|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **QUESTIONNAIRE VISITE ENTREPRISE**Résultat de recherche d'images pour "logo du relais d'Alsace puilboreau" | Photo Les Relais d'Alsace - TAVERNE KARLSBRÄU - Puilboreau |
| **Classe 2BTB****PY.BREILLAD / F.FANTONI**  | **- Vendredi 25 mars 2016 -** | **Directeur Mr Levasseur**05 46 68 04 90 |

**L’ENTREPRISE**

* La création de cette chaîne ? du restaurant ?
* Combien de restaurants ? les pays ?
* Comment se définit l’enseigne ?
* Son développement pour les prochaines années ?

**LOCAUX et EQUIPEMENTS**

* Est-ce que tous les relais d’Alsace sont identiques ?
* Quel est le pourcentage des surfaces pour le stockage, la production, la distribution et la consommation?
* Votre équipement est-il spécifique à votre enseigne ?
* Nom et marque de « l’appareil » des fours?
* Nom et marque de « l’appareil » de la grillade ?
* Nom et marque de « l’appareil » de la machine à laver ?
* Matériel d’encaissement ?

 **ACHATS**

* Comment sont choisis les fournisseurs ?
* Quelles sont les fréquences de livraison ?
* Comment est faite l’estimation des commandes ?

**STRUCTURE DE L’EQUIPE**

* Combien de personnes travaillent dans l’entreprise ?
	+ - Fixe
		- Temps partiels
* Quels sont les postes ? Combien de personnes les occupent ?

 Avant le service

 Pendant le service

 Après le service

* Quels sont les critères de recrutement ?
* Quel est le niveau de formation requis pour être manager ?

**PRODUCTION**

* Comment vos produits sont ils élaborés ?
* Avez-vous des produits faits « maison » ?

**PRODUITS EN VENTE**

* Quels sont les 3 produits les plus vendus ?
* Le produit emblématique ?
* Quel est le prix moyen d’un repas boisson comprise ?

**TRACABILITE**

* Comment pouvez-vous prouver que tout ce qui est fait en matière d’hygiène est bien fait ?
* Quels sont les points à surveiller ?
* Comment archivez-vous tout ce qui concerne l’hygiène dans le restaurant ? combien de temps devez-vous archiver et sous quelle forme ?
* Avez-vous du démontrer votre démarche sur le respect de l’hygiène ?