Page d'accueil

		Précisions utiles	
Date de l'audit	jj/mm/aa	Par défaut date du jour (mais modifiable)	
Nom du restaurant			
Gestionnaire		Si pas de S ociété de R estauration C ollective => inquer : auto géré	
Personne rencontrée 1 Personne rencontrée 2	Prénom Nom Fonction Prénom Nom Fonction	Menu déroulant avec les différentes fonctions possibles .	Voyez-vous
Personne rencontrée 3 Personne rencontrée 4	Prénom Nom Fonction Prénom Nom Fonction	- gérant, - gérant, - gérant adjoint, - chef de cuisine,	d'autres fonctions à ajouter ?
Nombre de repas jour servis en moyenne	0 Repas	cher de cuisine,	
Nombre de places assises	0 places		
Taux de rotation global	formuledecalcul	Formule de calcul : nb repas servis / (nb places assises x 0,8)	
Nombre de repas servis ce jour	0 Repas	Info reprise dans l'onglet "salle à manger" pour déterminer le confort pour les convives	
Taux de rotation du jour	formuledecalcul	Formule de calcul : nb repas servis / (nb places assises x 0,8)	
Horaires de service du self	de xxHxx à xxHxx	Par défaut indiquer 11H30 - 14H00	
Date(s) de(s) l'audit(s) précédent(s)	jj/mm/aa	Ouverture d'un pop-up (de la plus récente à la plus ancienne)	

Notes:

1.

Ce qui n'est pas relevé n'apparaîtra pas dans le rapport?

J'ai demandé au développeur de pouvoir supprimer de la grille les éléments non audités lors de l'intervention.

Evidemment, ces éléments n'entreront pas dans le calcul de la note.

2.

Il convient de décrire les **protocoles** :

- de notre intervention en général (ex : combien de relevés différents pour un même item),
- pour **chaque item** lorsque c'est nécessaire (ex : l'état des fourchettes ou des vitres). Lors dela réunion du 06/10, Ludovic s'est proposé pour les rédiger.

3.

Chaque fois que l'item le nécessite, il convient d'intégrer :

- la législation (ex : les températures de service ; les affichages),
- les **"pop-up"** relatifs aux constats fréquemment réalisés (ex : "trace(s) de résidus alimentaire sur les fourchettes").

Il convient donc de construire la base de données initiale.

J'ai demandé au développeur de pouvoir incrémenter les nouveaux constats au fil de l'eau lors de la réalisation des prochains audits....

Les affichages

	Conforme	partiellement	conforme	Pop-up	
Informations générales					
Affichage des horaires d'ouverture du restaurant	ok	?	ko		
Informations sur les plats / menus	ok	?	ko		Γ
Informations sur les créneaux horaires à éviter	ok	2	24		Г

Pop-up	Protocole	Législation

FT Quelles infor	mations	l'affic	hage doit-il con	tenir ?
(Menu complet y compris Ho, fromages, desserts ou	Conforme		PV Uniquement les prestations chaudes	Conforme
Uniquement les prestations chaudes	Conforme partiellement	ΟU		
Absence d'affichage	Non-conforme		PV affichage incomplet ou absence totale d'affichage	Non-conforme

FT L'affichage des allergènes pouvant être présent à l'entrée du restaurant pour l'ensemle de la prestation, il conviendrait peut être faire figurer ce point sur cette zone (plutôt qu'en zone de distribution). Si l'information sur les allergènes est présente sur chaque zone ne pas en tenir compte à ce niveau.

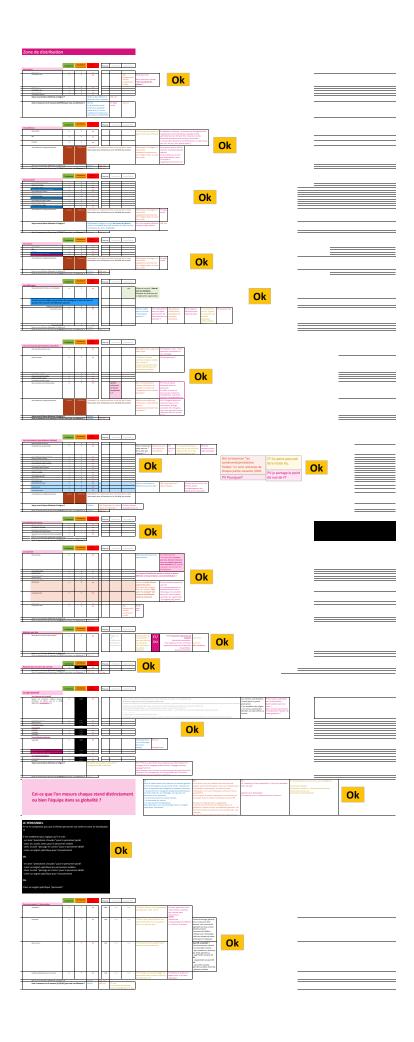
PV Ne serait-il pas plus pertinent de créer un onglet spécifique pour tous les affichages ?

Il conviendrait également de définir un "poids" de la mesure sur la note globale en fonction des affichages obligatoires (allergènes, viandes, ?) ou non.

Zone d'accès au self

	Conforme	Conforme partiellement	Non- conforme	Pop	p-up	Protocole	Législation			
Les locaux								_		
Etat des vitres	ok	?	ko						FT Pour la définition de	PV : je ne
Propreté des vitres	ok	?	ko				JML Responsabilité des salariés de la SRC, jusqu'à 1,80m	PV Ok pour moi	l'état des locaux et de la vaisselle est ce que l'on commence à donner le protocole ou nous attendons d'être sur des	comprends pas la remarque ?
Etat des murs	ok	?	ko						points à auditer ?	pourrions
Propreté des murs	ok	?	ko				JML Responsabilité des salariés de la SRC, jusqu'à	PV Ok pour moi		ajouter "état et propreté des plinthes" ?
Etat des sols	ok	?	ko						1	
Propreté des sols	ok	?	ko							
Etat des plafonds	ok	?	ko						1	
Propreté des plafonds	ok	?	ko							
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer	?		LB non	JML nor	n					
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/Ni ?	C) pour tou	s ces éléments	La distinct	tant faite aire de la	e, il ne aisser	me semble	PV Ce qui voud traces et/ou qq le résultat serai Ne serait-il pas un protocole pr mesures ?	chocs sur les r t non-conform préférable de	nurs alors le ??? déterminer	





Le personnel

	Conforme	Conforme	Non-	Pop-up	Protocole	Législation												
La navannal		partiellement	conforme			8												
Le personnel																		
Les tenues de travail																		
Respect des procedures d'hygiène (absence d'ullisation de torchon, port de la coilfe règlementaire, port de bijous, etc.)	ok	non	ko			Article 154.3. Foute person permanence Le port de bij Fout ce qui er Le port de bij Avant d'entre pas de bague	Hygiène corpore ne affectée à la m des vêtements pri oux (bracelets, ba it susceptible de d oux en cuisine est r en cuisine, il fau	lle et vestime ianipulation i otecteurs, lav gues) ainsi contaminer le encadré par it laisser tous	nentaire du p n des denrée avables ou je ssi que de bai les aliments ar des norme us ses bijoux	personnel. es alimentaires obs etables après usagi adges accrochés au s (manger, fumer, n es.	iserve, pendant le ge, maintenus dan ux vêtements est i mâcher) est inti	, 6 septembre 1991 is heures de travail, is un état de proprié à proscrire. erdit dans les zones bracelet ou gourme	l, une très grande p reté compatible ave es de manipulation	vec la nature du tra n des denrées alim	ravail effectué. nentaires.	édictée pour la product il y a to règles s contact	es surtout partie tion. outefois des si on est au t des denrées k-office au	PV les textes n'abordent pas le front-office! Quelle option prenons-nous? Nous enlevons purement et simplement "bijoux" de notre protocole?
Uniformité des tenues	nk	non	ko															
Etat des tenues	ok ok	non	ko															
Propreté des tenues	ok	non	ko															
Adéquation tenue / fonction	nk	non	ko															
Accueil / échanges																		
A son arrivée le convive est-il salué ("Bonjour")?	ok	non	ko															
Le personnel est-il poli et aimable ?	nk	non	ko															
Le personnel est-il souriant ?	nk	non	ko															
Le personnel est-il attentif ?	ak	non	ko															
Les échanges aves le personnel sont-ils	ok	non	ko															
clairs, efficaces et facilement comoris ?																		
Le personnel souhaite t-il un "bon appétit" (ou toute autre formule	ak	non	ko															
ácuivalantal lore da la ramiea da la																		
Le professionalisme																		
Les gestes des ervice	ok	non	ko															
La réactivité	ok	non	ko	-														
La rapidité de service	ok	non	ko															
L'autonomie	ok	non	ko															
La communication																		
L'information	ok	non	ko															
Le conseil Voyez-vous d'autres éléments à intégrer	ok	non	ko					PV à	7									
voyez-vous of autres elements a integrer	ę		Nous pouvons p professionnel, La Nous pouvons a en les interogea de produits, rec	angage courr ussi tester la nts sur la pre	ant, Langage connaissanc	familier e des perso	nnels de service	débattre										
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC) nour tous ces	éléments?	FT non					1										
raus in conserver les 3 mesures (c/cr/nc	, pour tous ces	erements :																

Zone de distribution

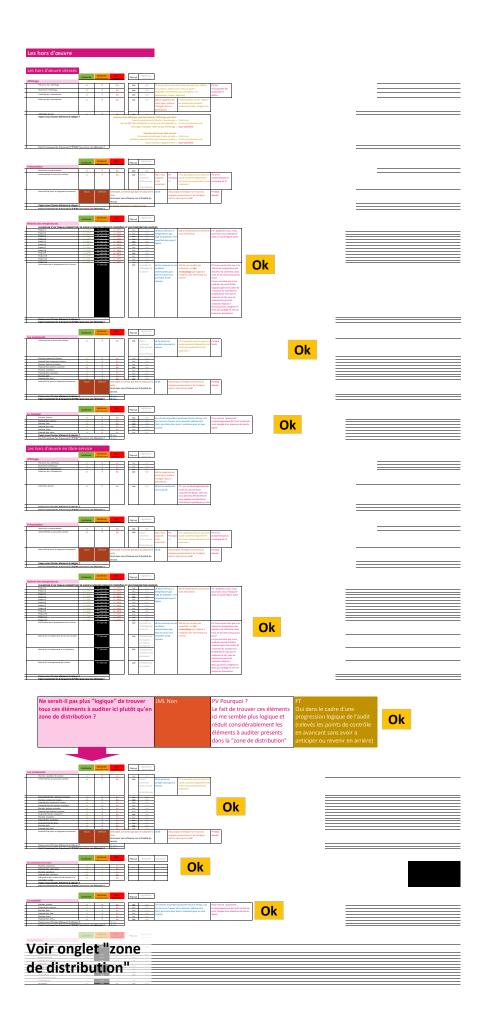
(sans les plateaux, couverts, contenants, matériel, affichage et personnel)

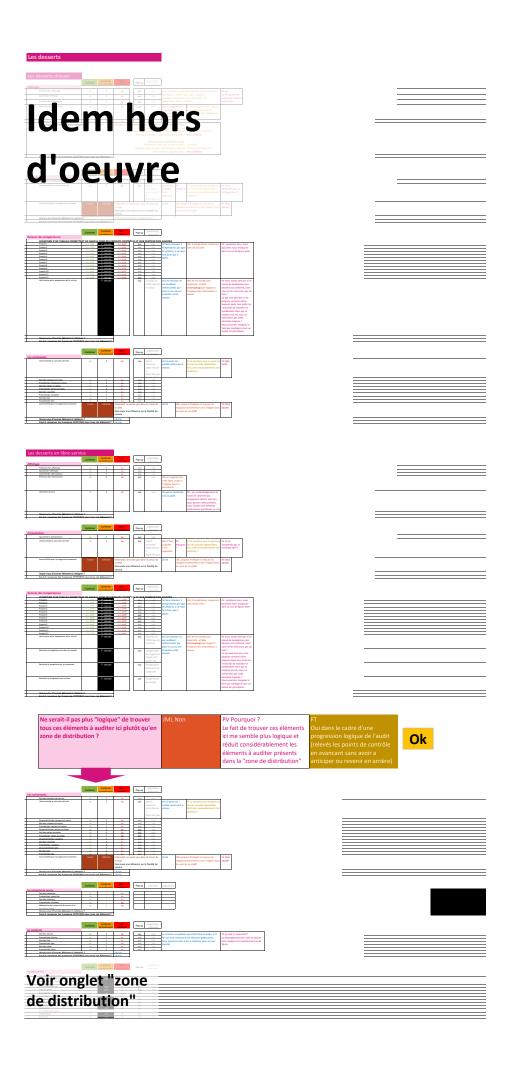
	Conforme	Conforme partiellement	Non- conforme	Pop-up	Protocole	Législation
Les verres						
Disponibilité	ok	?	ko			
Etat	ok	?	ko			
Propreté	ok	?	ko			
Traces de calcaire sur les verres	ok	?	ko			
Netteté des verres	ok	?	ko			
Accessibilité pour le réapprovisionnement	Facile	Difficile				
	Conforme	Conforme partiellement	Non- conforme	Pop-up	Protocole	Législation
Les locaux						
Etat des murs	ok	?	ko			
Propreté des murs	ok	?	ko			
Etat des sols	ok	?	ko			
Propreté des sols	ok	?	ko			
Etat des plafonds	ok	?	ko			
Propreté des plafonds	ok	?	ko			
	Conforme	Conforme partiellement	Non- conforme	Pop-up	Protocole	Législation
Maîtrise des flux						
Réactivité pour réduire les temps d'attente	ok	?	ko			
	Conforme	Conforme partiellement	Non- conforme	Pop-up	Protocole	Législation
Respect des horaires de service	ok	non	ko			
	Conforme	Conforme partiellement	Non- conforme	Pop-up	Protocole	Législation
invironnement / décoration						
Température	ok	?	ko	oui	non	non
Luminosité	ok	?	ko	oui	non	non
Niveau sonore	ok	?	ko	oui	non	non
Fluidité de déplacement pour les convives	ok	2	ko	oui	non	non

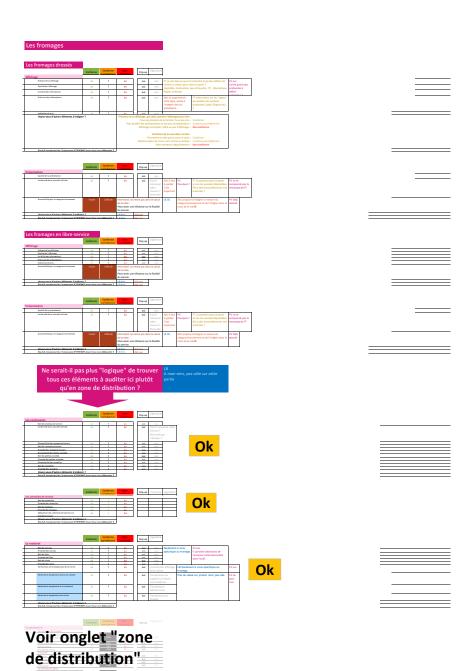


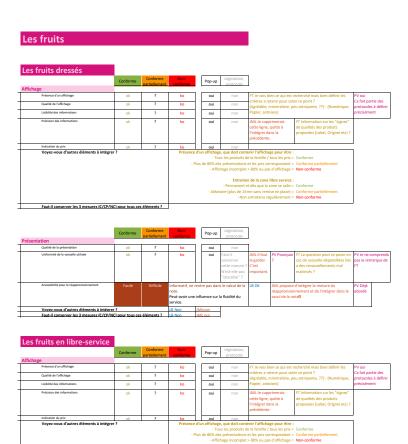
Les prestations chaudes Ok Ok Conforme Nonpartiellement conforme Pop-up Législation, protocole Ok Ok Ne serait-il pas plus "logique" de trouver tous ces éléments à auditer ici plutôt qu'en zone de distribution? Ok en avancant sans avoir a anticiper ou revenir en arrière) Ok











	Conforme	Conforme partiellement	Non- conforme		Pop-up	Législation, protocole				
Présentation										
Qualité de la présentation	ak	?	ko	1 Г	oui	non	Î			
Uniformité de la vaisselle utilisée	ak	?	ko			conserver cette mesure ?	la garder.	FT La question peut se poser en cas de vaisselle dépareillées liés a des renouvellements mal maitrisés ?		
Accessibilité pour le réapprovisionnement	Facile	Difficile	Informatif, ne note. Peut-avoir une service.			s le calcul de la a fluidité du	LB Ok	nnement et de l'intégrer dans le	PV Déjà abordé	
Vovez-vous d'autres éléments à intégre	er?		LB Non	JMLr	non				•	
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/f	Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC) pour tous ces éléments ?				oui					



LB A mon sens, pas utile sur cette partie

JML non

	Conforme	Conforme partiellement	Non- conforme	Pop-up	Législation, protocole	
Les contenants						
État des saladiers de service	ok	?	ko	oui	non	
Uniformité de la vaisselle utilisée	ok	?	ko	oui	Faut-il conserve mesure ?	r cette
Disponibilité des ramequins/raviers	ok	?	ko	oui	non	
État des ramequins/raviers	ok	?	ko	oui	non	
Propreté des ramequins/raviers	ok	?	ko	oui	non	
Disponibilité des petites assiettes	ok	?	ko	oui	non	
Etat des petites assiettes	ak	?	ko	oui	non	
Propreté des petites assiettes	ok	?	ko	oui	non	
Disponibilité des coupelles	ok	?	ko	oui	non	
État des coupelles	ok	?	ko	oui	non	
Propreté des coupelles	ok	?	ko	oui	non	
Disponibilité des bols	ok	?	ko	oui	non	
État des bols	ok	?	ko	oui	non	
Propreté des bols	ok	?	ko	oui	non	
Vovez-vous d'autres éléments à intégre	r?					



		Conforme	Conforme partiellement	Non- conforme	Pop-up	Législation, protocole
	Le matériel					
ſ	État des vitrines	ak	?	ko	oui	non
I	Propreté des vitrines	ok	?	ko	oui	non
۱	État des llots	ok	?	ko	oui	non
Т	Propreté des ilots	ak	?	ko	oui	non
I	État des vitres	ok	?	ko	oui	non
۱	Propreté des vitres	ok	?	ko	oui	non
I	Vovez-vous d'autres éléments à intégrer	?				
⅃	Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/No	C) pour tous ce	s éléments ?	JML oui		





La gamme "yaourts"

	Conforme	Conforme partiellement	Non- conforme		Pop-up	Législation, protocole			
Affichage						•			
Présence d'un affichage	ok	?	ko	1 [oui			st recherché mais bien définir les	PV oui
Qualité de l'affichage	ok	?	ko	1 [oui	non	critères a retenir pour o (Agréable, minimaliste,		Ca fait partie des protocoles à défin
Lisibilité des informations	ok	?	ko	1 [oui	oui non (Numérique, Pap		(Numérique, Papier, ardoises)	
Précision des informations	ok	?	ko	= =	oui		JML Je supprimerais cette ligne, quitte à l'intégrer dans la précédente.	FT Information sur les "signes" de qualités des produits proposées (Label, Origine etc) ?	
Indication du prix	ok	?	ko	1 1	oui	non			
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer i		Présence d'un affichage, que doit contenir l'affichage pour être : - Tous les produits de la famille / tous les print « - Plus de 80% des présentations et les prix correspondant « Conforme - Affichage incomplet » 80% ou pas d'affichage « Conforme partiellement Non-conforme Entretien de la zone libre service :							
				- A		lus de 15mn	ès que la zone se salie = sans remise en place) = tretenu régulièrement =		
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC)	pour tous ces	éléments ?							•

	Conforme	Conforme partiellement	Non- conforme		Pop-up	Législation, protocole					
Présentation											
Qualité de la présentation	ok	?	ko	1	oui	non					
Uniformité de la vaisselle utilisée	ok	?	ko	-	oui	Faut-il conserver cette mesure ? N'est-elle	JML II faut la garder. C'est important.		FT La question peut se poser en cas de vaisselle dépareillées liés a des renouvellements mal maîtrisés ?		
Accessibilité pour le réapprovisionnement	Facile	de la note. Peut-avoir une i du service.						réapprovi	ose d'intégrer la mesure du isionnement et de l'intégrer dans e la note®	PV Déjà abordé	
Voyez-vous d'autres éléments à intégre					Lnon						
East il concorner les 2 marures (C/CD/N	C) nour tour cor	álámente 2	I P Non	15.41	oui						

	Conforme	Conforme partiellement	Non- conforme	Pop-up	Législation, protocole
Contrôles des dates					
Contrôles des DLC	ok	non	ko	oui	non
Contrôles des DDM	ok	non	ko	oui	non

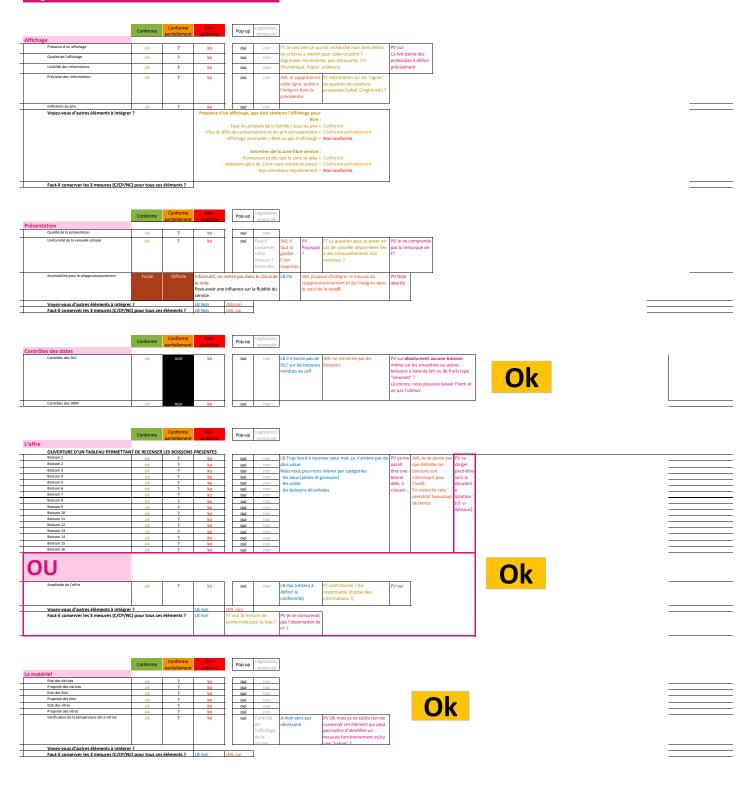


	Contorme	partiellement	conforme	Pop-up	protocole
Le matériel					
Etat des vitrines	ok	?	ko	oui	non
Propreté des vitrines	ok	?	ko	oui	non
Etat des îlots	ok	?	ko	oui	non
Propreté des llots	ok	?	ko	oui	non
Etat des vitres	ok	?	ko	oui	non
Propreté des vitres	ok	?	ko	oui	non
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer	?		LB non		
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC) pour tous ces	éléments ?	LB non	JML oui	





La gamme "boissons"



Les tenues de travail						LB pas de
	_					peronnel
						riédié
	α	non	7	70/	non	
V (UI) in a prenon, are also a, as	216	l l	ZO		-	
Cut is sticker to sell	O -ok	non	ko	oui	non	
Etat des tenues	ok		ko	oui	non	
Propreté des tenues	ok		ko	oui	non	
C Curire C IST	•	••	on			
C Curire C I C T I			2 1 2 1	oui	non	
abilité		ion		oui		
ditesse				oui	non	
La gestuelle	ok		ko	oui	non	
La communication						
L'information	ok				non	
Le conseil	ok		ko	oui	non	

Conforme Conforme Pop-up Conforme Confo

La gamme "pain"

	Conforme	Conforme partiellement	Non- conforme		Pop-up	Législation, protocole			
Affichage						•			
Présence d'un affichage	ok	?	ko		oui			st recherché mais bien définir les	
Qualité de l'affichage	ok	?	ko		oui	non	critères a retenir pour coter ce point ? (Agréable, minimaliste, peu attrayante, ??) -		Ca fait partie des protocoles à défini
Lisibilité des informations	ok	?	ko	1 [oui	non	(Numérique, Papier, ardoises)		précisément
Précision des informations	ok	?	ko		oui		JML Je supprimerais cette ligne, quitte à l'intégrer dans la précédente.	FT Information sur les "signes" de qualités des produits proposées (Label, Origine etc) ?	
Indication du prix	ok	?	ko		oui	non			
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer	?			80% - A	Tous les prése ffichage in	eroduits de la entations et le ecomplet > 81 Entretien d manent et dé lus de 15mn :	0% ou pas d'affichage = le la zone libre service : ès que la zone se salie =	Conforme Conforme partiellement Non-conforme Conforme Conforme	
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC) pour tous ces	éléments ?							1

	Conforme	Conforme partiellement	Non- conforme		Pop-up	Législation, protocole				
Présentation				•						
Qualité de la présentation	ok	?	ko	1 [oui	non				
Uniformité de la vaisselle utilisée	ok	?	ko	1 [oui	Faut-il	JML II faut	PV	FT La question peut se poser en	PV Je ne
						conserver	la garder.	Pourquoi	cas de vaisselle dépareillées liés	
						cette	C'est	?	a des renouvellements mal	remarque de FT
							important.		maitrisés ?	
						N'est-elle				
						pas "obsolète"				
						?				
Accessibilité pour le réapprovisionnement	Facile	Difficile	Informatif, ne de la note. Peut-avoir une du service.					Į.		-
Voyez-vous d'autres éléments à intégr	er?		LB Efficacité de les ruptures m régulièrement	nome	ntanées s				r la mesure du et de l'intégrer dans le cacul de la	PV On peut peut-être une notation pour le p
East il concernor les 2 mosures (C/CD/	NC) pour tour cor	álámante 2	I P Non	18.41	oui					



		Conforme	Conforme partiellement	Non- conforme		Pop-up	Législation, protocole		
	La qualité				•		•	•	
	OUVERTURE D'UN TABLEAU PERMETTAN	IT DE SAISIR LE	NOM DES PAIN	IS PROPOSES					
Ī	Pain 1	ok	?	ko		oui	non	JML Je ne pense pas	
Ξ	Pain 2	ok	?	ko		oui	non	que détailler la	
	Pain 3	ok	?	ko		oui	non	gamme de pains	
Ξ	Pain 4	ok	?	ko		oui	non	(guand il v en a	
	Pain 5	ok	?	ko		oui	non	plusieurs) soit	
Ξ	Pain 6	ok	?	ko		oui	non	important	
	Voyez-vous d'autres éléments à intégrer	?		LB Non	JMI	. non		ntratuelle ? (Le e dispose des s ?)	
_	Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC) pour tous ces	éléments ?	LB Non	JMI	. oui	FT Voir la m pour la liste	esure de conformité ?	PV je ne l'observa



	Conforme	Conforme partiellement	Non- conforme	Pop-up	Protocole	Législation
es ustensiles de service						
Etat des ustensiles	ok	?	ko			
Propreté des ustensiles	ok	?	ko			
Etat des panières	ok	?	ko			
Propreté des panières	ok	?	ko			
Adéquation des ustensiles de service	ok	?	ko			



La gamme "condiments"



	Conforme	Conforme partiellement	Non- conforme	Pop-up	Législation, protocole
e matériel					
Etat de la table	ok	?	ko	oui	non
Propreté de la table	ok	?	ko	oui	non
PV Praticité d'utilisation	ok	?	ko	oui	non
Etat des contenants	ok	?	ko	oui	non
Propreté des contenants	ok	?	ko	oui	non
			présence		
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP)	(NC) nour tour or	e álámente 2	LB Non		JML non



Ok

	vojer-vous a autres cicinenes a integrer	•			- Tour les es	oduite de la l	êtr famille / tous les pri	re :						
					80% des préser	itations et les	s prix correspondan	it = Conforme partielle	ement					
					- Affichage in	complet > 80	% ou pas d'affichage	e = Non-conforme						
						Entretien de	la zone libre servic	ie:						
					- Pern - Aléatoire (pl	us de 15mn s	s que la zone se salir ans remise en place	e) = Conforme partielle	ement					
						- Non entr	etenu régulièremen	nt = Non-conforme						
+	Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/No) pour tous ce	s éléments ?							J				
		Conforme	Conforme nartiellement	Non-	Pop-up	Législation,								
P	Présentation		Dartiellement	contorme		Drotocole								
	Qualité de la présentation	ok	?	ko	oui	non						_		
	Accessibilité pour le réapprovisionnement	Facile	Difficile	Informatif, ne de la note.	rentre pas dan	s le calcul	LB Ok JML pr réappr	ropose d'intégrer la me rovisionnement et de l'	sure du intégrer dans	PV Déjà abordé				
				Peut-avoir une du service.	e influence sur	la fluidité		ıl de la note⊠	-		U	k		
+	Vovez-vous d'autres éléments à intégrer	2		LB Non	IMInon									-
- #	Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/No) pour tous ce	s éléments ?	LB Non	JML oui	į								
		Conforme	Conforme partiellement	Non- conforme	Pop-up	Législation, protocole								
L	'offre			- Automatic										
_	OUVERTURE D'UN TABLEAU PERMETTAI Condiment 1	T DE RECENSE	R LES BOISSON	S PRESENTES	oui	non	Tron lourd à recen	ser pour moi ça n'amè	na nas da	PV se				_
	Condiment 2	ok	?	ko	oui	non	plus value.			diriger				
- +	Condiment 3 Condiment 4	ok ok	?	ko	oui	non	Mais nous pourrior	ns relever par catégori	es:	peut- être vers				_
- #	Condiment 5	ok	?	ko	oui	non	- les vinaigrettes			la				
+	Condiment 6 Condiment 7	ok ok	?	ko ko	oui	non	- les légumes (oigne	ons, cornichons, olives arde, ketchup, etc.))	deuxièm				
- #	Condiment 8	ok	?	ko	oui	non	 les sauces (mouta les épices 	srde, ketchup, etc.)		e solution				_
<u>±</u>	Condiment 9 Condiment 10	ok ok	?	ko ko	oui	non				(cf. ci- dessous)				
+	Condiment 11 Condiment 12	ok ok	?	ko ko	oui	non								
#	Condiment 13 Condiment 14	ok	?	ko	oui	non								_
+	Condiment 15	ok ok	?	ko ko	oui	non								_
- 7	Condiment 16	ok	?	ko	oui	non				Щ			Ok	_
-1	OU													
- 1	00													
- #	Amplitude de l'offre	ok	?	ko	oui	non	LB Oui (restera à	FT contratuelle ? (Le	PV oui				_
							définir la conformit	té) responsable dispo informations ?)	se des					
+	Voyez-vous d'autres éléments à intégrer	,		LB non	FT Offre cont		JML non	illiorniacions r)						_
	voyez-vous a autres elements a integrer	f		LB non	(Le responsat		JIVIL NON							
L					des informati	ons ?)								
	Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/No) pour tous ce	s éléments ?	LB non	FT voir la mes conformité p		PV je ne comprend pas l'observation d	is to						
							FT?	-						
-					1									_
		Conforme	Conforme	Non-		Législation.								
	Contrôles des dates	Contorme	partiellement	conforme	Pop-up	protocole								
Ē	Contrôles des DLC	ok	non	ko	oui	non	LB Uniquement de	s JML Ne concerne	pas les	PV Nous pouvo	ins			
							DDM et sur des	condiments		laisser l'item et pas l'utiliser.	ne	O		
H	Contrôles des DDM	ok	non	ko	oui	non	produits simples			pas l'utiliser.	_	U		
L			non		oui	11011								
			Conform	No.										
		Conforme	Conforme partiellement	Non- conforme	Pop-up	Protocole	Législation							
L	es ustensiles de service Etat des ustensiles	- al-		ko	1				_					
Ŀ	Propreté des ustensiles	ok	?	ko	1 🗀									
- }	Etat des saladiers Propreté des saladiers	ok ok	?	ko ko	1 			Ol						
F	Etat des bols Propreté des bols	ok	?	ko	1 🗀									
E	Etat des flacons	ok ok	?	ko ko										
F	Propreté des flacons Adéquation des ustensiles de service	ok ok	?	ko ko	1 —									
ļ	Vovez-vous d'autres éléments à intégrer	?				•								
L	Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/No	I pour tous ce	s eléments ?	J										

Le pers	onnel							
	Les tenues de travail							
	Respect des procédures d'hygiène (absence d'utilisation de torchon, port de coiffe, de bijoux etc.)	ok	non	ko	oui		LB pas de peronnel dédié	JML Pas de personnel aux condiments
\ 1	Uniformité des tenues	ok	non	ko	oui	non	ueule	
`\'	ALC ODG		non	740	u a	non		
v	opy is to be ses	07	non	kt	C/	non		
_	L'accueil C	•						
	Le sourire		non	ko	oui			
	L'amabilité		non		oui	non		
	La politesse	ok	_non		oui	non		
N	Attelle Con CTY	hi	ITIC	าท	oui	non	_	
u	mation	\sim \sim	4 C I V		oui	non		
	Le conseil		non		oui	non	_	

Zone de passage en caisse

	Conforme Con	
Affichage Présence d'un affichage	OK ? KO Oul non PV il s'aget de trouver toutes les informations utiles relatives : - aux modalités de patiement,	
	- aux modalités de paiement, - aux rechargement des badges, - pourque pas des crineaux horaires à éviter ? - etc.	
Qualité de l'affichage Lisibilité des informations Précision des informations	ok ? ko oul non ok ? ko oul non ok ? ko oul non	
Voyez-vous d'autres éléments à int Faut-il conserver les 3 mesures (C/C	ntégrer ?	
	Case à cocher	
Système de caisses JES PI Electronique	Case à cocher : informatif,	
FT Innovorder FT GIL Présence de caisses automatiques	ne rentre pas dans le calcul de la note	
Autre 2 Autre 3 Vovez-vous d'autres éléments à int	ntéerer ? U.B. Non J.M., non CVC/PO/CO) pour tous ces éléments ? Non aucune J.M.L. coil FT Nous pourrions PV fait	
Faut-il conserver les 3 mesures (C/C	/CP/NC) pour tous ces éléments ? Non aucune I.ML oui FT. Nous pourrions PV fait intéger un thème sur les caisses automatiques très	
	orisées ces demiers temps8 a	
Moyens de paiement	Case à cocher	
Espèces Chèques CB	Case à cocher Informatif, ne rentre pas	
Application Smartphone (LB) E-encalssement Autre 1	dans le calcul	
Autre 2 Voyez-vous d'autres éléments à int		
	Commentaires : trop de moyens de paiement ralentissent le passage	
	Information sur les règles de passage en caisse ?	
Faut-il conserver les 3 mesures (C/C	/CP/nCl pour tous ces éléments ? Non aucune IML oui	
	Conforme Non- Require Législation,	
Maîtrise des flux	particlement conforme protocole	
Réactivité pour réduire les temps d'attente	ok ? ko oui Régler un pb . Ba le luger que la réactivité et/ou le rapidement réactivité et/ou le résultat ? Affilience résultat ? d'attente.	
	d'attente. Présence d'un système d'auto- encalssement	
Voyez-vous d'autres éléments à int Faut-il conserver les 3 mesures (C/G	ntégrer ? LB Non JML non	
Etat et propreté (général)	Conforme Conforme NOT-partiellement, Conforme Pop-up Legislation, protocole	
Etat des vitres	ok ? ko Nous pourrions ajouter "état et	
Propreté des vitres		
	Responsabilité des salariés de	
Etat des murs	a SRC, Jusqu'à 1,80m OK	<u> </u>
Propreté des murs	ok ? ko IML PV Ok pour moi Responsabilité	
	des sabriés de la SRC, jusqu'à 1,80m	
Etat des sols Propreté des sols Fitat des plafands	ok ? ko ok ? ko	<u> </u>
Propreté des plafonds Etat du mobilier	ok ? ko ok ? ko ou oui non	
Propreté du mobilier Etat des caisses Propreté des caisses	ok ? ko oul non ok ? ko oul non ok ? ko oul non	
Voyez-vous d'autres éléments à int Faut-il conserver les 3 mesures (C/C		
	Performs Use University Uni	
Le personnel	Conforme Conforme Non-partialement Conforme Pop-up Législation, protocole	
Les tenues de travail Respect des procédures d'hygiène (al d'utilisation de torchon, port de coiffe, de	Obbanco ok non ko oui non LB Pas d'obligation réglementaire à ce	
etc.) Uniformité des tenues	ok non ko oui non	
Etat des tenues Propreté des tenues L'accuell	ok non ko oul non oul non	
Le sourire L'amabilité La politesse	ok non ko out non	
Qualité du service La communication L'information	ok non ok non ok non	
Le conseil	ok non ko oul non	
	on mesure chaque caisse	
distinctement	nt ou bien l'équipe dans sa	
Voyez-vous d'autres éléments à int	ntégrer ? LB Non JML non	
Faut-il conserver les 3 mesures (C/C	(CP/NC) pour tous ces éléments ? Bonne connaissance des opérations possibles en	
- - 1		

Salle à manger



	Conforme	Conforme partiellement	Non- conforme	Pop-up	Législation	Protocol e
Disponibilité des places assises						
Nombre de repas servis le jour de l'audit	0 Repas					Information renseignée et à récupérer en page
	-					d'accueil
Disponibilité des places ausses	≤ 1,8 rotations	> 1,8 et ≤ 2,2 rotations	> 2,2 rotations	oui		Nous pourrions intégrer une formule de calcul (fréquentation, / fob places assièse x 0,8)) sur le nombre de rotations (2,2 étant le nombre maximum pour le confort des convives)
Voyez-vous d'autres éléments à intégre	r ?		LB non			
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/N	C) pour tous ces	éléments ?	LB non			



	Conforme	Conforme partiellement	Non- conforme		Pop-up	Législation	Protocol e
Environnement / décoration				_			
Température	ok	?	ko	ГΓ	oui	non	
Luminosité	ok	?	ko	ГΓ	oui	non	
Niveau sonore	ok	?	ko	ГΓ	oui	non	
Fluidité de déplacement pour les convives	ok	?	ko	ГΓ	oui	non	
Voyez-vous d'autres éléments à intégr	LB non	JML	non				
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/I	NC) pour tous ce	s éléments ?	LB oui	JML	oui		



Les temps de passage

	Conforme	Conforme partiellement	Non- conforme	Pop-up	Législation	Protocole			
s temps de passage									
INTEGRER UN TABLEAU PERMETTANT DE	SAISIR LES TE	MPS DE PASSAG	SE SUR PLUSIEU	RS HORAIRES					
Temps de passage à xxHxx	< 8 mn	8 à 10 mn	> 10 mn	oui			PV Actuellement, nous trouvor les temps de passage en zone		
Temps de passage à xxHxx	< 8 mn	8 à 10 mn	> 10 mn	oui		au passage en caisse	de distribution.		
Temps de passage à xxHxx	< 8 mn	8 à 10 mn	> 10 mn	oui			Le fait de créer un onglet spécifique permet de mesurer les temps de passage si		
Temps de passage à xxHxx	< 8 mn	8 à 10 mn	> 10 mn	oui			l'auditeur est dans une autre zone		
Temps de passage à xxHxx	< 8 mn	8 à 10 mn	> 10 mn	oui					
Temps de passage à xxHxx	< 8 mn	8 à 10 mn	> 10 mn	oui					
Temps de passage à xxHxx	< 8 mn	8 à 10 mn	> 10 mn	oui					
Temps de passage à xxHxx	< 8 mn	8 à 10 mn	> 10 mn	oui					
Temps de passage à xxHxx	< 8 mn	8 à 10 mn	> 10 mn	oui					
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer i	?		LB Temps de passa à xxHxx OK pour moi cai vision globale		créneaux de	ait il pas donner des e référence ? (Type / 12h30 / 12h45 / 15 / 13h30)	PV J'imaginais que l'auditeur enregistrait l'heure précise à laquelle le convive suivi arriva en zone de distribution et cell à laquelle il sortait du passage en caisse		



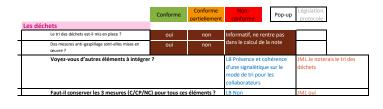
Zone de sortie du self

Le(s) convoyeur(s) / le(s) dépose(s) plateau	Conforme	Conforme partiellement	Non- conforme	Pop-up	Législation, protocole
Accessibilité convoyeur / dépose plateaux Etat du convoyeur / de la (des) dépose(s) plateaux	ok	?	ko	oui	non
Propreté du convoyeur / de la (des) dépose(s) plateaux	ok	?	ko ko	oui oui	non
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC		éléments ?	LB Non LB Non	L non L oui	



	Conforme	Conforme partiellement	Non- conforme		Pop-up	Législation, protocole					
es locaux							=				
Etat des vitres	ok	?	ko		oui	non		l'état des vitres et la Propreté de urs.(Même position chronologiqu		PV correction	
Propreté des vitres	ok	?	ko	1	oui	non	premiers onglet	s).		faite	
Etat des murs	ok	?	ko		oui	non	JML Responsabilité des salariés de la SRC, jusqu'à 1,80m	PV Ok pour moi Nous pourrions ajouter "état et propreté des plinthes" ?"			
Propreté des murs	ok	?	ko		oui	non			-		
Etat des sols	ok	?	ko		oui	non					
Propreté des sols	ok	?	ko		oui	non					
Etat des plafonds	ok	?	ko		oui	non					
Propreté des plafonds	ok	?	ko		oui	non					
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer	?		LB Non	JM	Lnon		=				
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC	pour tous ces	éléments ?	LB Non	JM	L oui	1					







Page d'accueil cafétéria

		Précisions utiles
Date de l'audit	Reprise des informations	
Nom du restaurant	présentes en page	
Gestionnaire	d'accueil self	
Personne(s) rencontrée(s)		Laisser la possibilité d'ajouter des personnes
Horaires de service de la cafétéria	Matin	de xxHxx à xxHxx
	Midi	de xxHxx à xxHxx
	Après-midi	de xxHxx à xxHxx
	Soir	de xxHxx à xxHxx
	Nuit	de xxHxx à xxHxx
Date(s) de(s) l'audit(s) précédent(s)	jj/mm/aa	Ouverture d'un pop-up (du plus récent au plus ancien)
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?	LB non	JML non

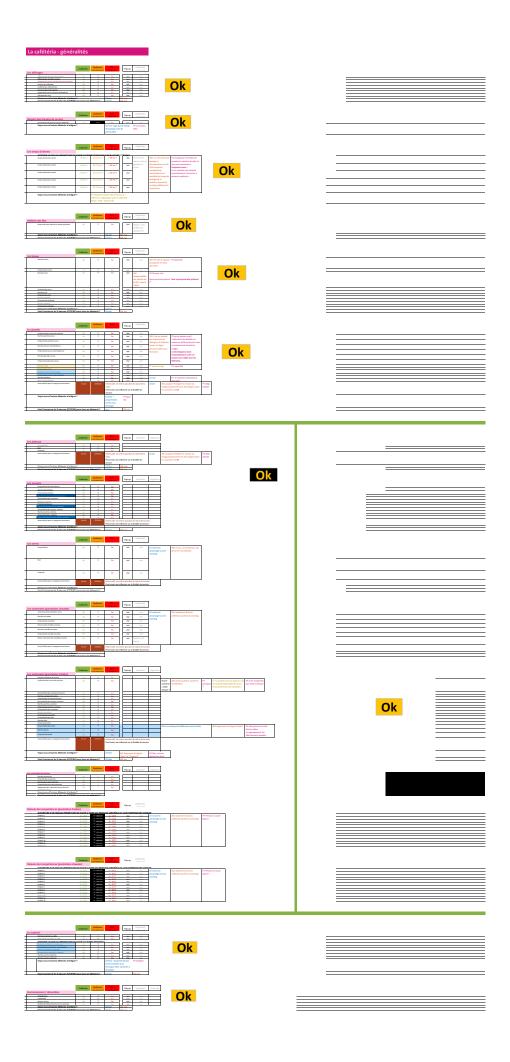


Zone d'accès à la cafétéria

	Conforme	Conforme partiellement	Non- conforme		Pop-up	Protocole	Législation
Les affichages / informations							
Affichage des horaires d'ouverture du restaurant	ok	?	ko	ı			
Informations sur les plats / menus	ok	?	ko				
Informations sur les créneaux horaires à éviter	ok	?	ko				

	Conforme	Conforme partiellement	Non- conforme	Pop-up	Protocole	Législation]	
Les locaux							=	
Etat des vitres	ok	?	ko					Nous
Propreté des vitres	ok	?	ko			JML Responsabilité des salariés de la SRC, jusqu'à 1,80m	PV Ok pour moi	pourrions ajouter "état et propreté des plinthes"
Etat des murs	ok	?	ko					
Propreté des murs	ok	?	ko			JML Responsabilité des salariés de la SRC, jusqu'à	PV Ok pour moi	
Etat des sols	ok	?	ko					
Propreté des sols	ok	?	ko					
Etat des plafonds	ok	?	ko					
Propreté des plafonds	ok	?	ko					
Voyez-vous d'autres éléments à intégre Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/N ?		ces éléments	LB non	JML non				





La cafétéria - les prestations



Pop-up	Législation, protocole	
oui		FT Le responsable de site dispose des éléments contractuels sur ce point ?
oui		C'est la première fois cette mesure est utilisé (je pense qu'il faut définir des critères ?)
oui	non	



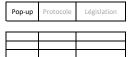
Page d'accueil snacking

		Précisions utiles					
Date de l'audit	Reprise des		1				
Nom du restaurant	informations						
Gestionnaire	 présentes en page d'accueil self 						
Personne(s) rencontrée(s)		Laisser la possibilité d'ajouter des personnes	1				
Horaires de service de la cafétéria	Matin	de xxHxx à xxHxx					
	Midi	de xxHxx à xxHxx					
	Après-midi	de xxHxx à xxHxx	1				
	Soir	de xxHxx à xxHxx	1				
	Nuit	de xxHxx à xxHxx	1				
Date(s) de(s) l'audit(s) précédent(s)	jj/mm/aa	Ouverture d'un pop-up (du plus récent au plus ancien)	1				
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer ?	LB non	JML Pour cet audit snacking, il faudrait être disponible durant un service complet	P				



Zone d'accès au snacking

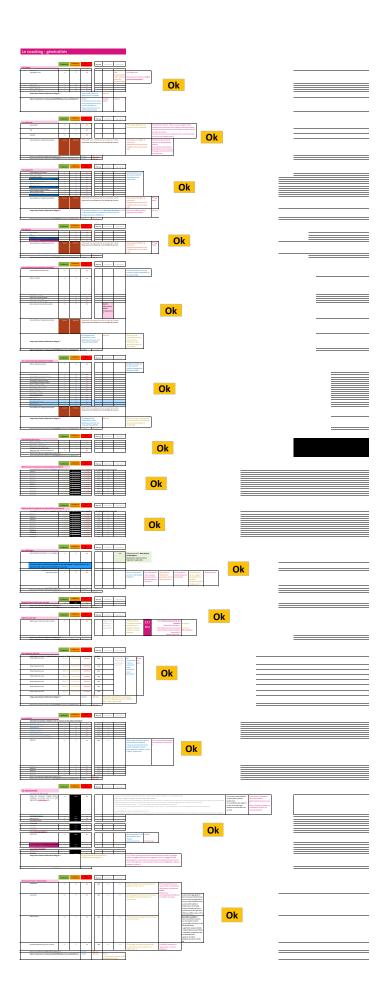
	Conforme	Conforme partiellement	Non- conforme	Pop
Les affichages / informations				
Affichage des horaires d'ouverture du restaurant	ok	?	ko	
Informations sur les plats / menus	ok	?	ko	
Informations sur les créneaux horaires à éviter	ok	?	ko	





	Conforme	Conforme partiellement	Non- conforme	Pop-up	Protocole	Législation		
Les locaux								
Etat des vitres	ok	?	ko					Nous
Propreté des vitres	ok	?	ko			JML Responsabilité des salariés de la SRC, jusqu'à 1,80m	PV Ok pour moi	pourrions ajouter "état et propreté des plinthes" ?
Etat des murs	ok	?	ko					
Propreté des murs	ok	?	ko			JML Responsabilité des salariés de la SRC, jusqu'à	PV Ok pour moi	
Etat des sols	ok	?	ko		1	1 201111		
Propreté des sols	ok	?	ko		1			1
Etat des plafonds	ok	?	ko					
Propreté des plafonds	ok	?	ko					
Voyez-vous d'autres éléments à intégrer Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/NC ?			LB non	JML non]			





Le snacking - les prestations

	Conforme	Conforme partiellement	Non- conforme	Pop-up	Législation, protocole		
Les prestations				•	•	•	
Conformité contractuelle	ok	non	ko	oui	non	FT Le responsable de site dispose des éléments contractuels sur ce point ?	
Qualité des prestations	ok	?	ko	oui	non	LB difficile à jauger	FT comme pour la cafétéria il faut définir des critères ?
Qualité des présentations	ok	?	ko	oui	non		•
Voyez-vous d'autres éléments à intégre	r ?		LB Qualité de l Amplitude de l		JML non		
Faut-il conserver les 3 mesures (C/CP/N	C) pour tous ces	éléments ?	LB Oui		JML oui	1	