



En tout temps, ces personnes pourront répondre à vos questions :

Marie Marquis, responsable de la recherche : (514) 343-6111 poste 1-1738

Philippe Grand, coordonnateur du volet nutrition : (514) 343-6111 poste 1-3711

Volet 1
Entrevue
Responsable de cuisine

Section réservée à l'administration

N° de dossier :

--	--	--	--

Date de la visite :

____ / ____ / ____
Jour / Mois / Année

Directives

- ✓ À compléter avec le responsable de cuisine du service de garde.
- ✓ Il est important que le responsable de cuisine réponde à toutes les questions au meilleur de ses connaissances.
- ✓ Une fois le questionnaire complété, veuillez y joindre les documents requis et cochez ici-bas.

Informez le répondant :

- Il n'y a pas de bonnes ou de mauvaises réponses.
- Ce questionnaire est confidentiel une fois rempli.

Ne pas oublier de joindre

- La recette gagnante du responsable de cuisine

Nous vous remercions de votre collaboration, essentielle à la réalisation de l'étude menée par Extenso.

APPROVISIONNEMENT

1- Pour le groupe viandes, volailles, poissons et substituts, précisez à quelle fréquence vous commandez?

		Jamais	Rarement	De temps en temps	Souvent	Toujours
A	Charcuteries pré-tranchées	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₄	<input type="radio"/> ₅
B	Viande hachée façonnée en boulettes	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₄	<input type="radio"/> ₅
C	Viande assaisonnée (marinée)	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₄	<input type="radio"/> ₅
D	Brochette déjà préparée	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₄	<input type="radio"/> ₅
E	Morceaux de viande attendrie	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₄	<input type="radio"/> ₅
F	Bâtonnets de poisson	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₄	<input type="radio"/> ₅
G	Coupe de viande farcie prête à servir	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₄	<input type="radio"/> ₅
H	Préparation liquide à base d'œuf	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₄	<input type="radio"/> ₅
I	Œufs liquides	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₄	<input type="radio"/> ₅
J	Fèves au lard prêtes à manger	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₄	<input type="radio"/> ₅
K	Pâtes alimentaires farcies	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₄	<input type="radio"/> ₅
L	Pizza congelée prête-à-cuire	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₄	<input type="radio"/> ₅
M	Croquettes de poulet	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₄	<input type="radio"/> ₅
N	Saucisses hot-dog	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₄	<input type="radio"/> ₅

PRODUCTION

2- Précisez le nombre de repas à servir à chaque midi pour...

		Nombre de personnes	Nombre de portions prévues
A	les enfants		
B	le personnel		
C	des bénévoles		
D	d'autres clientèles que le service de garde Précisez le nom :		

3- Est-ce que vous préparez des repas différents pour certains enfants difficiles?

Oui ₁
 Non ₂
 De temps en temps ₃

4- Est-ce que la réception de la marchandise s'intègre bien dans l'organisation de votre journée?

- Oui ₁
Non ₂
De temps en temps ₃

5- La majorité des enfants savent-ils que vous êtes le/la cuisinier/cuisinière?

- Oui ₁
Non ₂
Je ne sais pas ₃

6- À propos des recettes que vous cuisinez, vous recevez des commentaires des...

Précisez la fréquence.

		Jamais	Rarement	De temps en temps	Souvent	Toujours
A	Enfants	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₄	<input type="radio"/> ₅
B	Personnel du service de garde	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₄	<input type="radio"/> ₅
C	Parents	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₄	<input type="radio"/> ₅
D	Directeur/directrice	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₄	<input type="radio"/> ₅

7- Selon votre expérience, quels sont les 3 mets les plus appréciés des enfants?

- A) _____
B) _____
C) _____

8- Selon votre expérience, quels sont les 3 mets les moins appréciés des enfants?

- A) _____
B) _____
C) _____

9- En votre absence, si vous êtes malade, en congé ou en vacances, est-ce que le menu doit être modifié ?

- Oui ₁
Non ₂
De temps en temps ₃

10- Dans votre menu actuel, y a-t-il des journées plus intenses que d'autres en termes de préparation?
Si oui, les indiquer sur le menu et préciser et pourquoi?

Précisez la raison

A	Lundi	<input type="checkbox"/> :
B	Mardi	<input type="checkbox"/> :
C	Mercredi	<input type="checkbox"/> :
D	Jeudi	<input type="checkbox"/> :
E	Vendredi	<input type="checkbox"/> :
F	Autres raisons	<input type="checkbox"/> :

11- Est-ce que des parents amènent des repas spécifiques pour leur enfant?

Oui ₁ → Précisez les raisons : _____
Non ₂

12- Si vous pouviez changer une chose dans votre cuisine, ce serait quoi?

13- Avez-vous une recette gagnante auprès des enfants? (Une recette que tous les enfants aiment)

Si vous le voulez bien, photocopiez-nous votre recette gagnante et écrivez votre nom et votre service de garde. Les meilleures recettes gagnantes seront considérées pour faire partie d'un recueil de recettes du projet.

Catégories	Nom de la recette
Entrées	<input type="checkbox"/> :
Soupes	<input type="checkbox"/> :
Boissons	<input type="checkbox"/> :
Plat principal	<input type="checkbox"/> :
Accompagnement	<input type="checkbox"/> :
Dessert	<input type="checkbox"/> :
Collation	<input type="checkbox"/> :

Photocopie de la recette

Photographie de la recette

14- Pouvez-vous nous montrer votre recette de macaroni au fromage, de pâté chinois et de sauce à la viande? Prendre en photo si disponible.

Plat	Photographie	Inscrire la qte de viande/fromage et le rendement de la recette
Macaroni au fromage	<input type="checkbox"/>	
Pâté chinois	<input type="checkbox"/>	
Sauce tomate à la viande	<input type="checkbox"/>	

SERVICE

15- Pour les plats principaux,

		Jamais	Rarement	De temps en temps	Souvent	Toujours
A	Quelqu'un précoupe/préportionne les plats avant de les envoyer aux groupes.	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₄	<input type="radio"/> ₅
B	Quelqu'un envoie des ustensiles de service/portionnement pour les éducateurs.	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₄	<input type="radio"/> ₅

16- Pour les soupes et les boissons,

		Jamais	Rarement	De temps en temps	Souvent	Toujours
A	Quelqu'un mesure la quantité envoyée.	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₄	<input type="radio"/> ₅
B	Quelqu'un portionne la quantité envoyée	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₄	<input type="radio"/> ₅
C	Quelqu'un envoie des louches pour les éducateurs.	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₄	<input type="radio"/> ₅

17- Identifier à quelle fréquence le service du repas aux enfants est fait par...

Cochez les cases des personnes responsables, puis spécifiez le lieu du portionnement.

		Jamais	Rarement	De temps en temps	Souvent	Toujours	Lieu
A	Responsable de cuisine	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₄	<input type="radio"/> ₅	
B	Éducateur	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₄	<input type="radio"/> ₅	
C	Aide	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₄	<input type="radio"/> ₅	
D	Membre de la direction	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₄	<input type="radio"/> ₅	
E	Parent	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₄	<input type="radio"/> ₅	
F	Bénévole	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₄	<input type="radio"/> ₅	

18- En général, le repas du midi est prêt à quelle heure? _____

19- En général, le repas du midi est servi à quelle heure? _____

20- Le repas est maintenu dans les températures de maintien de quelle façon? (Ex. au four, sur le rond, sur le comptoir, etc.)

21- Qui s'occupe généralement de la livraison du repas des enfants au lieu de consommation?

A	la responsable de cuisine	<input type="checkbox"/>
B	l'assistant du responsable de cuisine	<input type="checkbox"/>
C	un éducateur	<input type="checkbox"/>
D	le directeur	<input type="checkbox"/>
E	un bénévole	<input type="checkbox"/>
F	Autre :	

22- De quelle façon le repas destiné aux enfants est-il livré au lieu de consommation?

A	avec des va-et-vient entre la cuisine et le lieu de consommation	<input type="checkbox"/>
B	à l'aide d'un chariot	<input type="checkbox"/>
C	Autre :	

IMPORTANT :

Mentionnez au responsable de cuisine que...

- Les informations recueillies sont confidentielles.
- Nous ne sommes pas là pour critiquer ou comparer son travail avec d'autres.
- Le but de l'étude est de s'assurer que l'environnement alimentaire des enfants est sain.