

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
- 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

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

Formation "Améliore la qualité des repas le soir/liaison froide"

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 du 20/12/25

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

Objectifs opérationnels de développement des compétences professionnelles

- Connaître les différentes cuissons
- Règle de refroidissement rapide
- Connaître et adapter le matériel de remise en température

Nombre de stagiaires: 2

Quelle appréciation portez-vous sur ?	Très satisfait 45,83%	Satisfait 54,17%	Peu satisfait 0%	Insatisfait 0%
1. Les informations reçues avant la formation	1	1	0	0
2. Le lieu (ville et locaux) pour cette journée	0	2	0	0
3. L'accueil que vous avez reçu et le démarrage de la formation	1	1	0	0
4. La mise en place d'un climat de confiance	1	1	0	0
5. Le respect des horaires	1	1	0	0
6. Le respect du contenu du programme de cette journée de formation	1	1	0	0
7. La qualité des apports d'informations (contenus, sources, exemples) durant cette journée de formation	1	1	0	0
8. Les exercices pratiques: évaluation diagnostique/formatives	1	1	0	0
9. La quantité et la qualité des échanges durant la journée	1	1	0	0
10. La prise en compte par l'intervenant de votre spécificité (professionnelle et pédagogique)	1	1	0	0
11. La crédibilité/expertise professionnelle de l'intervenant	1	1	0	0
12. Votre niveau d'atteinte des objectifs à ce stade de la formation	1	1	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 "Approche de la gestion, de la production et à la distribution en restauration collective"

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

- Le cuisinier gestionnaire de collectivité organise et assume la production culinaire et sa distribution, les achats alimentaires, les produits d'entretien et le budget
- Mettre en place des outils simples pour le suivi

Nombre de stagiaires: 5

Quelle appréciation portez-vous sur ?	Très satisfait 41,67%	Satisfait 58,33%	Peu satisfait 0%	Insatisfait 0%
1. Les informations reçues avant la formation	0	5	0	0
2. Le lieu (ville et locaux) pour cette journée	1	4	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	3	2	0	0
5. Le respect des horaires	3	2	0	0
6. Le respect du contenu du programme de cette journée de formation	3	2	0	0
7. La qualité des apports d'informations (contenus, sources, exemples) durant cette journée de formation	2	3	0	0
8. Les exercices pratiques: évaluation diagnostique/formatives	2	3	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	2	3	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 "Bases culinaires"

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

- Mettre en pratique les acquis de l'initiation aux bases de la cuisine
- Connaître les méthodes adaptées aux équipements

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 "Cuisiner les épices"

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

- Apprendre les différences entre les épices et aromates
- Connaître les épices et aromates indispensables
- Revisiter des classiques grâce aux aromates et aux épices
- Maîtriser la juste utilisation des épices et des aromates selon les plats
- Créer des recettes épicées et aromatiques

Nombre de stagiaires: 5

Quelle appréciation portez-vous sur ?	Très satisfait 58,33%	Satisfait 41,67%	Peu satisfait 0%	Insatisfait 0%
1. Les informations reçues avant la formation	0	5	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	4	1	0	0
4. La mise en place d'un climat de confiance	5	0	0	0
5. Le respect des horaires	4	1	0	0
6. Le respect du contenu du programme de cette journée de formation	3	2	0	0
7. La qualité des apports d'informations (contenus, sources, exemples) durant cette journée de formation	2	3	0	0
8. Les exercices pratiques: évaluation diagnostique/formatives	1	4	0	0
9. La quantité et la qualité des échanges durant la journée	4	1	0	0
10. La prise en compte par l'intervenant de votre spécificité (professionnelle et pédagogique)	4	1	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	4	1	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 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

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

Nombre de stagiaires: 4

Quelle appréciation portez-vous sur ?	Très satisfait 97,92%	Satisfait 2,08%	Peu satisfait 0%	Insatisfait 0%
1. Les informations reçues avant la formation	3	1	0	0
2. Le lieu (ville et locaux) pour cette journée	4	0	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	4	0	0	0
8. Les exercices pratiques: évaluation diagnostique/formatives	4	0	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	4	0	0	0
12. Votre niveau d'atteinte des objectifs à ce stade de la formation	4	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 "HACCP"

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

- 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: 114

Quelle appréciation portez-vous sur?	Très satisfait 76,83%	Satisfait 23,10%	Peu satisfait 0,07%	Insatisfait 0%
1. Les informations reçues avant la formation	65	48	1	0
2. Le lieu (ville et locaux) pour cette journée	72	42	0	0
3. L'accueil que vous avez reçu et le démarrage de la formation	91	23	0	0
4. La mise en place d'un climat de confiance	98	16	0	0
5. Le respect des horaires	95	19	0	0
6. Le respect du contenu du programme de cette journée de formation	92	22	0	0
7. La qualité des apports d'informations (contenus, sources, exemples) durant cette journée de formation	92	22	0	0
8. Les exercices pratiques: évaluation diagnostique/formatives	84	30	0	0
9. La quantité et la qualité des échanges durant la journée	97	17	0	0
10. La prise en compte par l'intervenant de votre spécificité (professionnelle et pédagogique)	91	23	0	0
11. La crédibilité/expertise professionnelle de l'intervenant	96	18	0	0
12. Votre niveau d'atteinte des objectifs à ce stade de la formation	78	36	0	0

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

94,74 % Compétences acquises	5,26 % Compétences partiellement acquises	0% Compétences non acquises
-------------------------------------	--	------------------------------------

Formation "RABC"

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

- Définir la Méthode RABC
- Gérer les risques microbiologiques
- Identifier le circuit du (marche en avant)

Nombre de stagiaires: 5

Quelle appréciation portez-vous sur ?	Très satisfait 88,33%	Satisfait 11,67%	Peu satisfait 0%	Insatisfait 0%
1. Les informations reçues avant la formation	4	1	0	0
2. Le lieu (ville et locaux) pour cette journée	4	1	0	0
3. L'accueil que vous avez reçu et le démarrage de la formation	5	0	0	0
4. La mise en place d'un climat de confiance	5	0	0	0
5. Le respect des horaires	5	0	0	0
6. Le respect du contenu du programme de cette journée de formation	5	0	0	0
7. La qualité des apports d'informations (contenus, sources, exemples) durant cette journée de formation	5	0	0	0
8. Les exercices pratiques: évaluation diagnostique/formatives	4	1	0	0
9. La quantité et la qualité des échanges durant la journée	5	0	0	0
10. La prise en compte par l'intervenant de votre spécificité (professionnelle et pédagogique)	4	1	0	0
11. La crédibilité/expertise professionnelle de l'intervenant	5	0	0	0
12. Votre niveau d'atteinte des objectifs à ce stade de la formation	2	3	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