Formation “Textures modifiées – les mixés”

Résultats des bilans de satisfaction des stagiaires à chaud -réalisés du 1 ier Janvier 2025 et 20 Décembre 2025

Document conçu et édité par Pascal Targon

V4 20/12/25

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

Objectifs opérationnels de développement des compétences professionnelles

- Repérer les difficultés du personnel
- Sensilbiliser aux risques nutitionnels
- 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: 24

Quelle appréciation portez-vous sur ?	Très satisfait 37,50%	Satisfait 29,17%	Peu satisfait 29,17%	Insatisfait 4,17%
1. Les informations reçues avant la formation	9	7	7	1
2. Le lieu (ville et locaux) pour cette journée	14	10	0	0
3. L’accueil que vous avez reçu et le démarrage de la formation	20	4	0	0
4. La mise en place d’un climat de confiance	20	4	0	0
5. Le respect des horaires	20	4	0	0
6. Le respect du contenu du programme de cette journée de formation	21	3	0	0
7. La qualité des apports d’informations (contenus, sources, exemples) durant cette journée de formation	22	2	0	0
8. Les exercices pratiques: évaluation diagnostique/formatives	23	1	0	0
9. La quantité et la qualité des échanges durant la journée	23	1	0	0
10. La prise en compte par l’intervenant de votre spécificité (professionnelle et pédagogique)	23	1	0	0
11. La crédibilité/expertise professionnelle de l’intervenant	24	0	0	0
12. Votre niveau d’atteinte des objectifs à ce stade de la formation	18	6	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**