

## Questionnaire - Responsable de cuisine – Volet 1

### Informations générales

Bonjour, ce questionnaire s'adresse à la personne responsable de la cuisine du service de garde.

- ✓ Svp répondre à toutes les questions au meilleur de vos connaissances.
- ✓ Veuillez ensuite y joindre une copie de votre menu en encerclant en rouge les mets que vous achetez déjà préparés et qui sont donc prêts à servir ou à être réchauffés (ex : filet de poulet pané).
- ✓ Poster ensuite le questionnaire complété et votre menu en utilisant l'enveloppe ci jointe.

L'équipe d'Extenso vous remercie à l'avance de votre collaboration essentielle à la réalisation de cette étude qui se déroule dans 100 services de garde du Québec. Les informations seront traitées de manière confidentielle et nous permettront de faire un portrait des habitudes et besoins des services de garde sur plusieurs aspects reliés à l'alimentation.

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 1-40892

<b>Section réservée à l'administration</b>	
N° de dossier :	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
Date de visite :	/ /
	Jour / Mois / Année

## LE MENU ET LES RECETTES

1- Selon vous, dans votre milieu de garde, le menu actuel tient compte ...

*Pour chaque énoncé, identifier votre niveau d'accord en cochant la case.*

		<i>En désaccord</i>	<i>Légèrement en désaccord</i>	<i>Neutre</i>	<i>Légèrement en accord</i>	<i>En accord</i>	<i>Ne s'applique pas</i>
A	du coût des aliments	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
B	des attentes des parents	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
C	des attentes des éducateurs	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
D	des attentes de la direction du service de garde	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
E	des goûts des enfants	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
F	des aliments moins appréciés des enfants	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
G	de la possibilité de varier les saveurs et textures	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
H	de l'origine culturelle des enfants	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
I	des allergies et intolérances alimentaires	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
J	d'une politique alimentaire que je dois respecter	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
K	du Guide Alimentaire Canadien	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
L	de la facilité de préparation des mets	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
M	du temps disponible pour la préparation des repas	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
N	de la disponibilité des fruits et légumes en saison	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
O	des fournisseurs alimentaires disponibles	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
P	de mes habiletés en cuisine	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
Q	de l'équipement culinaire que j'ai à ma disposition	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>

## 2- Quelles sont vos sources d'inspiration pour le choix des recettes?

Vous pouvez faire plusieurs crochets. Lorsque vous cochez une source, si possible nous nommer votre magazine, livre ou émission préférés.

- A Magazine  → Préféré : \_\_\_\_\_
- B Livres de recettes  → Préféré : \_\_\_\_\_
- C Livres de recettes pour enfant  → Préféré : \_\_\_\_\_
- D Site Web  → Préféré : \_\_\_\_\_
- E Émission de télévision  → Préférée : \_\_\_\_\_
- F Échange de recettes avec d'autres services de garde
- G Votre imagination
- H Recettes de parents/amis
- I SOS Cuisine
- J Autres  Préciser svp : \_\_\_\_\_

## LES ACHATS

### 3- Quelles sont vos responsabilités concernant les achats alimentaires au service de garde?

*Svp cocher les cases qui correspondent à votre situation.*

		<i>Jamais</i>	<i>Rarement</i>	<i>De temps en temps</i>	<i>Souvent</i>	<i>Toujours</i>
A	J'utilise des feuilles d'inventaire	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
B	Je détermine moi-même les quantités à acheter	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
C	Je contacte des fournisseurs pour avoir des prix	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
D	Je contacte des fournisseurs pour commander les aliments	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
E	Je suis responsable de vérifier la marchandise livrée	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
F	Je suis responsable de ranger la marchandise livrée	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
G	Je reçois la visite de fournisseurs pour de nouveaux produits	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
H	Je me déplace pour faire les achats alimentaires	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
I	Il m'arrive d'aller à l'épicerie parce qu'il me manque des ingrédients	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
J	Je retourne des aliments pour différentes raisons	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>

4- Utilisez-vous les endroits suivants pour effectuer certains de vos achats alimentaires?

*Svp cocher les cases qui correspondent à votre situation.*

		<i>Jamais</i>	<i>Rarement</i>	<i>De temps en temps</i>	<i>Souvent</i>	<i>Toujours</i>
A	Épicerie (ex. Provigo, Metro, IGA)	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
B	Épicerie sur internet	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
C	Dépanneur	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
D	Costco	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
E	M&M	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
F	Magasin de grande surface (ex. Walmart)	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
G	Auprès d'agriculteurs dans le cadre d'un projet d'agriculture soutenue par la communauté	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
H	Boucherie privée	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
I	Poissonnerie privée	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
J	Boulangerie privée (Première Moisson, Pain Doré, etc.)	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
K	Fruiterie	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
L	Marché public (ex. Marché Jean-Talon, Marché Atwater)	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>

5- Cochez les raisons justifiant le choix de vos fournisseurs alimentaires.

*Vous pouvez cocher plus d'une case.*

- A La proximité
- B La fréquence de livraison
- C Les prix avantageux
- D Les rabais de la semaine
- E La variété d'aliments
- F La qualité des produits
- G Le peu de choix de fournisseurs

6- Veuillez préciser le format d'achat des produits suivants.

*Vous pouvez cocher plus d'un format pour un même produit.*

		<i>Portion individuelle</i>	<i>Format familial</i>	<i>Format institutionnel</i>	<i>Je n'achète pas ce produit</i>
A	Yogourt	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
B	Fromage	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
C	Jus de fruits/ boissons aux fruits	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
D	Jus de tomates/jus de légumes	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
E	Biscuits	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
F	Craquelins	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
G	Céréales à déjeuner	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
H	Œufs	<del><input type="radio"/><sub>1</sub></del>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
I	Huile	<del><input type="radio"/><sub>1</sub></del>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
J	Margarine	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
K	Beurre	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>

7- Précisez à quelle fréquence vous commandez les produits suivants.

*Svp cocher les cases qui correspondent à votre situation.*

		<i>Jamais</i>	<i>Rarement</i>	<i>De temps en temps</i>	<i>Souvent</i>	<i>Toujours</i>
<b>Produits laitiers</b>						
A	Fromage râpé	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
B	Fromage pré-tranché	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
C	Berlingots de lait	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
D	Yogourt à boire ou en tubes	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
E	Fromage frais avec purée de fruits (Ex. Minigo)	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
F	Yogourt nature ou aux fruits (Ex. Naturalia, Crémeux, etc.)	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
<b>Fruits et légumes</b>						
G	Légumes congelés	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
H	Fruits congelés	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
I	Fruits exotiques	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
J	Légumes exotiques	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
K	Fruits frais biologiques	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
L	Légumes frais biologiques	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>

Suite de la question 7 - Précisez à quelle fréquence vous commandez les produits suivants.

		<i>Jamais</i>	<i>Rarement</i>	<i>De temps en temps</i>	<i>Souvent</i>	<i>Toujours</i>
M	Fruits séchés	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
N	Légumes en conserve	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
O	Fruits en conserve	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
P	Salades pré-lavées prêtes à servir	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
Q	Sauce tomate assaisonnée et prête à servir	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
	<b>Produits de boulangerie</b>					
R	Abaisses à tarte	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
S	Mélange à muffin sec	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
T	Mélange à muffin prêt à cuire	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
U	Mélange à gâteau	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
V	Mélange à crêpes	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
W	Mélange à biscuits	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
X	Pain de production artisanale	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
	<b>Soupes et bouillons</b>					
AA	Soupe en conserve prête à servir	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
BB	Concentré de soupe en conserve	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
CC	Concentré de soupe congelé	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
DD	Mélange à soupe en poudre	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
EE	Bouillon de bœuf, volaille ou légumes en poudre	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
FF	Bouillon de bœuf, volaille ou légumes en cube	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
GG	Bouillon de bœuf, volaille ou légumes en concentré liquide	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
HH	Bouillon de bœuf, volaille ou légumes prêt à servir	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>

## LA PRODUCTION DES REPAS

8- Il arrive que les aliments prévus au menu ne soient pas servis parce que...

*Svp cocher les cases qui correspondent à votre situation*

		<i>Jamais</i>	<i>Rarement</i>	<i>De temps en temps</i>	<i>Souvent</i>	<i>Toujours</i>
A	la commande qui a été livrée était incomplète	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
B	certains aliments ne sont plus en saison	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
C	le coût du plat est trop élevé	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
D	je manque de temps	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
E	les enfants n'aimaient pas la recette	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
F	des membres du personnel m'ont conseillé de ne plus faire la recette	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
G	certains aliments/ingrédients étaient gâtés avant d'être cuisinés	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
H	un accident s'est produit en cuisine	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
I	il y a des restes à écouler	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
J	je n'étais pas présent(e)	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>

9- Que feriez-vous avec un surplus d'aliments de plus de 5 portions à la fin du repas?

*Vous pouvez cocher plus d'une case*

		<i>Je les distribuerais au personnel</i>	<i>Je les mettrais au réfrigérateur pour les utiliser dans les jours qui suivent</i>	<i>Je les congèlerais</i>	<i>Je préférerais probablement les jeter</i>
A	plus de 5 portions de soupes	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>
B	plus de 5 portions du mets principal	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>
C	plus de 5 portions de légumes	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>
D	plus de 5 portions de desserts	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>

## 10- Devez-vous prévoir des mets spéciaux pour certains enfants?

Cochez les cases qui correspondent à votre situation.

- A Diabétique
- B Troubles d'attention
- C Allergies alimentaires
- D Restriction religieuse
- E Constipation
- F Autres  svp préciser \_\_\_\_\_
- 9 Je n'ai pas de mets spéciaux à prévoir

## VOS PRÉOCCUPATIONS

### 11- J'aimerais ...

Pour chaque énoncé, identifiez votre niveau d'accord en cochant la case.

		<i>En désaccord</i>	<i>Légèrement en désaccord</i>	<i>Neutre</i>	<i>Légèrement en accord</i>	<i>En accord</i>
A	réduire la quantité d'aliments qui reste à la fin de chaque repas	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
B	réduire la quantité de sel dans les aliments que nous servons	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
C	réduire la quantité de sucre dans les aliments que nous servons	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
D	réduire la quantité de gras dans les aliments que nous servons	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
E	revoir le type de gras que nous utilisons dans notre milieu	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
F	augmenter la quantité de fruits que nous servons	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
G	augmenter la quantité de légumes que nous servons	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
H	ajouter plus de variété dans nos recettes	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
I	savoir si nous avons assez de fibres dans nos menus	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
J	avoir un avis professionnel sur l'équilibre alimentaire de notre menu	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
k	trouver de nouveaux fournisseurs	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>



## VOS HABITUDES EN CUISINE

12- Dans la cuisine du service de garde, vous utilisez les produits suivants :

*Cochez les cases qui correspondent à votre situation.*

		<i>Jamais</i>	<i>Rarement</i>	<i>De temps en temps</i>	<i>Souvent</i>	<i>Toujours</i>
A	sacs en plastique refermable (ex.Ziploc)	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
B	papier aluminium	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
C	papier ciré	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
D	papier parchemin	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
E	pellicule de plastique (ex.Saran Wrap)	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
F	enduit à cuisson antiadhésif (ex. PAM)	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>

13- À quelle fréquence utilisez-vous les instruments suivants?

*Cochez les cases qui correspondent à votre situation*

		<i>Jamais</i>	<i>Rarement</i>	<i>Presque chaque jour</i>	<i>Chaque jour</i>
A	Couteau du chef	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>
B	Cuillères à mesurer	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>
C	Tasses à mesurer	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>
D	Balance de cuisine	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>

14 – Est-ce qu’il y a des équipements dans votre cuisine dont vous ignorez le fonctionnement?

Oui <sub>1</sub> préciser \_\_\_\_\_

Non <sub>2</sub>

15 – Est-ce qu’il y a des équipements dans votre cuisine que vous jugez inutiles?

Oui <sub>1</sub> préciser \_\_\_\_\_

Non <sub>2</sub>

## VOTRE OPINION

16- En cuisine,

*Indiquer votre accord ou désaccord avec les affirmations suivantes.*

		<i>En accord</i>	<i>En désaccord</i>
A	Les aliments risquent de surir s'ils sont encore chauds lorsqu'ils sont mis au réfrigérateur.	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>
B	Les poêles antiadhésives sont cancérigènes.	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>
C	Le porc servit rosé risque de rendre très malade.	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>
D	Ajouter de l'huile à l'eau de cuisson des pâtes les empêche de coller lors de la cuisson.	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>
E	Il ne faut pas laver les champignons frais, car ils absorbent de l'eau et perdent du goût.	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>
F	Les patates absorbent l'excès de sel dans une soupe.	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>
G	Saisir la viande conserve les jus dans la viande.	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>
H	On ne doit pas réfrigérer les bananes.	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>
I	Les sandwiches et les salades contenant de la mayonnaise ne sont pas sécuritaires pour les pique-niques.	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>
J	Ajouter du sel à l'eau la fait bouillir plus rapidement.	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>
K	La couleur du bœuf haché est un indice de fraîcheur.	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>
L	La couleur de la viande est un indice de cuisson à la bonne température.	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>
M	Rincer les morceaux de viande crue enlève les bactéries de surface.	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>

17- En nutrition,

*Indiquer votre accord ou désaccord avec les affirmations suivantes.*

		<i>En accord</i>	<i>En désaccord</i>
A	L'huile d'olive est moins riche en gras que les autres huiles végétales.	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>
B	Les aliments réduits en gras sont tous bons pour la santé.	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>
C	Le sucre rend les enfants hyperactifs.	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>
D	Le sucre à fruits, le miel, le sirop d'érable et la cassonade sont meilleurs pour la santé que le sucre de table.	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>
E	Si un enfant refuse de manger un fruit ou un légume, il est mieux de ne plus lui offrir ceux-ci.	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>
F	Les jus de fruits peuvent abîmer les dents.	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>
G	Il ne faut pas boire durant les repas.	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>
H	Le pain, les pâtes et les patates font engraisser.	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>
I	Les enfants plus ronds devraient suivre un régime amaigrissant.	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>
J	Une banane de grosseur moyenne remplace un steak.	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>
K	Les œufs à coquille brune sont plus nutritifs que les œufs à coquille blanche.	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>
L	Aujourd'hui, le lait est moins nutritif qu'autrefois.	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>
M	Un enfant constipé ne devrait pas manger de fromage.	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>
N	Boire du lait favorise la production excessive de mucus, sécrétion.	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>
O	La boisson de soya enrichie comporte plus d'avantages nutritionnels que le lait de vache.	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>

18- Pour moi, bien manger c'est ...

*svp compléter la phrase de manière spontanée avec quelques mots.*

---



---



---

19- Pour chaque énoncé, svp identifier votre niveau d'accord en cochant la case.

		<i>En désaccord</i>	<i>Légèrement en désaccord</i>	<i>Neutre</i>	<i>Légèrement en accord</i>	<i>En accord</i>
A	Il est important de limiter le gras dans l'alimentation des enfants d'âge préscolaire.	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
B	Le jus de fruit (sans sucre ajouté) remplace bien le lait.	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
C	L'ajout de sel dans la préparation des mets est important dans l'alimentation des enfants	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
D	Les aliments durs, petits, ronds ou collants sont susceptibles de causer un étouffement.	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
E	On doit interdire les bonbons aux enfants d'âge préscolaire.	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
F	On doit interdire le chocolat aux enfants d'âge préscolaire.	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>

20- La majorité des enfants ...

Pour chaque énoncé, identifiez votre niveau d'accord en cochant la case.

		<i>En désaccord</i>	<i>Légèrement en désaccord</i>	<i>Neutre</i>	<i>Légèrement en accord</i>	<i>En accord</i>
A	ne sont pas des mangeurs de fruits	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
B	ne sont pas des mangeurs de légumes	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
C	ne sont pas des mangeurs de poisson	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
D	ne sont pas des mangeurs de mets végétariens	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
E	aiment les desserts sucrés	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
F	aiment les boissons gazeuses	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
G	aiment le lait	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
H	préfèrent le pain blanc au pain brun	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>

## ATTITUDES ET HABILETES

21- Avez-vous confiance en ces sources d'information en nutrition?

*svp cocher la case qui correspond à votre situation.*

		Oui	Plus ou moins	Non	Ne sais pas
A	Télévision	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
B	Radio	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
C	Livres	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
D	Journaux	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
E	Magazines	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
F	Internet	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
G	Vos parents, grands-parents	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
H	Vos amis	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
I	Parents d'enfants	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
J	Diététiste-nutritionniste	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
K	Médecin	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
L	Autres responsables en cuisine de services de gardes	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
M	Éducateurs en services de garde	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
N	Gouvernement	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
O	Pharmacie	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
P	Magasins d'aliments naturels	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>
Q	Informations sur les emballages alimentaires	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>9</sub>

22- Préciser la fréquence des situations suivantes en services de garde.

		<i>Jamais</i>	<i>Rarement</i>	<i>De temps en temps</i>	<i>Souvent</i>	<i>Toujours</i>
A	Je goûte à tous les plats que je prépare	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
B	Au moment des repas, je mange avec les enfants	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
C	Quand je cuisine, les préférences alimentaires des enfants sont un vrai casse-tête	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>
D	Je participe à des activités culinaires avec les enfants	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>

23- Au service de garde, indiquez à quel niveau vous pensez être en mesure...

		<i>Incapable</i>	<i>Plus ou moins capable</i>	<i>Capable</i>
A	de cuisiner sans utiliser de recettes	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
B	d'apprendre à quelqu'un à se débrouiller en cuisine dans un service de garde	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
C	de faire des changements sur une recette pour qu'elle soit plus saine	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
D	de changer les ingrédients d'une recette	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
E	d'inventer un mets avec ce que vous avez sous la main	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
F	de cuisiner avec moins de produits prêts à servir	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
G	de faire des soupes maison	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
H	de faire des mets à base de légumineuses	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
I	de préparer des muffins maison	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
J	de préparer des biscuits maison	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
K	de savoir choisir les bonnes coupes de viandes selon le mode de cuisson	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
L	de savoir utiliser différentes techniques de cuisson	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
M	de faire des sauces	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
N	de faire des mets avec des œufs	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>

Suite de la question 23- Au service de garde, indiquez à quel niveau vous pensez être en mesure...

		<i>Incapable</i>	<i>Plus ou moins capable</i>	<i>Capable</i>
O	d'inclure des produits laitiers dans mes recettes	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
P	de bien choisir mes légumes	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
Q	de bien préparer mes légumes	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
R	de bien choisir mes fruits	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
S	de bien préparer mes fruits	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
T	de préparer un repas sain avec des pâtes alimentaires	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
U	de mettre de la variété dans le menu	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
V	de cuisiner en variant les couleurs de mes mets	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
W	de cuisiner en variant la saveur de mes mets	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
X	de cuisiner en variant la texture de mes mets	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
Y	de couper à l'aide d'un couteau du chef	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
Z	d'aiguiser mes couteaux	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
A A	d'utiliser un robot culinaire	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
B B	de mesurer les ingrédients liquides	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
C C	de mesurer les ingrédients secs	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
D D	de calculer le nombre de portions prévues par la recette	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
E E	d'abaisser une pâte à tarte	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
F F	de cuire divers produits céréaliers (orge, quinoa, différents types de riz, pâtes alimentaires)	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
G G	de doser l'assaisonnement des mets pour les enfants	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
H H	de préparer des vinaigrettes et trempettes	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>

## FAITES-NOUS PART DE VOS BESOINS

24- J'aimerais recevoir des conseils/informations sur...

*Cochez les choix qui vous intéressent.*

		<i>Pas intéressé</i>	<i>Un peu intéressé</i>	<i>Intéressé</i>
A	la gestion de mon temps en cuisine	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
B	la planification des achats alimentaires en service de garde	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
C	la gestion des inventaires	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
D	la sélection et l'entretien des équipements de cuisine	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
E	l'aménagement physique d'une cuisine de service de garde	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
F	l'hygiène et la salubrité en cuisine	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
G	les difficultés en alimentation associées au comportement des enfants	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
H	la grosseur des portions pour un enfant de moins de 5 ans	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
I	l'assaisonnement des mets pour enfants	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
J	les coupes de légumes et leur cuisson	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
K	les coupes de viandes et leur cuisson	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
L	comment équilibrer un menu	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
M	comment adapter les recettes aux croyances religieuses	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
N	des recettes santé économiques	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
O	des bonnes sources de recettes	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
P	les étiquettes nutritionnelles	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
Q	des menus cycliques	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
R	le Guide Alimentaire Canadien	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
S	Autre :			

25- J'aimerais avoir des recettes pour les catégories de mets suivantes.

		<i>Pas intéressé</i>	<i>Un peu intéressé</i>	<i>Intéressé</i>
A	Trempettes	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
B	Salades	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
C	Soupes et potages	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
D	Légumes d'accompagnement	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>



Suite de la question 25 – J’aimerais avoir des recettes pour les catégories de mets suivantes.

		<i>Pas intéressé</i>	<i>Un peu intéressé</i>	<i>Intéressé</i>
E	Sauces	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
F	Sandwichs	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
G	Viandes et volailles	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
H	Plats mijotés de viande selon les coupes de viande	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
I	Poissons	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
J	Légumineuses	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
K	Plats végétariens	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
L	Tartes, tourtes et quiches	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
M	Pâtes alimentaires	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
N	Muffins et petits pains	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
O	Biscuits	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
P	Gâteaux	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
Q	Collations de produits laitiers	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
R	Desserts de produits laitiers	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
S	Boissons au lait et fruits (smoothie)	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
T	Mousse et pouding	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
U	Recettes de fête ou occasion spéciale	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
V	Recettes pour pique-nique	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
W	Recettes multiethniques	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>
X	Recettes adaptées pour allergies alimentaires	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>

26- Par quel moyen aimeriez-vous recevoir de l’information utile pour votre travail?

Indiquer vos préférences avec des crochets

		<i>déjà imprimé</i>	<i>en personne</i>	<i>remis sur CD</i>	<i>accessible par Internet</i>	<i>accessible par téléphone</i>
A	Avec des documents à lire (ex. brochure, feuillet)	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="checkbox"/>
B	Avec des photographies explicatives (ex. recettes photographiées par étape)	<input type="radio"/> <sub>1</sub>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="checkbox"/>
C	Avec des vidéos explicatives	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> <sub>3</sub>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="checkbox"/>
D	Par des échanges organisés avec d’autres responsables de cuisine	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="checkbox"/>
E	Un coach à qui je soumettrais mes questions	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> <sub>2</sub>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> <sub>4</sub>	<input type="radio"/> <sub>5</sub>

27- Avez-vous facilement accès à l'internet au service de garde?

Oui <sub>1</sub>

Non <sub>2</sub>

## EXPÉRIENCES ET FORMATION

28- Formation en cuisine.

*Cochez les cases correspondant à votre situation.*

- |   |  |                          |
|---|--|--------------------------|
| A | Diplôme d'éducation professionnel en cuisine d'établissement                     | <input type="checkbox"/> |
| B | Diplôme d'éducation professionnel en pâtisserie                                  | <input type="checkbox"/> |
| C | Attestation de spécialisation professionnelle ou formation supérieure en cuisine | <input type="checkbox"/> |
| D | Technique de gestion d'un établissement de restauration                          | <input type="checkbox"/> |
| E | Technique de gestion hôtelière   | <input type="checkbox"/> |
| F | Technique de gestion touristique   | <input type="checkbox"/> |
| G | Technique de diététique  | <input type="checkbox"/> |
| H | Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie                           | <input type="checkbox"/> |
| I | Baccalauréat en nutrition  | <input type="checkbox"/> |
| J | J'ai appris à cuisiner en travaillant dans le domaine de la restauration         | <input type="checkbox"/> |
| K | J'ai appris à cuisiner à la maison   | <input type="checkbox"/> |

29- Quel est le plus haut degré de scolarité que vous avez complété?

*Cochez une seule case.*

- |   |   |                          |
|---|---|--------------------------|
| 1 | Études primaires  | <input type="checkbox"/> |
| 2 | Études secondaires partielles                                   | <input type="checkbox"/> |
| 3 | Études secondaires complétées                                   | <input type="checkbox"/> |
| 4 | École de métier, collège commercial, écoles spécialisées (ITHQ) | <input type="checkbox"/> |
| 5 | Études collégiales (CEGEP-ITHQ)                                 | <input type="checkbox"/> |
| 6 | Études universitaires   | <input type="checkbox"/> |

30- Combien d'années d'expérience en cuisine de service de garde avez-vous? \_\_\_\_ années

31- Depuis combien d'années êtes-vous responsable de la cuisine du service de garde où vous travaillez présentement? \_\_\_\_ années

32- Quel est votre sexe? Masculin <sub>1</sub> Féminin <sub>2</sub>

33- Quelle est votre nationalité? Canadienne <sub>1</sub> Autre <sub>2</sub>

34- Quel est votre âge?



