

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

à priori une seule personne  
buffet 7j sur 7, et forcément pas par le même personnel tous les jours

4-5  
difficile :  
0-1 facile 2-3 moyen attention  
Mais cela est surtout relatif, en considérant les fonctions entre elles

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

Gravité /Fréquence	Rare	modérée	élevée	très élevée
Mineure		F1-D1		
Majeure		F1-D2	F1-D3	
Critique				
Catastrophique	F1-D4			

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 réagir si elle survient quand même

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

Défaillances possibles	Causes potentielles	Effets potentiels des défaillances	Comment détecter ces défaillances
F2-D1 Viennoiseries pas assez cuites	Four mal réglé temps/température Four défaillante	Insatisfaction client	Surveillance réglage Surveillance visuel/tactile/goût
F2-D2 Viennoiseries trop cuites	Four mal réglé temps/température Four défaillante	Insatisfaction client	Surveillance réglage Surveillance visuel/tactile/goût
F2-D3 Viennoiseries trop chaudes	Servies trop tôt	Insatisfaction client Risque brulure	Surveillance temps Surveillance visuel/tactile/goût
F2-D4 Viennoiseries pas bonnes	Quantité d'ingrédients Recette pas respectée	Insatisfaction client	Pesées Surveillance protocoles
F2-D5 Viennoiseries pas comestibles	Ingédients 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		X				
Difficulté technique		X				
Degré d'intégration		X				
Configuration organisationnelle			X			
Changement		X				
Instabilité de l'équipe de projet			X			

Dépendance extérieure avec la livraison du pain frais

Fonction "Oeufs"	0	1	2	3	4	5
Taille de la fonction				X		temps important de préparation
Difficulté technique					X	Préparation, cuisson,...
Degré d'intégration		X				
Configuration organisationnelle				X		Produit extra frais
Changement		X				A priori le client n'a pas a demander des changements dans un buffet (contrairement à un service à la commande)
Instabilité de l'équipe de projet			X			