



Análisis de necesidades de operadores de restaurants

Le solicitamos completar este cuestionario con fines científicos-organizativos. Su aporte será útil para la mejora y optimización del Proyecto "I.F. ...YOU WANT – Italian Food". El objetivo del proyecto es la valorización de la colectividad italiana comprometida en el sector de los restaurants a través de acciones de redes entre los operadores del sector en Argentina (circunscripción consular de Buenos Aires) y aquellos en Italia. El cuestionario puede ser completado por quien dirige la empresa o, del mismo modo, por sus colaboradores o dependientes.

El completado de este formulario constituirá un primer paso hacia la creación de una asociación de tutela y promoción de la cocina italiana en Argentina.

MATER[®]

MANagement
TRAINing
EDUCATION
RESEARCH

GIAR
Formazione Impresa Lavoro

INTERVENTI PER LA FORMAZIONE DEGLI ITALIANI RESIDENTI IN
PAESI NON APPARTENENTI ALL'UNIONE EUROPEA
(Decreto Legislativo n.112 del 31.03.1998.
art. 142 lett. H) AVVISO 1/2004

TITOLO DEL PROGETTO
I.F. you want – "conoscere ed apprezzare la
cucina italiana in Argentina"
Misura A2 - Fascicolo 445

1. Nombre del Restaurant _____
2. Nombre y Apellido _____
3. Edad _____
4. Título de Estudio _____

5. Cuál su rol en la empresa? (1 sola respuesta)

- Propietario
- Chef
- Ayudante Chef
- Propietario y Chef
- Otro (indicar) _____

6. Cuántas personas trabajan en el restaurant? _____

7. Conoce asociaciones de cocineros y/o restaurators italianos en Argentina? No Si

Si la respuesta es "si". Es socio de alguna de ellas? Indicar el nombre: _____

Si la respuesta es "no". Piensa que es útil constituir una asociación de cocineros/restaurators italianos para promover la cocina típica italiana? No Si

8. Cuales platos son los más pedidos por la clientela en su restaurant?

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Platos argentinos | <input type="checkbox"/> Platos que connotan la tradición italiana y la argentina |
| <input type="checkbox"/> Platos italianos | <input type="checkbox"/> Platos de la cocina internacional |
| <input type="checkbox"/> Platos italianos y argentinos | <input type="checkbox"/> Otro (indicar) _____ |

9. Utiliza productos importados de Italia? No Si

Si la respuesta es sí, cuáles? _____

Si la respuesta es no, pase por favor a la pregunta n° 13

Encuentra dificultad en encontrar productos importados de Italia? No Si

Si si, por qué? _____



10. Como reconoce la originalidad de los productos italianos?

- Controlo la etiqueta/logo
- la marca
- el sabor
- la confianza en el mayorista/proveedor
- Otro (indicar) _____

11. Adquiere los productos italianos:

- Directamente de mayoristas italianos
- Directamente a empresas italianas
- A mayoristas italianos en Argentina
- A mayoristas argentinos
- Otro (indicar) _____

12. Utiliza el idioma italiano en el restaurant?

- Con la clientela
- En la cocina con el personal
- En el menù
- No la utilizo (indicar por qué) _____

13. Indique, según Ud, las características que mejor describen la cocina típica italiana.

Utilice la escala 1 - 4

- La nacionalidad del chef
- La utilización de materias primas provenientes de Italia
- El respeto de las recetas típicas en el proceso de preparación
- Presencia de platos italianos en el menù

14. Ha participado alguna vez en iniciativas en materia de promoción de la cocina típica italiana?

No Si

15. Su restaurant tiene certificaciones de calidad?

No Si

Si la respuesta es sí, cuál o cuales? _____

16. Su restaurant tiene una decoración:

otro (indicar) _____

- estilo italiano
- estilo argentino
- estilo italo/argentino
- Ninguna de las anteriores



17. Como se compone principalmente su clientela?

Italianos

Argentinos

Italianos y argentinos

Clientela internacional

Otro (indicar) _____

18. Cuáles son, según Ud, los aspectos más importantes para la clientela?

Expresé por favor una evaluación numérica de 1 a 6: (max 2 respuestas)

calidad de la comida

limpieza y confort

cantidad de comida

precio

calidad del servicio

caracter típico

19. Cuáles, entre los aspectos indicados más arriba, desearía potenciar?

20. Estaría interesado en seguir una actividad de actualización de su sector? No Si
Debiendo realizar un breve curso de actualización, cuáles materias desearía afrontar? (Max 2 respuestas)

La certificación de los sistemas de calidad en restaurants

orientación a la clientela

logística de los restaurants

calidad de las materias primas

seguridad higiénico sanitaria de los productos alimentarios

21. Cómo desearía ser actualizado profesionalmente?

breve curso de formación en aula

eventos temáticos tematici

reuniones informativas

capacitación a distancia

otro (especificar) _____

22. Está interesado en usufructuar servicios gratuitos de información de su sector?

Sitio web e informaciones por email

seminarios informativos

newsletters periódicos

