



FICHE OUTIL :

EXEMPLE DE QUESTIONNAIRE

Exemple de rédaction d'un questionnaire

Création d'un concept de restauration indienne sur la métropole lilloise

Descriptif du projet

Cuisinière de métier et passionnée par les épices, j'ai été initiée à la cuisine de l'Inde du sud par ma belle-famille. De plus j'ai participé à des stages de cuisine végétarienne et non végétarienne dans des restaurants locaux. Je souhaite créer une activité de vente à emporter de plats indiens traditionnels et familiaux. En répondant à ce questionnaire, vous m'aidez à prendre en considération vos attentes et faire de ce lieu votre nouvelle canteen à emporter.

* Champs obligatoires

1/ Avez- vous déjà testé la cuisine indienne ? *

- oui
- si oui, veuillez préciser le lieu ou le restaurant :
- non

2/ Quels plats indiens appréciez-vous ou souhaiteriez-vous découvrir ? *

- les plats végétariens (curries de légumes, dahl, fromage indien)
- les pains indiens (nans et chapatis)
- les raitas et chutneys
- les brochettes de viandes tandoory (cuisines dans le four tandoor)
- les curries de viandes et gambas
- les riz basmati parfumés
- Autre :

3/ La cuisine indienne est réputée pour ses saveurs épicées et pimentées. Et vous quelles notes préférez-vous ?

- épices douces (cumin, coriandre, curcuma, cannelle, graines de moutarde, cardamome, safran)
- épices piquantes (oignon, ail, gingembre en quantité modéré, un peu de piment)
- pimenté (dose suffisante de piment pour sublimer le plat)
- très pimenté (beaucoup de piment, le piment l'emporte sur les autres épices)

4/ Comment imaginez-vous votre future canteen indienne ? *

- en food truck
- en traiteur
- en restaurant rapide sur place et à emporter
- autre :

5/ Préférez-vous qu'un tel lieu soit situé à proximité de : *

- votre lieu d'habitation
- votre lieu de travail
- écoles et crèches
- parcs et squares
- festival de musique
- autre :

6/ Comment qualifiez-vous l'offre en restauration à proximité de votre travail ? *

- satisfaisante
- insuffisante
- inexistante
- si inexistante veuillez préciser l'adresse de votre lieu de travail

7/ Quel(s) jour(s) de la semaine achetez- vous des plats à emporter ? * (plusieurs choix possibles)

- lundi
- mardi
- mercredi
- jeudi
- vendredi
- samedi
- dimanche

8/ A quelle fréquence ? *

- 1 fois par semaine ou plus
- 1 à 2 fois par mois
- de manière plus occasionnelle

9/ Pour quel repas ? *

- déjeuner
- dîner

10/ Quel budget consacrez-vous en moyenne pour le déjeuner / adulte ? *

- moins de 10 euros
- de 10 à 15 euros
- de 16 à 25 euros
- plus de 25 euros

11/ Quelles sont vos principales attentes dans un lieu de restauration ? *

- accueil
- rapidité de service
- cuisine familiale en quantité généreuse
- accessibilité des prix
- bon rapport qualité- prix
- cuisine savoureuse avec des produits frais
- affichage de la provenance des viandes
- affichage de la composition nutritionnelle des plats (glucides, protides, lipides)
- affichage des épices utilisées et leurs propriétés pour la santé

12/ Etes -vous ? *

- une femme
- un homme

