



Fiche de profil des établissements partenaires

Ce document est strictement confidentiel et ne peut être utilisé que dans le cadre du projet « emploi des produits locaux dans les établissements publics »

Nom de l'établissement : _____

Directeur : _____ n° direct : _____

Chef de cuisine : _____ n° direct : _____

Chef d'achats : _____ n° direct : _____

1. Qui établit la politique d'achat de votre établissement ?

- Le directeur
- Le chef de cuisine
- Le chef d'achats
- Autre : _____

2. Dans quel type de gestion êtes-vous ?

- Autogestion : Un chef de cuisine est présent et travaille sous l'autorité directe du chef de l'établissement. Il peut décider des menus et de la stratégie d'approvisionnement. L'achat de produits se fait donc directement par le chef de cuisine.
- Gestion directe avec demande d'offres sur invitation : un cuisinier et un responsable des achats s'approvisionnent chez différents fournisseurs. Le fonctionnement se fait par demande d'offre chez chaque fournisseur sur invitation d'une durée déterminée.
- Gestion concédée : à une entreprise de restauration collective ou à un gérant indépendant

3. Quel budget disposez-vous par repas ?

- Déjeuners : _____ CHF/pers.
- Diners : _____ CHF/pers.
- Goûters : _____ CHF/pers.
- Soupers : _____ CHF/pers.
- Banquets, cocktails, réceptions : _____ CHF/pers.
- Budget annuel global : _____ CHF

4. Quels sont les critères de sélections de vos produits ?

- Prix
- Gammes (1^{ère} à 5^{ème})
- Proximité
- Autre : _____

5. Qui sont vos clients, veuillez donner quelques brefs détails ?

- Enfants : _____
- Adolescents : _____
- Employés : _____
- Personnes âgées : _____
- Autres : _____



6. Quels repas produisez-vous au quotidien et combien environ (moyenne annuelle) ?

- Déjeuners : _____
- Diners : _____
- Goûters : _____
- Soupers : _____
- Banquets, cocktails, réceptions : _____

7. Offrez-vous des régimes particuliers ?

- Textures modifiées, lesquelles : _____
- Sans gluten
- Sans lactose
- Sans sel
- Sans viande, lacto-ovo-végétarien, lacto-végétarien, ovo-végétarien, végétalien
- Sans résidu
- Diabétique
- Cardio-vasculaire
- Autre : _____

8. Combien de personnes constituent votre brigade, quelles sont leurs formations ?
(tenir en compte la formation la plus élevée)

- Employés professionnels qualifiés :
 - i. Chef de cuisine avec diplôme fédéral : _____ personne(s)
 - ii. Chef cuisinier avec brevet fédéral : _____ personne(s)
 - iii. Chef de cuisine : _____ personne(s)
 - iv. Cuisinier en diététique CFC : _____ personne(s)
 - v. Cuisinier CFC : _____ personne(s)
 - vi. Employé en cuisine AFP : _____ personne(s)
 - vii. Cuisinier sans formation : _____ personne(s)
- Aide de cuisine : _____ personne(s)
- Apprenti(e) : _____ personne(s)

9. Quels sont les appareils de **production** que vous disposez, en stipulant le nombre ?

- Braisière/rôtissoire à pression :
- Braisière/rôtissoire basculante/fixe :
- Cellule de refroidissement :
- Combisteamer :
- Cutter :
- Four à micro-onde :
- Four air pulsé :
- Four conventionnel :
- Fourneau : électrique, gaz, induction, vitrocérame :
- Friteuse :
- Green-Vac :
- Gril :
- Griddle/plancha :
- Hold-O-mat (appareil à cuisson ou de maintiens bas température) :
- Machine à couper les légumes :
- Machine à éplucher :
- Machine sous-vide :
- Machine universelle :
- Marmite basculante :
- PacoJet :

- Salamandre :
- Sorbetière :
- Steamer :
- Autres : _____

10. Quels sont vos modes de production dans votre établissement ?

- Liaison directe (cuisiner et servir de suite)
- Liaison chaude (produire, maintenir au chaud et servir)
- Liaison froide (produire, refroidir en cellule, régénérer et servir)

11. Comment vos repas **internes à votre établissement** sont-ils distribués ?

- Dans un self-service (soulignez ce qui convient : libre-service / libre-circulation)
- Sur assiette, chaîne de dressage et chariot de distribution
- Sur assiette, à la minute

12. Quels sont les **appareils de nettoyage** que vous disposez, en stipulant le nombre ?

- Machine à capot :
- Tunnel de lavage :
- Auto laveuse :
- Autres : _____

13. Quels sont les **appareils/zones d'élimination** des déchets que vous disposez, en stipulant le nombre ?

- Machine à broyer
- Compost/biogaz
- Souligner ce qui convient :
tri carton/papier, alu, tôle d'acier, plastiques, verres, aérosols, huiles végétales, PET
- Autres : _____

14. Produisez-vous des repas **externes à votre établissement** (repas à domicile, catering, autre) ?

- Oui
- Non

15. Si oui, pour quels types de repas ?

- Déjeuners : _____
- Diners : _____
- Goûters : _____
- Soupers : _____
- Banquets, cocktails, réceptions : _____

16. Qui assure le transport de vos repas ?

- L'équipe de votre établissement (hors brigade)
- Votre brigade
- Une entité extérieure à l'établissement

17. Quels types de liaisons ?

- Liaison directe (cuisiner, préparer et servir de suite)
- Liaison chaude (produire, maintenir au chaud et servir)
- Liaison froide (produire, refroidir en cellule, régénérer et servir)