

The logo for D-F PRO features the letters 'D', 'F', and 'PRO' in a bold, black, sans-serif font. The 'D' and 'F' are partially overlaid by a 3D wireframe cube. The cube's edges are composed of numerous thin, parallel lines that create a sense of depth and movement. The color of the cube transitions from a bright yellow at the top to a deep red at the bottom, with a gradient effect across its faces.



Conseil-Audit-Formation

Restauration

Dans un monde toujours en mouvement, **D-PRO** propose des formations professionnelles qui permettent d'atteindre des **objectifs de développement des connaissances professionnelles**. De nouvelles formations **non certifiantes** sont proposées sur l'année 2026, **Formation en intra-entreprise, inter-entreprise ou formation individuelle en présentielle**.

Les programmes sont adressés par mail, sur demande à : [pascal.targon@dpro-sas.fr](mailto:pascal.targon@dpro-sas.fr).

**Le nombre de sessions à l'année est en fonction de chaque entreprise, sessions à la carte, délai accès 24h**

**L'accessibilité aux personnes handicapées dépend du lieu de formation retenu et du type de handicap au regard des modalités d'accompagnement pédagogiques (aspect à évoquer impérativement au cours de l'entretien préalable à toute contractualisation).**

**Le tarif individuel pour 2 jours du 1/01/2026 au 31/12/2026 : 520 € nets de TVA article 261-4-4 du CGI à partir de 1 participant.**

**Le tarif intra-entreprise pour 2 jours du 1/01/2026 au 31/12/2026 : 2500 € nets de TVA article 261-4-4 du CGI à partir de 1 à 10 participants.**

**Le tarif intra-entreprise pour 1 jour du 1/01/2026 au 31/12/2026 : 1250 € nets de TVA article 261-4-4 du CGI à partir de 1 à 10 participants.**

Pour les formations sur mesure, un devis sera établi.

Les formations sont éligibles aux différents financeurs. **Les CGV** sont disponible sur le site. Avant tout devis et convention/ contrat individuel un entretien téléphonique ou en face à face aura lieu avec le commanditaire/stagiaire et Pascal Targon pour valider l'adéquation de la formation.

**La méthode pédagogique :**

- Apprendre les choses en les faisant, avec l'accompagnement du formateur.

**Les modalités d'évaluation :**

- Evaluation pédagogique diagnostique en début de formation, et formative/acquisition de compétences, au fur et à mesure de la formation.
- Questionnaire d'évaluation de la formation par le participant, à chaud en fin de formation.
- Questionnaire d'évaluation de la mise en œuvre des compétences développées, à froid environ 6 mois après la fin de la formation.
- Remise d'un **Certificat de Réalisation**/Attestation de présence, assiduité et fin de formation, qui précise le niveau d'atteinte des objectifs de développement des compétences professionnelles.

# NOS REFERENCES

## Agréments et reconnaissance de qualité

---

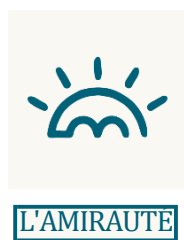


La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie  
**ACTION DE FORMATION**

- Enregistré auprès de la DIRECCTE
- Certifié **QUALIOPI** : système de gestion de la formation professionnelle

## Ils nous font confiance ...

---



# Sommaire

## **Les Formateurs**

1

## **Formation E-Learning**

2-3

## **Restauration collective, commerciale et métier de bouche**

4

- ❖ Formation HACCP 5-6
- ❖ Cuisson juste et basse température 7
- ❖ Textures modifiées, les Mixés 8
- ❖ Le manger mains- finger food 9
- ❖ Liaison froide 10
- ❖ Gaspillage en restauration collective : 6 raisons d’agir 11
- ❖ Menu végétarien loi EGALIM 12
- ❖ Améliorer le service hôtelier en salle dans les EHPAD 13
- ❖ Instant repas, nutrition et hydratation en EHPAD 14-15
- ❖ Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale 16
- ❖ Technique du Bio-Nettoyage 17

## **Diététique et nutrition**

18

- ❖ Adaptation des textures et régimes spécifiques en EHPAD 19
- ❖ Le temps du repas 20
- ❖ Nutrition de la personne âgée 21
- ❖ L’alimentation des enfants gardés en crèche 22
- ❖ Prévention, dépistage et prise en charge de la dénutrition 23
- ❖ Trouble de la nutrition dans la maladie d’Alzheimer 24

## **La politique d’achat**

- Mise en place d’une politique d’achat en respectant la loi EGALIM 25-26

## **Conditions Générales de vente**

27-28

## Nos formateurs

### **PASCAL TARGON**

**Certifié CNEFOP PRO : Consultant-Formateur**



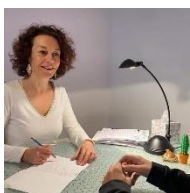
Domaine de formation :

**Formation culinaire en restauration collective et commerciale – sécurité des aliments : HACCP, PMS.**

Ancien directeur d'une cuisine centrale, formateur en cuisine traditionnelle pour la chambre des métiers de la Gironde, intervenant à l'école Vatel (école supérieure de commerce et gestion Hôtellerie-Tourisme), manager d'une équipe de 6 Assistants Techniques.

### **ANNAÏCK RONNARCH**

**Diététicienne libérale - Conférences- Conseils - Restauration collective- Consultations- Conseil**



Domaine de formation :

**Formation diététique – nutrition.**

Diététicienne libérale clinique Franciscaines à Versailles et Mairie de Clichy, animatrice diabétiques et enfants, conférence et débat pour tout public, scolaire et sénior, D.U de l'obésité de l'enfant et de l'adolescent, D. U nutrition thérapeutique et vieillissement, D.U nutrition du sportif.



## Formation E-Learning

### **FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE**

**Catégorie : E-learning**

**Public : Dirigeant, Chef de cuisine, cuisinier, aide restauration, emploi polyvalent.**

**Pré-requis: Aucun**

**Durée : 14h**

**Session : 1 mois**

**Tarif : 330 €**

**Horaires : Libres**

**Méthode pédagogique : En distanciel (100% E Learning) avec 1h d'accompagnement téléphonique dont visioconférence de démarrage. Cette formation peut se réaliser sur une période de 2 jours à 1 mois. Vous pouvez fractionner vos séances de 5 minutes à des heures, 24/24. Apports théoriques, pratiques et conseils.**

**Outils pédagogiques : Vidéo interactive, QCM.**

#### **Programme :**

**Accompagner la mise en œuvre d'un GBPH (Guide des Bonnes Pratiques en Hygiène), dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.**

#### **Objectifs :**

Identifier les conditions de fonctionnement de l'unité de restauration, préalables à la mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire.

- Mettre en œuvre la méthode HACCP selon ses 7 principes.
- Etablir les procédures de traçabilité et de gestion des non-conformités
- Définition du plan de maîtrise sanitaire.
- Identification des conditions de fonctionnement de l'entreprise.
- Le respect des bonnes pratiques d'hygiène.

#### **Différents modules :**

Chapitres par thématiques

- La réglementation : Responsabilités des opérateurs /obligation de résultats
- La microbiologie : Les autocontrôles et leur organisation
- La méthode HACCP (Les 7 principes)
- Pré-requis et pré-requis opérationnels" (Prp et Prpo)
- Analyse des dangers et niveaux des risques (Dangers physique, bactériologique, chimique, allergène et parasitaire)
- Connaître son Guide des Bonnes Pratiques en Hygiène (déploiement d'un PMS dans une cuisine virtuelle : vidéo interactive)

- Définir les CCP dans un diagramme de fabrication
- Evaluation de sa maîtrise sanitaire avec vademécum de l'autorité de contrôle de la DDPP (Direction Départemental de la Protection de la Population) :
- Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture
- Établir une mesure corrective

### Déroulement de la formation

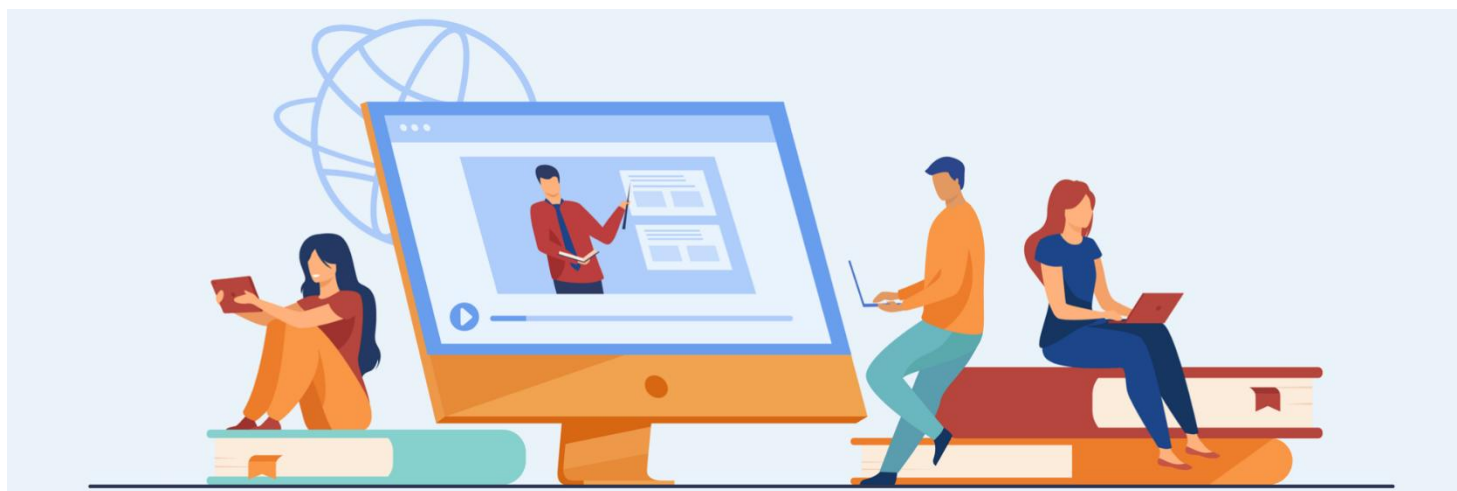
Il vous suffit d'un ordinateur et d'une connexion internet.

Ainsi, vous pourrez :

- ✓ Échanger par mail ou par téléphone pour définir la prestation, le nombre de jours et de modules et établir un devis.
- ✓ Après retour signé du devis, envoi d'une convention pour signature et envoi d'un mail pour procédure de démarrage( horaires, plan d'accès, téléphone contact...)
- ✓ Suivre votre formation à votre rythme et répondre à toutes les évaluations.
- ✓ Debrief avec le stagiaire par téléphone ou visio.
- ✓ Renseignement du bilan de formation par le stagiaire et appréciation par le commanditaire et le financeur.
- ✓ A réception des bilans, votre attestation vous sera envoyée ainsi que la facture.

L'accessibilité aux personnes en situation de handicap, dépend du type de handicap et celui-ci doit être évoqué lors de l'échange, en amont de la formation aux regards des modalités d'accompagnement.

Votre formation **Hygiène Alimentaire en ligne** peut être financée par Pôle Emploi et par de nombreux autres dispositifs .



## Restauration collective, commerciale et métier de bouche

### LE CONSEIL

Quelles que soient vos spécificités bénéficiez d'un accompagnement toujours adapté.

Les formateurs D-PRO mettent à votre disposition leurs compétences pour :

- Elaborer votre Plan de Maîtrise Sanitaire pour une demande d'agrément cuisine centrale
- Définir les meilleures pratiques permettant de répondre à vos obligations de résultat en termes de **sécurité alimentaire**.
- **HACCP**, bonnes pratiques hygiène.
- **Réorganiser** le service des repas pour le rendre plus agréable pour les résidents d'EHPAD, présentation des mets, gestion de débarrassage, décoration des tables...
- Réaliser la **formation cuisson juste et basse température, simplifier le travail des équipes**, en conservant la qualité et la saveur des produits.
- Les repas **Finger Food**, pour les résidents ayant des difficultés « praxiques ».

### LES FORMATIONS

D-PRO vous propose différentes formations dont une liste non exhaustive présentée ci-dessous :

- Formation HACCP
- Cuisson juste et basse température
- Textures modifiées, les mixés
- Le manger mains - Finger Food
- Liaison froide
- Gaspillage en restauration collective : 6 raisons d'agir.
- Livraison en restauration collective, législation, gestes et postures.
- Améliorer le service hôtelier en salle dans les EHPAD
- Instant repas, nutrition en EHPAD
- Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale





## Formation HACCP

- Objectifs :

- Savoir détecter et maîtriser les risques de contaminations et de développements microbiens.
- Comprendre l'importance d'une méthode HACCP et pouvoir la mettre en pratique.
- Savoir bâtir un plan HACCP dans ses 12 étapes.

### Programme :

#### 1<sup>er</sup> partie « Hygiène et sécurité alimentaire compréhension de la méthode HACCP »

##### **L'HYGIÈNE AU SEIN DE L'ENTREPRISE**

Définition du terme *hygiène et sécurité alimentaire*.

À qui s'appliquent ces règles.

##### **LA RÉGLEMENTATION EN APPLICATION**

Le principe du « Codex Alimentarius ».

Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH).

##### **LES FACTEURS À RISQUES ALIMENTAIRE**

Les cinq principales sources de contaminations (« 5 M »).

Connaître les facteurs de multiplications des micro-organismes.

##### **LES MOYENS DE MAÎTRISE**

Le respect des *Bonnes Pratiques de Fabrication et d'Hygiène*.

Comment éviter les contaminations.

Comment éviter les multiplications.

##### **PRESENTATION DE L'HACCP**

Définition de la méthode HACCP.

Comprendre l'HACCP au cœur de l'entreprise.

##### **LES SEPT PRINCIPES**

Détail et explication des 7 principes.

##### **PLAN DE TRAVAIL EN 12 ETAPES**

Comprendre les 12 étapes selon le codex Alimentarius.

## 2<sup>ème</sup> partie « Approfondissement et application de la méthode HACCP »

Mise en application (Etude de cas) selon les 12 étapes de fabrication d'un plan HACCP.

### **L'ÉQUIPE HACCP ET LA DESCRIPTION DE VOTRE PRODUCTION**

Comment constituer une équipe *HACCP*.

Description et utilisation du ou (des) produit(s).

### **LES DIAGRAMMES DE FABRICATION**

Elaboration du ou (des) diagramme(s) de fabrication.

Vérification et validation du ou (des) diagramme(s).

### **ANALYSE DES RISQUES**

Procéder à l'analyse des risques.

Identifier et classer les Points Critiques (PC).

Définir les PrPo Etablir les limites / seuils critiques pour chaque PC.

### **CRÉATION DE DOCUMENTS D'ENREGISTREMENTS**

Création de documents d'enregistrements.

Plan de nettoyage et désinfection.

Planning de nettoyage et désinfection.

### **Moyens Pédagogiques :**

- Vidéo projecteur
- Interaction permanente entre le formateur et les participants
- Quizz

**Public :** tout public en restauration collective et commerciale

**Pré- requis :** avoir une expérience dans la restauration collective et commerciale.

**Durée du stage :** 2 jours

## Cuisson juste et basse température

- **Objectifs :**

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

### **Programme :**

- 1) RAPPELS DES TEMPÉRATURES DE CUISSON
- 2) IMPORTANCE DE LA JUSTE TEMPERATURE DE CUISSON SELECTIONNEE
- 3) INCIDENCE DE LA TEMPERATURE SUR CERTAINS PRODUITS
- 4) EFFETS DE LA CHALEUR SUR LES PRODUITS
- 5) INCIDENCES DE L'APPLICATION D'UN JUSTE COUPLE TEMPS-TEMPERATURE SUR LES VIANDES
  - **LA COULEUR**
  - **LA TENDRETE**
  - **LE GOÛT**
- 6) LE PRINCIPE DE LA CUISSON A BASSE OU JUSTE TEMPERATURE
- 7) LE PRINCIPE DE LA CUISSON A BASSE OU JUSTE TEMPERATURE
- 8) LA CUISSON SOUS VIDE A JUSTE TEMPERATURE
- 9) LA CUISSON BASSE TEMPERATURE PROGRAMMEE DE NUIT
- 10) BAREME CUISSON COUPLE TEMPS/TEMPERATURE
- 11) DONNEES ECONOMIQUES
- 12) SYNTHESE

### **Moyens Pédagogiques :**

- Travaux dirigés et démonstrations sur site, les stagiaires réalisent leurs productions.
- Apports technologiques.
- Dégustation et analyses des productions.
- Analyse critique.

**Public :** Chef de cuisine et cuisinier (e) en restauration collective et commerciale.

**Pré- requis** connaître les principes de base des différents types de cuisson

**Durée du stage :** 2 jours

## Textures modifiées - les Mixés

- Objectifs :

- Repérer les difficultés du personnel
- Sensibiliser aux risques nutritionnels
- Définir les règles et les bonnes pratiques en HACCP liées aux préparations à risque
- Maîtriser les techniques des différentes textures : hachée, moulinée, mixée, liquide, chaud ou froid.

### Programme :

- 1) Différents types de mixés (haché, mouliné, lisse et enrichis)
- 2) Matériels à utiliser
- 3) Aliments à éviter
- 4) Approche sur l'organisation de travail
  - Liaison froide ou chaude
  - Fabrication de hors-d'œuvre
  - Poissons
  - Volailles
  - Viandes
  - Féculents
  - Légumes
  - Desserts
  - Assaisonnement des différents plats
  - Différents dressages et décors
  - Photos des plats finis

### Moyens Pédagogiques :

- Apport théorique.
- Mise en situation de production
- Dégustation des préparations
- Echanges d'expérience

**Public :** Cuisinier(e) et toute personne intervenant sur ces préparations.

**Pré-requis :** connaître les principes de base des différents types de cuisson

**Durée du stage :** 2 jours

## Le manger mains - Finger Food

- **Objectifs :**

- 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 au problème de nutrition en établissement de santé.

### **Programme :**

Organisation de la cuisine

1) La créativité pour le manger main.

- Les textures
- Les formes, volumes et couleurs
- Facilité de prise en main.
- Température de consommation.

2) Mise en production

- Les recettes transformées en manger mains et présentées sous formes de : Cubes, frites, boulettes, galettes, quenelles
- Les aides à modifier

3) Dégustation des présentations manger main

- Dégustation des produits élaborés

4) En salle structuration des apprentissages en atelier

- Gamme de produit utile pour le manger main
- Comment tirer le meilleur parti des produits tendance
- Méthodes et protocoles de travail (conservation traçabilité, bonnes pratiques d'hygiène)

### **Moyens Pédagogiques :**

- Apport théorique.
- Mise en situation de production
- Dégustation des préparations
- Echanges d'expérience

**Public :** Cuisinier(e) et toute personne intervenant sur ces préparations.

**Pré-requis :** connaître les principes de base des différents types de cuisson

**Durée du stage :** 2 jours



## Liaison froide

- **Objectifs :**

- Maîtriser le principe de la liaison froide
- Comprendre le choix de la liaison froide
- Maîtriser les principes et comprendre la législation

### **Programme :**

#### Théorie et pratique

- 1) Définition et législation
- 2) Les étapes
  - Les opérations préalables en liaison réfrigérée : déconditionnement, portionnement, plaquage
  - La cuisson en liaison réfrigérée
  - Le conditionnement à chaud
  - Le refroidissement
  - Le tranchage
  - Le conditionnement à froid et l'assemblage
  - L'étiquetage des préparations
  - Le stockage des produits finis
  - L'allotissement et la répartition
  - L'assemblage des plateaux et le regroupement des préparations
  - Le transport et l'acheminement
  - La remise en température
- 3) Avantages
- 4) Difficultés

### **Moyens Pédagogiques :**

- Apport théorique.
- Mise en situation de production
- La maîtrise du couple temps/température, en liaison froide : les auto-contrôles et la sécurité alimentaire
- Le planning de fabrication journalier

**Public :** Cuisinier(e) et toute personne intervenante sur ces préparations.

**Pré-requis :** avoir une expérience dans la restauration collective

**Durée du stage :** 2 jours

## Gaspillage en restauration collective : 6 raisons d'agir

- **Objectifs :**

- 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.

### **Programme :**

#### Théorie

- 1) Le gaspillage alimentaire : de quoi parle-t-on ?
- 2) 6 raisons d'agir, différentes actions possibles.
- 3) Repérer les solutions existantes.
- 4) Diagnostiquer, analyser et plan d'action.
- 5) Présentation d'expériences et ressources.

### **Moyens Pédagogiques :**

- Apport théorique.
- Echange d'expériences.
- Apport de solutions.
- Quizz

**Public :** cuisinier (e) et l'ensemble des agents de restauration.

**Pré- requis :** ne nécessite pas de pré-requis

**Durée du stage :** 2 jours

*La formation peut être suivie d'1 ou 2 journées supplémentaires pour l'application et la mise en place.*

## Menu végétarien loi EGALIM

- **Objectifs :**

- Savoir adapter son plan menu.
- Comprendre les sources de protéines végétales et l'équivalent protéiniques.
- Savoir utiliser les épices et comprendre pourquoi

### **Programme :**

Théorie et pratique

#### **JOUR 1 : Plan menu = 7h00**

Décortiquer le plan menu en rajoutant les sources de protéines végétales.

Travailler sur les recettes et comprendre pourquoi l'utilisation des épices.

#### **JOUR 2 : Production = 7h00**

Journée d'application à la production des recettes végétariennes.

### **Moyens Pédagogiques :**

- Apport théorique.
- Echange d'expériences.
- Apport de solutions.
- Quizz

**Public :** Tout public en restauration collective et commerciale.

**Pré-requis :** avoir une expérience dans la restauration collective et commerciale

**Durée du stage :** 2 jours

## Améliorer le service hôtelier en salle dans les EHPAD

- **Objectifs :**

- Connaître les contraintes d'hygiène en restauration collective.
- S'engager sur une démarche qualité :
  - ✓ Accueil des résidents et des familles
  - ✓ Préparation de la salle à manger
  - ✓ Présentation des repas
  - ✓ Techniques de service en salle
  - ✓ Comportement et attitude

### **Programme :**

- 1) La marche en avant : visite de la cuisine
- 2) Circuits sales et propres
- 3) Température des plats
- 4) L'hygiène et la tenue du personnel
- 5) Savoir-faire de belles tables
- 6) Le rôle du visuel dans le dressage des plats
- 7) S'adapter au mode de fonctionnement de l'établissement (service à l'assiette, au chariot, plateau...)
- 8) L'attitude, comportement du personnel et communication.
- 9) Debriefing.

### **Moyens Pédagogiques :**

- Apports théoriques
- Travail individuel et en groupe
- Ateliers pratiques : mise en situation, implication des participants
- Analyse de cas.

**Public :** Cuisinier, agent de restauration, ASH, infirmière....

**Pré-requis :** ne nécessite pas de pré-requis

**Durée du stage :** 2 jours

## Instant repas, nutrition et hydratation en EHPAD

- **Objectifs :**

- Connaître les besoins nutritionnels de la personne âgée
- Comprendre l'importance des temps de repas et adapter l'alimentation aux besoins de la personne âgée
- Prévenir l'état de dénutrition et de déshydratation

### **Programme :**

#### **Particularités nutritionnelles chez la personne âgée**

- Conséquences du vieillissement sur le métabolisme et la prise alimentaire
- Troubles liés au vieillissement : troubles cognitifs, troubles de la mastication et de la déglutition
- Refus alimentaire

## **1. Adaptation de l'alimentation et des temps de repas de la personne âgée**

- Rôle et importance de l'alimentation et des temps repas en EHPAD
- Importance de l'hydratation et de son suivi
- Adaptation de l'environnement : disposition des places, préparation des tables et des équipements
- Différentes textures possibles : coupé, haché, mixé, mouliné
- Assemblage et présentation des plats
- Allier suivi des régimes et respect des désirs de la personne
- Rôle des professionnels dans l'aide partielle ou totale à la prise de repas d'une personne âgée dépendante

## **2. Prévention, repérage et dépistage de la dénutrition**

- Définition de la dénutrition et de ses conséquences
- Critères de dépistage, outils de diagnostic et d'évaluation de la dénutrition
- Stratégie de prise en charge de la dénutrition : alimentation enrichie, complémentation orale, nutrition artificielle, traitement d'autres pathologies



**Moyens Pédagogiques :**

- Questionnaire de positionnement, référentiels d'analyse, exposés théoriques et support pédagogique
- Mises en situation, analyse des pratiques professionnelles, études de cas et de situations réelles
- Élaboration d'un plan d'actions d'amélioration avec indicateurs et modalités de suivi

**Public:**

Toute personne ayant pour mission l'encadrement et l'accompagnement des usagers  
Présence d'un cadre souhaitable pour permettre une action-relais de la formation sur le terrain

**Pré-requis :** Aucun

**Durée du stage :** 2 jours

## Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

- Objectifs :

- Mettre en œuvre les mesures d'hygiène et de respect de la qualité.
- Comprendre les dangers biologiques et les moyens de maîtrise des dangers.
- Comprendre les fondamentaux de la réglementation.
- Mettre en application le BPH et les procédures fondées sur les 7 principes.

### Programme :

- Hygiène alimentaire adaptée à l'activité de la restauration commerciale « le paquet 2006 » signification , rappel des changements, nouveautés, réglementation. (Référentiel de formation)
- Lutter contre les dangers, risques : Méthode générale des 5 M
- Les liaisons : chaude et froide (les méthodes de travail, législation et réglementation en vigueur)
- La mise en œuvre de la traçabilité des marchandises
- La conservation et le stockage des denrées alimentaires (règlementation)
- Problématiques divers liées à la production : préparations préliminaires, taillages, de la préparation au stockage sans oublier les techniques de cuissons (respect de la législation).
- Aborder des méthodes de travail en établissant des protocoles selon les postes de travail.
- Les plans de nettoyage et de désinfection (contrôle et autocontrôle)
- Aborder l'aspect législatif (notion d'obligation de résultat et de responsabilité)
- Le monde microbien : (Intervention d'un spécialiste) → La réglementation actuelle. → Les facteurs favorables au développement microbien → Les principales causes de contamination.

### Moyens Pédagogiques :

- Travaux dirigés et démonstrations sur site, les stagiaires réalisent leurs productions.
- Apports technologiques.
- Dégustation et analyses des productions.
- Analyse critique.

**Public :** professionnels des métiers de bouche (chef cuisiner, boulanger...)

**Pré- requis :** les stagiaires doivent être en contact avec l'alimentaire

**Durée du stage :** 2 jours

## Techniques Bio-nettoyage

- **Objectifs :**

- Revoir les notions de base en hygiène et les risques liés aux souillures.
- Maîtriser les méthodes de bio-nettoyage, savoir organiser son chariot.
- Identifier l'intérêt de la réalisation des opérations de nettoyage et de désinfection dans le respect des objectifs de qualité et de sécurité.

### **Programme :**

#### **Première partie**

- Les techniques d'entretien.

#### **Deuxième partie**

- L'hygiène des locaux
- Le TACT.
- Le dosage des produits
- Appliquer le SENS
- Les différentes salissures.
- Le plan de nettoyage et désinfection.
- Mettre en application l'échelle de BACHARACH

#### **Troisième partie**

- L'entretien des locaux et des matériels
- Mise en situation du chariot de nettoyage dans une chambre.
- Technique du balayage humide.
- Questionnaire 10 questions.
- Corrigé en commun.
- Tour de table des participants.

### **Moyens Pédagogiques :**

- Animation sous forme de « jeu de société » comprenant :
  - Des mises en situation.
  - Powerpoint
  - des exercices et test QCM ou QUIZZ

**Public :** Toute personne travaillant directement ou indirectement dans un service de restauration, s'occupant de l'entretien des chambres, **ASH**

**Pré-requis :** Aucun

**Durée du stage :** 2 jours

## Diététique et nutrition

### LE CONSEIL

La restauration donne des repères et rythme le quotidien, crée un moment de convivialité.

En établissement de santé chaque résident a des **besoins spécifiques** qui exige de **réponses adaptées**.

- Adapter les **textures aux difficultés** des personnes âgées en connaissant les mécanismes du vieillissement.
- L'alimentation « **manger-mains** » pour retrouver l'autonomie.
- **L'alimentation** des jeunes enfants en crèche a un **rôle moteur** dans son développement, connaître les **besoins nutritionnels**.

### LES FORMATIONS

D-PRO vous propose différentes formations

- Adaptation des textures et régimes spécifiques en EHPAD.
- Le temps du repas.
- Nutrition de la personne âgée
- L'alimentation et l'hydratation des personnes âgées.
- L'alimentation des enfants gardés en crèche.
- Prévention, dépistage et prise en charge de la dénutrition.
- Le manger-mains.
- Avoir une alimentation saine en cours de traitement du cancer.
- Trouble de la nutrition dans la maladie d'Alzheimer.



## Adaptation des textures et régimes spécifiques en EHPAD

- Objectifs :

- Connaître les principales pathologies liées à l'âge qui nécessitent une adaptation de l'alimentation
- Savoir quelle texture utiliser selon la pathologie
- Identifier les aliments autorisés ou non selon le cas

### Programme :

- 1) Détail des pathologies
- 2) Les textures modifiées
- 3) Régimes : aliments autorisés et interdits
- 4) Exemple : cas pratique
- 5) Questions / Réponses

### Moyens Pédagogiques :

- Interaction permanente entre le formateur et les participants
- Apports théoriques et pratiques

**Public :** Cuisiniers, agents de restauration, ASH, infirmière...

**Pré-requis :** ne nécessite pas de pré-requis

**Durée du stage :** 1 jours



## Le temps du repas

- Objectifs :

- Avoir les bons gestes au moment du repas face aux résidents
- Adapter son attitude
- Présenter les « bonnes pratiques » pour aider la personne âgée à manger
- Répondre aux besoins physiologiques du résident

### Programme :

- 1) L'installation au repas
- 2) Distribution du repas
- 3) Prévention des fausses routes
- 4) Physiologie de la déglutition
- 5) Risques de déshydratation
- 6) Les actions de préventions
- 7) Questions / Réponses

### Moyens Pédagogiques :

- Interaction permanente entre le formateur et les participants
- Cas pratique et mise en situation

**Public :** ASH et agents de restauration

**Pré-requis :** ne nécessite pas de pré-requis .

**Durée du stage :** 4 heures

## Nutrition de la personne âgée

- Objectifs :
- Connaître les besoins nutritionnels des personnes âgées et savoir quels aliments privilégier
- Savoir adapter son discours et la présentation de l'assiette pour inciter le résident à manger

### Programme :

- 1) Les besoins nutritionnels selon l'âge
- 2) La composition des différents repas en EHPAD
- 3) Idées reçues
- 4) Questions / Réponses

### Moyens Pédagogiques :

- Interaction permanente entre le formateur et les participants
- Mise en situation
- Quizz

**Public :** Cuisiniers, agents de restauration, ASH, infirmières...

**Pré-requis :** ne nécessite pas de pré-requis

**Durée du stage :** 4 heures

## L'alimentation des enfants gardes en crèche

- **Objectifs :**
- Connaître les règles de base de l'équilibre alimentaire.
- Connaître les besoins des jeunes enfants et leurs particularités alimentaires
- Connaître la conduite à tenir en cas d'allergie alimentaire
- Savoir concevoir des menus équilibrés et adaptés aux enfants
- Animer des ateliers ludiques, des jeux avec les petits

### Programme :

#### **Le temps du repas**

Signification de l'acte alimentaire

Le repas : moment privilégié : mobilisation, animation, communication, ...

#### **L'équilibre alimentaire**

Connaissance des aliments et des groupes d'aliments

Les règles de base de l'équilibre alimentaire

Plan alimentaire et menus

#### **L'enfant**

Les besoins nutritionnels des jeunes enfants

La diversification alimentaire

#### **Les situations particulières**

Les comportements alimentaires des enfants, le refus, la néophobie : la place de l'adulte

Les allergies alimentaires

#### **Présentation d'outils ludiques**

#### **Conclusion et évaluation du stage**

### Moyens Pédagogiques :

- Exposés avec vidéo projection
- Echanges d'expériences, exercices en sous-groupe
- Etudes de cas
- Ateliers sensoriels
- Quizz

**Public :** Personnel de crèche

**Pré-requis :** ne nécessite pas de pré-requis

**Durée du stage :** 1 à 2 jours

## Prévention, dépistage et prise en charge de la dénutrition

### • Objectifs :

Développer les connaissances et savoirs faire pour prévenir et prendre en charge la dénutrition.

- Qu'est-ce que la dénutrition ?
- Comment poser le diagnostic ?
- Comment la prendre concrètement en charge ?

### Programme :

#### Cerner le problème de la dénutrition

- Définition
- La prévalence, ses causes et ses conséquences
- Les recommandations

#### Evaluer le niveau de dénutrition

- Connaître les signes cliniques et les situations à risque de dénutrition (La courbe de poids, IMC)
- Les habitudes alimentaires
- Les marqueurs biologiques
- Les principaux index nutritionnels en fonction des patients et leurs indicateurs

#### Connaître les principes de prise en charge de l'équipe pluri disciplinaire

- Le rôle de chacun (de la prescription médicale à « l'assiette » du patient), qui est responsable et de quoi ?
- Concernant :
  - la nutrition orale
  - la nutrition entérale
  - la nutrition parentérale

#### Transmettre les informations sur l'état nutritionnel des patients

- Le recueil de données
- La traçabilité et les transmissions
- L'utilisation des supports de l'établissement

### Moyens Pédagogiques :

- Exposés avec vidéo projection, films
- Echanges d'expériences, exercices en sous-groupes.
- Quizz
- Dégustations
- Etude de cas.
- Propositions de grilles d'évaluation exploitables dans les établissements

**Public :** Equipes soignantes, personnels hôtelier et de la restauration

**Pré- requis :** ne nécessite pas de pré-requis

**Durée du stage :** 1 à 2 jours

## Trouble de la nutrition dans la maladie d'Alzheimer

### • Objectifs :

- Connaître les repères de consommation du PNNS mieux connaître la maladie d'Alzheimer.
- Connaître les causes, les conséquences et les mécanismes de la dénutrition.
- Assurer un dépistage, une prévention et une prise en charge optimale.
- Savoir identifier les caractéristiques des malades sur le plan de l'alimentation.
- Connaître la physiopathologie de la déglutition et du refus alimentaire .
- Gérer la prise en charge des patients ayant des troubles de la déglutition ou refusant de se nourrir.
- Mener une réflexion de la prise en charge alimentaire du malade atteint d'Alzheimer

### Programme :

- La maladie d'Alzheimer : effets de la maladie sur les activités de la vie quotidienne
- Aliments / nutriments/fréquence de consommation recommandées/les repas
- Les Besoins de la personne âgée démente.
- Spécificités de l'acte alimentaire chez les personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer.
- Dénutrition, déshydratation : prévenir, dépister et prendre en charge
- Les troubles de la déglutition : physiologie et stratégies de prise en charge
- Le manger mains
- Posture des soignants vis-à-vis du patient et de son alimentation
- Les ateliers thérapeutiques.

### Moyens Pédagogiques :

- Vidéo projection
- Films
- Echanges interactifs
- Travail en sous-groupe
- Quizz
- Etudes de cas
- Parcours sensoriel
- Manipulation d'aliments factices
- Différents outils et méthodes d'animatio

**Public :** professionnels médicaux et paramédicaux

**Pré- requis :** ne nécessite pas de pré-requis .

**Durée du stage :** 1 à 2 jours

## Mise en place d'une politique d'achat en respectant la loi EGALIM

### • Objectifs :

- Maîtriser la mise en place d'une politique performante du service achat
- Structurer, organiser et partager les bonnes pratiques.

### Programme :

#### Politique achats

- L'évolution de la fonction achats dans les entreprises
- La position du service achats
- L'organisation du service achats
- La contribution du service achats aux résultats
- Les achats : rôle et résultats attendus
- Les liaisons internes
- L'expression des besoins et les cahiers des charges
- La mise en place de la stratégie
- Le marketing des achats (Coût ; Produit ; Marché ; obligation, Communication)
- Les différentes stratégies d'achats
- La cartographie du portefeuille achats
- Les différents leviers opérationnels
- L'identification des différents segments d'achats
- L'analyse des marchés

#### Le pilotage du service achat

- Les différents métiers, fonctions et postes
- L'organisation des achats : centralisation, décentralisation, délégations
- Les procédures achats
- La gestion des flux d'information
- Le tableau de bord du service achats
- La fixation des objectifs de S.A.
- La hiérarchisation des priorités
- La boîte à outils de l'acheteur

### **L'anticipation des risques**

- Le risque management du portefeuille achat
- Les différents risques aux achats
- (Fournisseurs, produits, financiers, méthodologiques, juridiques, humains)
- La confidentialité et les risques de diffusion des informations secrètes
- 

### **Moyens Pédagogiques :**

- Vidéo projection
- Etudes de cas
- Echanges d'expériences

**Public :** Acheteur, Chef de cuisine

**Pré- requis :** avoir une expérience d'acheteur et de gérant.

**Durée du stage :** 2 jours

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

VO-01° février 2017 V1-7 août 2023

### 1. Préambule

Les présentes conditions générales de vente (CGV) s'appliquent aux prestations de service et aux services annexes dispensés par la SAS D-PRO. A défaut de contrat écrit signé des deux parties, ces conditions constituent le seul accord entre elles relatif à l'objet de la commande et prévalent sur tout autre document. Dans le cas où l'une des dispositions des présentes serait réputée ou déclarée nulle ou non-écrite, les autres dispositions resteront intégralement en vigueur.

La SAS D-PRO se réserve la possibilité de modifier les présentes CGV à tout moment, par la publication d'une nouvelle version sur son site Internet <https://www.dpro-sas.fr/>. Les CGV applicables alors seront celles étant en vigueur à la date du paiement (ou du premier paiement en cas de paiements multiples) de la commande.

### 2. Annulation et report

**Annulation ou report du fait de la SAS D-PRO.** La SAS D-PRO se réserve la possibilité de reporter ou d'annuler une prestation, et en informe alors le client dans les plus brefs délais. Aucune indemnité ne sera versée au client à raison d'un report ou d'une annulation du fait de la SAS D-PRO.

De même, le lieu de formation indiqué dans le devis et/ou la convention, et/ou le contrat de formation pourra être modifié à l'initiative de la SAS D-PRO, y compris le jour même d'une

formation si nécessaire, sans que le Client puisse se prévaloir d'un quelconque préjudice.

#### *Annulation ou report du fait du Client*

En cas d'annulation de commande, tous les paiements partiels et

acomptes sont acquis à titre d'indemnité pour préjudice. Sauf cas de force majeure dûment prouvé par le Client dans les plus brefs délais, tout report ou annulation seront facturés à titre d'indemnité pour préjudice :

- 25 % des sommes dues si l'annulation ou le report survient moins de 10

jours et plus de 5 jours avant le début de la prestation.

- 50 % des sommes dues si l'annulation ou le report intervient moins de 5 jours avant le début de la prestation. Si un intervenant a été amené à se déplacer, les frais de déplacement (et d'hébergement si besoin) sont en sus.

### 3. Prix - Conditions de paiement

Les prix pratiqués par la SAS D-PRO dans le cadre de la réalisation de prestations de formation continue pour adultes sont exprimés « nets de TVA » : TVA non applicable, en vertu de l'article 261- 4-4- du CGI



**Le paiement doit être effectué par le client au plus tard dans un délai de trente jours à compter de la date d'intervention, sauf délais plus courts ou plus longs expressément indiqués dans un devis et/ou une convention et/ou un contrat de formation. Tout retard dans les paiements peut justifier une interruption des prestations.**

**En tout état de cause, le retard de paiement d'une facture pourra**

**entraîner, à la charge du client, le paiement d'un intérêt de retard au taux 10% par an, ainsi qu'un forfait de 40 euros pour frais de recouvrement (Décret n° 2012-1115 du 2 octobre 2012). A l'inverse, aucun escompte ne sera accordé pour paiement anticipé ou comptant, conformément à la loi n°92.1442 du 31/12/92.**

#### **4. Clause de déchéance du terme**

**Tout délai consenti par la SAS D-PRO comporte la clause de déchéance du terme. Une seule échéance impayée rend le solde de la créance immédiatement exigible.**

#### **5. Confidentialité et droit de propriété**

**Les documents mis à la disposition du Client sont protégés par le droit d'auteur. Tout le matériel pédagogique utilisé demeure la seule propriété de la SAS D-PRO ou celle de ses partenaires. En conséquence, la reproduction, diffusion ou communication au public sans l'autorisation expresse préalable de la SAS D-PRO ou de ses ayants droits est constitutive de contrefaçon et passible des sanctions qui s'y rattachent.**

#### **6. Loi et attribution de compétences**

**Les présentes conditions de vente sont soumises à la loi française. En cas de litige, qui ne pourrait être réglé à l'amiable, compétence exclusive sera attribuée aux tribunaux de Bordeaux, nonobstant pluralité de défendeurs ou appel en garantie. De plus, une pénalité de 15 % du montant « net à payer » de la facture sera exigible.**



06.15.20.02.16

37 avenue du Général de Gaulle

33550 LANGOIRAN

[pascal.targon@dpro-sas.fr](mailto:pascal.targon@dpro-sas.fr)

***Déclaration d'activité enregistrée sous le N° 75 33 103 74 33 au préfet de la région Nouvelle  
Aquitaine.***

***Ce N° d'enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat***

