

	<p><u>Délais</u> :</p> <p>Délai entre la conception des menus et la commande aux fournisseurs ?</p> <p>Délai entre la commande et l'approvisionnement (la livraison) ?</p> <p>Délai entre la livraison et la facture ?</p> <p><u>Conception des menus</u> ?</p> <p>Qui est-ce qui conçoit les menus ?</p> <p>Faites-vous vos menus avec une diététicienne ?</p> <p>Quand est-ce que vous préparez les menus, pour combien de temps ?</p> <p>Combien d'éléments composent vos menus (4 ou 5 ?)</p> <p>Quantités gaspillées en cuisine et par assiette ?</p> <p>Existe-il un grammage précis des denrées permettant d'éviter le gaspillage ?</p> <p><u>Type de produits</u> :</p> <p>Produits transformés ou bruts (degrés de transformation des produits) ?</p> <p>Utilisation de produits frais ?</p> <p>Combien de temps passé vous à transformer les produits bruts ?</p> <p>Achetez-vous certains produits tout prêts (4^{ème} ou 5^{ème} gamme) ? Si oui, lesquels et pourquoi ?</p> <p>Avez-vous une légumerie ?</p> <p>Y a-t-il des produits interdits ? .</p> <p>Liste des produits les plus fréquemment utilisés :</p> <p>Est-ce que aujourd'hui vous tenez compte de la saisonnalité ?</p> <p>Avez-vous une démarche de qualité des produits ?.</p>
<p>Moyens financiers</p>	<p>Coût réel d'un repas :</p> <p>Coût matière première :</p> <p>Partie payé par le consommateur :</p> <p>De qui vient l'aide, si aide il y a ? Cette aide pourrait-elle être augmentée ?</p> <p>Paiement forfaitaire ou bien par repas ?</p>

<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Moyens humains</p>	<p>Combien de personnes travaillent en cuisine ?</p> <p>Poste de ces personnes ? et temps de travail chaque jour consacré à la préparation des repas ?</p> <p>Y a-t-il du personnel supplémentaire pendant les temps de repas ? combien de personnes ?</p> <p>Rôle de ces personnes ?</p> <p>Gestion assurée par qui ? Pourquoi ? Depuis quand ?</p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Intérêt pour la démarche et volet pédagogie</p>	<p>Quels liens avec l'équipe enseignante ou l'équipe d'animation des repas ?</p> <p><u>Faisabilité du projet :</u></p> <p>Freins ?</p> <p>Motivations ?</p> <p>Qu'est-ce qui selon vous sera le plus difficile à mettre en œuvre ?</p> <p>Avez-vous déjà entendu parler de ce type d'expérience ?</p> <p>Pensez-vous qu'il pourrait y avoir des gens (autres que vous) intéressés par la démarche : parents d'élèves, élèves, enseignants... ?</p> <p>Connaissez-vous déjà des producteurs dans votre entourage ?</p>

Produits utilisés	Coût TTC	Volume par semaine
salade		
Pommes de terre		
Carottes		
Choux		
Poireaux		
Oignons		
Tomates		
Poulet (Label Rouge)		
Pintade		
Dinde		
Lapin		
Porc		
Bœuf		
Poisson		
Œufs		
Pommes (golden)		
Poires		
Huiles		
Farine		
Yaourts		
Beurre		
Lait		
Fromage blanc		
Jus de pomme		