

QUESTIONNAIRE D'APPRECIATION D'UN RESTAURANT
Fourchette verte
Fédération romande des consommateurs (FRC)

1. Informations générales

- Nom et prénom de l'enquêteur/l'enquêtrice :
- Nom de l'établissement visité :
- Date de la visite :

2. Modalités Fourchette verte

Mettez une croix dans la rubrique correspondante

	OUI	NON
• Le diplôme est-il affiché de manière bien visible ?		
• S'il y a une porte, y a-t-il un autocollant Fourchette verte sur celle-ci ?		
• Le matériel Fourchette verte (dépliants) est-il disponible et facilement accessible ?		
• La Fourchette verte est-elle mentionnée sur la carte des menus ou les panneaux (ardoises) ?		

3. Hygiène

Que pensez-vous de l'hygiène et de la propreté ?
Mettez une croix dans la rubrique correspondante

	Bon	Passable	Insuffisant *
• de la nourriture			
• de la vaisselle et de la table			
• des locaux où vous mangez (salle, terrasse)			
• des locaux annexes (entrée, vestiaire, WC, tél.)			
• du personnel de service (mains, cheveux, vêtements etc.)			

* A préciser, si insuffisant :

4. Plat Fourchette verte (= FV)

Description précise du plat du jour Fourchette verte ou de l'assiette Fourchette verte :

.....
.....
.....

Prix du plat du jour FV ou de l'assiette FV :

Prix du plat du jour " ordinaire " :

Respect des quantités prévues:

Cochez ce qui convient :

Viande, poisson ou Equivalent (100-120g) (20-30 g pour les tout-petits) (40-80 g pour les juniors) (80-100 g pour les seniors)	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non (trop)	<input type="checkbox"/> Non (trop peu)
Légumes, crudités (200 g) (100-150 g pour les juniors) (50-80 g pour les tout-petits) (min. 100 g pour les seniors)	<input type="checkbox"/> Oui		<input type="checkbox"/> Non (trop peu)
Graisses en quantité limitée	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non (trop)	
Y avait-il assez de farineux ?	<input type="checkbox"/> Oui		<input type="checkbox"/> Non

A remplir par la diététicienne sur la base de la planification de menus annexée :

Fréquence des mets gras	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non (trop)	
Fréquences des crudités	<input type="checkbox"/> Oui		<input type="checkbox"/> Non (trop peu)
Fréquence des produits laitiers	<input type="checkbox"/> Oui		<input type="checkbox"/> Non (trop peu)
Dessert (de préférence un fruit cru ou cuit ou un produit laitier)	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	
Collation de qualité	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	

+ joindre la planification d'une semaine de menus

+ la planification des collations (tout-petits, affiliations juniors, affiliations adultes, affiliations seniors)

RESTAURANTS JUNIORS ET TOUT-PETITS

Le sel, le ketchup et d'autres produits d'assaisonnement sont-ils à disposition sur les tables quotidiennement ?

OUI

NON

La boisson de table est-elle de l'eau ?

OUI

NON

5. Boissons non alcoolisées :
(sauf pour les tout-petits et les juniors):

Le restaurant sert-il des boissons alcoolisées ?

OUI

NON

SI OUI :

Y a-t-il au moins 3 boissons sans alcool, au verre, meilleur marché que la boisson alcoolisée la moins chère ?

OUI

NON

Veillez indiquer :

La boisson **alcoolisée la moins chère** : -----

quantité et prix : -----

1^{ère} boisson sans alcool la moins chère : -----

quantité et prix : -----

2^{ème} boisson sans alcool la moins chère : -----

quantité et prix : -----

3^{ème} boisson sans alcool la moins chère : -----

quantité et prix : -----

Indication des boissons sans alcool : (cochez ce qui convient)

- panneau(x)
- carte(s)
- autres :
- aucune

APPRECIATIONS PERSONNELLES (goût, présentation, accueil, etc.) :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Date :

Signature :