****

**Questionnaire**

Je suis étudiante en 3ème année de Management Hôtelier et Touristique à l’Université Saint Joseph. Mon projet de diplôme porte sur les viennoiseries et plus particulièrement sur les croissants et leur «libanisation».

Le but de ce questionnaire est de m’aider à me lancer dans ce projet ainsi que sa réalisation.

Je vous remercie d’avance de votre coopération.

1. **Vous êtes:**

 Homme

 Femme

1. **Age:**

 20-35

 36-50

 +51

1. **Votre catégorie:**

 Profession libérale

 Agent de maitrise

 Cadre/chef d’entreprise

 Employé

 Etudiant

1. **Quand consommez-vous les croissants ?**

 Tous les jours

 Aux occasions

 Une fois de temps en temps

 Jamais

1. **A quel moment de la journée consommez-vous les croissants ?**

 Le matin, au petit déjeuner

 L’après-midi, au gouter

 Autre

1. **A quelle occasion consommez-vous les croissants ?**

 Durant les cocktails (Ouverture de bureau, ouverture de magasin, mariage, ….)

 Anniversaires d’enfants

 Autre

1. **Quelle saveur vous préférez le plus ?**

 Chocolat

 Beurre (nature)

 Amandes

 Fromage

 Thym

1. **Quel type de pâtisseries visitez-vous/achetez-vous ?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Type de pâtisserie | Nombre de visites (en indiquant la périodicité)  | Raison:1. Occasion
2. Usage quotidien
 |
| Pâtisserie orientale |  |  |
| Pâtisserie occidentale  |  |  |

1. **Gouteriez-vous le croissant avec:**

 Confiture de figues

 Achta et miel

 Chanklish

 Halewe

 Pistaches + sucre + eau de rose + eau de fleurs d’orangers

 Aucune de ces saveurs

 Une saveur différente, précisez:

1. **Laquelle de ces pâtisseries, choisiriez-vous ?**

 Pâte à choux

 Eclair

 Cannelle

 Al Baba

 Autre, précisez:

1. **Que pensez-vous du projet des croissants revisités ?**

 Un échec par principe

 Un projet qui aura sa place sur le marché

1. **Vos Commentaires :**