



A la UNE

Place au bilan de l'année

La clôture financière est faite : maintenant, place à l'action !

Vérifiez les anomalies 2025, puis préparez les états du rapport et du bilan social.

“La gourmandise est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur.”

Quelques actions à mener



Rapport social unique RSU

De nouvelles éditions préformatées des indicateurs du RSU ont été intégrées dans **Gesform Évolution**. Elles peuvent désormais être exportées en PDF ou en Excel.



Suivre l'actu GE

Dans les actualités de votre outil Gesform Evolution, une **procédure** sur l'édition des états du rapport d'exécution et des éléments du bilan social est à votre disposition et téléchargeable « **Saisie des effectifs et contrôle des anomalies 2025** ».



DENM

Lors de la **clôture de l'exercice 2025**, des DENM ont été constituées.

Les **factures relatives** aux sessions réalisées en 2025 devront être adressées au plus tard le **30 avril 2026**.



Rappel : Pour éviter le blocage de certains paiements, l'agent peut prendre en photo la feuille d'émargement avec signature du formateur



Editions réglementaires

Pour éditer les états réglementaires (bilan social, rapport annuel d'exécution), il est nécessaire d'attendre la **constatation des DENM**. Sauf avis contraire de votre délégation, les éditions réglementaires pourront être lancées à partir du **9 Mars 2026**.

Ces éditions sont accessibles depuis le menu « **PLAN - Editions statistiques** »

Dans toutes ces éditions, sont exclus les groupes sans DAPEC, les groupes avec décision 4 (annulation), les groupes avec priorité zéro et les candidatures annulées.

QUAND L'EFFORT S'ACHEVE, PLACE A LA RECOMPENSE

Ingrédients

250 g de farine
3 c. à s de sucre en poudre
3 œufs
500 ml de lait
1 pincée de sel
2 c. à s d'huile végétale neutre



Les étapes de la recette

Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et la pincée de sel. Ajoutez les œufs et mélangez au fouet. Versez ensuite progressivement l'huile puis le lait. Mélangez le tout.

Aromatisez la pâte à crêpes en fonction de vos envies, avec le parfum de votre choix.

Faites ensuite cuire les crêpes.