****

**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 :**