



Offre de
FORMATION

D-PRO



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 présentiel**.

Les programmes sont adressés par mail, sur demande à : 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



Direction Régionale des Entreprises,
de la Concurrence, de la Consommation,
du Travail et de l'Emploi
DIRECCTE



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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 senior, D.U de l'obésité de l'enfant et de l'adolescent, D. U nutrition thérapeutique et vieillissement, D.U nutrition du sportif.



Conseil-Audit-Formation

Restauration

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.

Differentes 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 vadémécum de l'autorité de contrôle de la DDPP (Direction Départementale 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

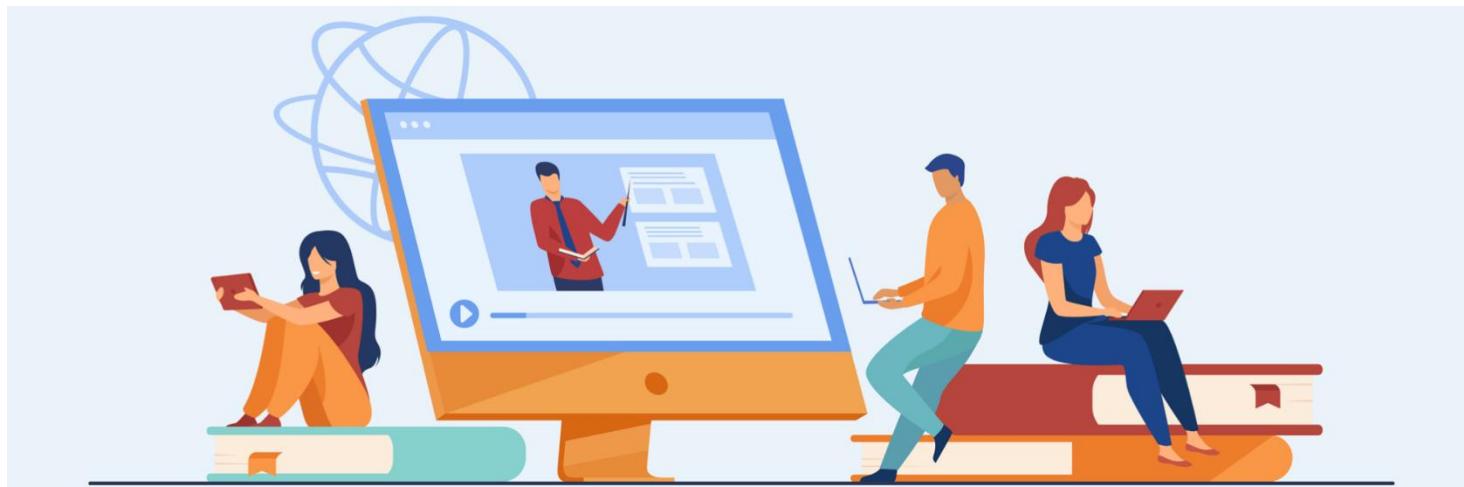
Il vous suffit d'un ordinateur et d'une connexion internet.

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, envoie 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





Conseil-Audit-Formation

Restauration

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^{er} 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.



Conseil-Audit-Formation

Restauration

2^{ème} 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 :

- Maîtriser 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



Conseil-Audit-Formation

Restauration

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 matériaux 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 problématique 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



Conseil-Audit-Formation
Restauration

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.



Conseil-Audit-Formation
Restauration

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



Conseil-Audit-Formation

Restauration

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 (réglementation)
- 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



Conseil-Audit-Formation

Restauration

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, connaitre 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.





Conseil-Audit-Formation

Restauration

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 :**

- Connaitre 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



Conseil-Audit-Formation

Restauration

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



Conseil-Audit-Formation

Restauration

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



Conseil-Audit-Formation

Restauration

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

entrainer, 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

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

