance du niveau d'acquisition des objectifs des compétences professionnelles

100 % Compétences acquises 0 % Compétences partiellement acquises 0% Compétences non acquises

Formation "Adaptation des grammages et Loi Egalim"

Résultats des bilans de satisfaction des stagiaires à chaud -réalisés du 1 ier Janvier 2024 et 16 Décembre 2024

Document conçu et édité par Pascal Targon

V2 du 5/12/23 V3 10/12/24

<https://www.dpro-sas.fr/>

Objectifs opérationnels de développement des compétences professionnelles

- Comprendre et adapter les grammages selon les différents convives
- Identifier les aliments à forte perte de cuisson
- Comprendre le GEMRCN (tableau)
- Comprendre les fondamentaux et enjeu de la Loi Egalim
- Identifier l'impact sur les différents acteurs (fournisseurs)
- Identifier l'impact de cette Loi sur la restauration collective

Nombre de stagiaires: 2

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

Résultats de performance du niveau d'acquisition des objectifs des compétences professionnelles

100 % Compétences acquises 0 % Compétences partiellement acquises 0% Compétences non acquises

Formation "Cuisson juste et basse température"

Résultats des bilans de satisfaction des stagiaires à chaud -réalisés du 1 ier Janvier 2024 et 16 Décembre 2024

Document conçu et édité par Pascal Targon

V2 du 5/12/23 V3 10/12/24

<https://www.dpro-sas.fr/>

Objectifs opérationnels de développement des compétences professionnelles

- Maitriser les techniques de cuisson à basse température pour les viandes et les poissons
- Appréhender ce mode de cuisson avantageux dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Nombre de stagiaires: 5

Quelle appréciation portez-vous sur ?	Très satisfait 31,66%	Satisfait 68,33%	Peu satisfait 0%	Insatisfait 0%
1. Les informations reçues avant la formation	2	3	0	0
2. Le lieu (ville et locaux) pour cette journée	2	3	0	0
3. L'accueil que vous avez reçu et le démarrage de la formation	3	2	0	0
4. La mise en place d'un climat de confiance	2	3	0	0
5. Le respect des horaires	3	2	0	0
6. Le respect du contenu du programme de cette journée de formation	0	5	0	0
7. La qualité des apports d'informations (contenus, sources, exemples) durant cette journée de formation	0	5	0	0
8. Les exercices pratiques: évaluation diagnostique/formatives	0	5	0	0
9. La quantité et la qualité des échanges durant la journée	2	3	0	0
10. La prise en compte par l'intervenant de votre spécificité (professionnelle et pédagogique)	2	3	0	0
11. La crédibilité/expertise professionnelle de l'intervenant	2	3	0	0
12. Votre niveau d'atteinte des objectifs à ce stade de la formation	1	4	0	0

Résultats de performance du niveau d'acquisition des objectifs des compétences professionnelles

100 % Compétences acquises 0 % Compétences partiellement acquises 0% Compétences non acquises

Formation "Design culinaire"

Résultats des bilans de satisfaction des stagiaires à chaud -réalisés du 1 ier Janvier 2024 et 16 Décembre 2024

Document conçu et édité par Pascal Targon

V2 du 5/12/23 V3 10/12/24

<https://www.dpro-sas.fr/>

Objectifs opérationnels de développement des compétences professionnelles

- Concevoir des assiettes esthétiques en fonction des différentes textures
- Savoir utiliser les différents épaississants

Nombre de stagiaires: 13

Quelle appréciation portez-vous sur ?	Très satisfait 85,26%	Satisfait 14,74%	Peu satisfait 0%	Insatisfait 0%
1. Les informations reçues avant la formation	9	4	0	0
2. Le lieu (ville et locaux) pour cette journée	10	3	0	0
3. L'accueil que vous avez reçu et le démarrage de la formation	12	1	0	0
4. La mise en place d'un climat de confiance	12	1	0	0
5. Le respect des horaires	12	1	0	0
6. Le respect du contenu du programme de cette journée de formation	12	1	0	0
7. La qualité des apports d'informations (contenus, sources, exemples) durant cette journée de formation	11	2	0	0
8. Les exercices pratiques: évaluation diagnostique/formatives	12	1	0	0
9. La quantité et la qualité des échanges durant la journée	12	1	0	0
10. La prise en compte par l'intervenant de votre spécificité (professionnelle et pédagogique)	11	2	0	0
11. La crédibilité/expertise professionnelle de l'intervenant	11	2	0	0
12. Votre niveau d'atteinte des objectifs à ce stade de la formation	9	4	0	0

Résultats de performance du niveau d'acquisition des objectifs des compétences professionnelles

100 % Compétences acquises **100 % Compétences partiellement acquises** **100% Compétences non acquises**

Formation "Gaspillage en restauration collective"

Résultats des bilans de satisfaction des stagiaires à chaud -réalisés du 1 ier Janvier 2024 et 16 Décembre 2024

Document conçu et édité par Pascal Targon

V2 du 5/12/23 V3 10/12/24

<https://www.dpro-sas.fr/>

Objectifs opérationnels de développement des compétences professionnelles

- Acquérir les capacités nécessaires à réduire le gaspillage alimentaire
- Identifier les leviers mobilisateurs et fédérateurs pour mener à bien ce projet de prévention du gaspillage

Nombre de stagiaires: 4

Quelle appréciation portez-vous sur ?	Très satisfait 75%	Satisfait 25%	Peu satisfait 0%	Insatisfait 0%
1. Les informations reçues avant la formation	0	4	0	0
2. Le lieu (ville et locaux) pour cette journée	2	2	0	0
3. L'accueil que vous avez reçu et le démarrage de la formation	4	0	0	0
4. La mise en place d'un climat de confiance	4	0	0	0
5. Le respect des horaires	4	0	0	0
6. Le respect du contenu du programme de cette journée de formation	4	0	0	0
7. La qualité des apports d'informations (contenus, sources, exemples) durant cette journée de formation	3	1	0	0
8. Les exercices pratiques: évaluation diagnostique/formatives	2	2	0	0
9. La quantité et la qualité des échanges durant la journée	4	0	0	0
10. La prise en compte par l'intervenant de votre spécificité (professionnelle et pédagogique)	4	0	0	0
11. La crédibilité/expertise professionnelle de l'intervenant	3	1	0	0
12. Votre niveau d'atteinte des objectifs à ce stade de la formation	2	2	0	0

Résultats de performance du niveau d'acquisition des objectifs des compétences professionnelles

100 % Compétences acquises **100 % Compétences partiellement acquises** **0% Compétences non acquises**

Formation "HACCP"

Résultats des bilans de satisfaction des stagiaires à chaud -réalisés du 1 ier Janvier 2024 et 16 Décembre 2024

Document conçu et édité par Pascal Targon

V2 du 5/12/23 V3 10/12/24

<https://www.dpro-sas.fr/>

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

Nombre de stagiaires: 97

Quelle appréciation portez-vous sur ?	Très satisfait 69,15%	Satisfait 30,32%	Peu satisfait 0,53%	Insatisfait 0%
1. Les informations reçues avant la formation	49	45	3	0
2. Le lieu (ville et locaux) pour cette journée	62	35	0	0
3. L'accueil que vous avez reçu et le démarrage de la formation	76	21	0	0
4. La mise en place d'un climat de confiance	75	22	0	0
5. Le respect des horaires	74	22	1	0
6. Le respect du contenu du programme de cette journée de formation	63	32	2	0
7. La qualité des apports d'informations (contenus, sources, exemples) durant cette journée de formation	71	26	0	0
8. Les exercices pratiques: évaluation diagnostique/formatives	59	38	0	0
9. La quantité et la qualité des échanges durant la journée	75	22	0	0
10. La prise en compte par l'intervenant de votre spécificité (professionnelle et pédagogique)	66	31	0	0
11. La crédibilité/expertise professionnelle de l'intervenant	79	18	0	0
12. Votre niveau d'atteinte des objectifs à ce stade de la formation	56	41	0	0

Résultats de performance du niveau d'acquisition des objectifs des compétences professionnelles

96,91 % Compétences acquises	3,09% Compétences partiellement acquises	100% Compétences non acquises
-------------------------------------	---	--------------------------------------

Formation "Pâtisserie"

Résultats des bilans de satisfaction des stagiaires à chaud -réalisés du 1 ier Janvier 2024 et 16 Décembre 2024

Document conçu et édité par Pascal Targon

V2 du 5/12/23 V3 10/12/24

<https://www.dpro-sas.fr/>

Objectifs opérationnels de développement des compétences professionnelles

- Bien connaître les produits
- S'approprier et maîtriser les techniques de mise en oeuvre de la pâtisserie en grands volumes

Nombre de stagiaires: 2

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

Résultats de performance du niveau d'acquisition des objectifs des compétences professionnelles

100 % Compétences acquises 0 % Compétences partiellement acquises 0% Compétences non acquises

Formation "Végétarienne"

Résultats des bilans de satisfaction des stagiaires à chaud -réalisés du 1 ier Janvier 2024 et 16 Décembre 2024

Document conçu et édité par Pascal Targon

V2 du 5/12/23 V3 10/12/24

<https://www.dpro-sas.fr/>

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

Nombre de stagiaires: 10

Quelle appréciation portez-vous sur ?	Très satisfait 50,84%	Satisfait 49,16%	Peu satisfait 0%	Insatisfait 0%
1. Les informations reçues avant la formation	5	5	0	0
2. Le lieu (ville et locaux) pour cette journée	6	4	0	0
3. L'accueil que vous avez reçu et le démarrage de la formation	6	4	0	0
4. La mise en place d'un climat de confiance	7	3	0	0
5. Le respect des horaires	5	5	0	0
6. Le respect du contenu du programme de cette journée de formation	4	6	0	0
7. La qualité des apports d'informations (contenus, sources, exemples) durant cette journée de formation	5	5	0	0
8. Les exercices pratiques: évaluation diagnostique/formatives	4	6	0	0
9. La quantité et la qualité des échanges durant la journée	5	5	0	0
10. La prise en compte par l'intervenant de votre spécificité (professionnelle et pédagogique)	6	4	0	0
11. La crédibilité/expertise professionnelle de l'intervenant	5	5	0	0
12. Votre niveau d'atteinte des objectifs à ce stade de la formation	3	7	0	0

Résultats de performance du niveau d'acquisition des objectifs des compétences professionnelles

100 % Compétences acquises **100 % Compétences partiellement acquises** **0% Compétences non acquises**