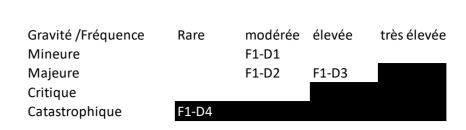
Fonction "Boissons chaudes"	0 1	L 2	3	4	5	
Taille de la fonction			X			
Difficulté technique			X			
Degré d'intégration						
Configuration organisationnelle		(				à priori une seule personne
Changement	>	<				
Instabilité de l'équipe de projet		Х				buffet 7j sur 7, et forcément pas par le même personnel tous les jours
				4-	5	
				diffic	ile :	
	0-1 facile	e 2-3 n	noyen	attter	ntion	
	Mais cel	a est sur	tout re	elatif, e	en co	nsidérant les fonctions entre elles

Défaillances possibles	Causes potentielles	Effets potentiels des défaillances	Comment détecter ces défaillance		
F1-D1 Boisson pas assez chaude	Machine mal réglée	Insatisfaction client	Surveillance thermomètre		
	Machine défaillante		Surveillance visuel/tactile		
	Tasse trop froide				
F1-D2 Boisson trop chaude	Machine mal réglée	Insatisfaction client	Surveillance thermomètre		
	Machine défaillante	Risque brulure	Surveillance visuel/tactile		
	Tasse trop chaude				
F1-D3 Boisson pas bonne	Trop de sucre Café eventé	Insatisfaction client	Surveillance conservation Surveillance date de péremption		
	Thé eventé		Surveillance réglage		
F1-D4 Boisson pas comestible	Lait avarié	Risque maladie/sanitaire	Surveillance conservation		
			Surveillance date de péremption		
			Surveillance visuel		
			Surveillance olfactive		



F1-D4 est vraiment catastrophique, mais rare, et l'identifier doit impliquer de mettre en place un maximum de sécurité pour l'empêcher, pour se rendre compte qu'elle va se passer ou qu'elle s'est passée, pour réagie si elle survient quand même

Fonction "Viennoiseries"	0	1	2	3	4	5	
Taille de la fonction				Χ			temps important de préparation
Difficulté technique					Χ		Préparation, cuisson,
Degré d'intégration		Χ					
Configuration organisationnelle					Χ		Cuisinier maitrisant la patisserie
							des changements
							dans un buffet (contrairement à un
Changement		Χ					service à la commande)
Instabilité de l'équipe de projet			Χ				

Défaillances possibles	Causes potentielles	Effets potentiels des défaillances	Comment détecter ces défaillances
F2-D1 Viennoiseries pas assez cuites	Four mal réglé temps/température	Insatisfaction client	Surveillance réglage
	Four défaillante		Surveillance visuel/tactile/goût
F2-D2 Viennoiseries trop cuites	Four mal réglé temps/température	Insatisfaction client	Surveillance réglage
	Four défaillante		Surveillance visuel/tactile/goût
F2-D3 Viennoiseries trop chaudes	Servies trop tôt	Insatisfaction client	Surveillance temps
·	·	Risque brulure	Surveillance visuel/tactile/goût
F2-D4 Viennoiseries pas bonnes	Quantité d'ingrédients	Insatisfaction client	Pesées
	Recette pas respectée		Surveillance protocoles
F2-D5 Viennoiseries pas commestibles	Ingrédients avariés	Risque maladie/sanitaire	Surveillance conservation
			Surveillance date de péremption
			Surveillance visuel
			Surveillance olfactive

Fonction "Tartines"	0	1	2	3	4	5
Taille de la fonction		Х				
Difficulté technique		Χ				
Degré d'intégration		Χ				
Configuration organisationnelle			Χ			
Changement		Χ				
Instabilité de l'équipe de projet			Χ			

Dépendance extérieure avec la livraison du pain frais

Fonction "Oeufs"	0	1	2	3	4	5	
Taille de la fonction				Χ		t	emps important de préparation
Difficulté technique					Χ		Préparation, cuisson,
Degré d'intégration		Χ					
Configuration organisationnelle				Χ		F	Produit extra frais
Changement		Χ				A	A priori le client n'a pas a demander des changements dans un buffet (contrairement à un service à la co
Instabilité de l'équipe de projet			Χ				