



QUESTIONNAIRE

Configurez votre atelier de boulangerie & pâtisserie

Répondez à quelques questions sur votre projet de boulangerie — type, apprenants, infrastructure, produits et quantités.

Notre équipe s'en sert pour préparer une offre personnalisée et sans engagement.

Mode d'emploi

1. Cochez une réponse ☐ — ou plusieurs ☐ lorsque plusieurs réponses sont possibles — et remplissez les lignes.
2. Les questions marquées **L** ne s'appliquent que si vous avez donné la réponse indiquée.
3. Remettez la fiche remplie à notre stand — ou envoyez une photo ou un scan à **sales@dmhamburg.de**.

Ce que nous demandons

- | | |
|--|---|
|  Vos coordonnées |  Infrastructures complémentaires |
|  Type d'atelier de boulangerie & pâtisserie |  Production |
|  Nombre d'apprenants |  Informations sur le projet |
|  Infrastructure technique & planification du site | |



Vous préférez répondre en ligne ?

Scannez le code QR avec votre téléphone — le configurateur s'ouvre aussitôt.
dmhamburg.com/fr/tvet-departments/bakery-pastry/configurator

Vos coordonnées

Pour établir une offre, nous vous prions de nous indiquer vos coordonnées.

CIVILITÉ	
☐ M. ☐ Mme	
PRÉNOM	NOM
TITRE & FONCTION	
INSTITUTION DESTINATAIRE DE L'OFFRE	
VILLE	PAYS
E-MAIL	TÉLÉPHONE / MOBILE

Nous utilisons vos données uniquement pour préparer votre offre. Politique de confidentialité: dmhamburg.com/fr/privacy

1 ÉTAPE 1 SUR 6 Type d'atelier de boulangerie & pâtisserie

À quoi votre boulangerie est-elle destinée ?

Boulangerie prévue comme

- ☐ Boulangerie de production avec formation
Produit pour la vente et forme des apprentis en même temps.
- ☐ Boulangerie école à production limitée
Priorité à la formation ; production à petite échelle.
- ☐ Boulangerie de production sans formation
Production commerciale uniquement — l'étape « apprenants » est ignorée.

2 ÉTAPE 2 SUR 6 Nombre d'apprenants

Passez cette étape si vous avez choisi : « Boulangerie de production sans formation »

Combien d'apprenants prévoyez-vous ?

Nombre d'apprenants prévu

- ☐ 15–24
- ☐ 24–35
- ☐ Plus de 35

↳ Si « Plus de 35 »:

Nombre d'apprenants prévu

La boulangerie travaillera-t-elle en équipes (p. ex. 2 × 8 heures) ?

- ☐ Oui
- ☐ Non

Une augmentation du nombre d'apprenants est-elle prévue prochainement ?

- ☐ Oui
- ☐ Non

3 ÉTAPE 3 SUR 6 Infrastructure technique & planification du site

L'infrastructure suivante est-elle assurée sur place ?

Une alimentation électrique fiable est-elle garantie sur place 24 h/24 ? **INDISPENSABLE** ☐ Oui ☐ Non

Les énergies renouvelables comme source d'énergie complémentaire vous intéressent-elles ? ☐ Oui ☐ Non

Un approvisionnement fiable en eau traitée est-il garanti sur place 24 h/24 ? **INDISPENSABLE** ☐ Oui ☐ Non

Une climatisation partielle ou complète des locaux est-elle disponible sur place ? ☐ Oui ☐ Non
RECOMMANDÉ

Un système de ventilation (renouvellement d'air) réglable en tout ou partie est-il disponible sur place ? ☐ Oui ☐ Non
RECOMMANDÉ

Des bâtiments sont-ils disponibles sur place pour l'ensemble du projet de boulangerie ? ☐ Oui ☐ Non

Si « Non »: Si aucun projet de construction local n'est encore arrêté, DMH propose en alternative une solution de bâtiment préfabriqué. Pour cela, les informations suivantes sont nécessaires :

↳ Si « Non »:

1) Usage du / des bâtiment(s)

↳ Si « Non »:

2) Dimensions du / des bâtiment(s)

Planification générale du processus et du bâtiment

Sur la base des paramètres que vous avez sélectionnés, Didaktik Manufaktur Hamburg peut établir une planification sans engagement du concept global de votre projet, incluant le déroulement de la production, les équipements techniques du bâtiment recommandés et, le cas échéant, le concept des locaux.

Souhaitez-vous recevoir un tel concept de planification ? ☐ Oui ☐ Non

↳ Si « Oui »:

Un bâtiment destiné au projet existe-t-il déjà ? ☐ Oui ☐ Non

Si « Oui »: Un plan aussi précis que possible du bâtiment existant est alors nécessaire.

Si « Non »: La surface constructible disponible et ses dimensions sont alors nécessaires.

↳ Si « Oui »:

Téléchargez le plan du bâtiment existant (facultatif)

📎 Merci de joindre les documents lorsque vous nous envoyez cette fiche par e-mail (sales@dmhamburg.de) — ou de nous en remettre une copie à notre stand.

Détails

4 ÉTAPE 4 SUR 6 Infrastructures complémentaires

Les infrastructures complémentaires suivantes sont-elles prévues ?

I Théorie & salle de classe

La théorie de base liée au métier fait-elle partie de la formation ? **RECOMMANDÉ** ☐ Oui ☐ Non

↳ Si « Oui » :

Une salle de classe équipée est-elle disponible ? ☐ Oui ☐ Non

↳ Si « Oui » :

Souhaitez-vous des kits d'expérimentation de base pour les cours théoriques ? ☐ Oui ☐ Non

I Laboratoire

Un laboratoire de base est-il prévu, p. ex. pour le contrôle qualité ? **RECOMMANDÉ** ☐ Oui ☐ Non

↳ Si « Oui » :

Un équipement de laboratoire adapté, mobilier compris, est-il disponible ? ☐ Oui ☐ Non

I Boutique & café

Un point de vente (boutique) est-il prévu pour la boulangerie ? **RECOMMANDÉ** ☐ Oui ☐ Non

Recommandé pour augmenter directement le chiffre d'affaires.

↳ Si « Oui » :

La boutique doit-elle inclure un café-boulangerie avec snacks chauds, boissons fraîches, etc. ? ☐ Oui ☐ Non

↳ Si « Oui » :

Devons-nous proposer un aménagement intérieur et extérieur complet ? ☐ Oui ☐ Non

I Livraison

Une solution de livraison des clients avec vos propres véhicules est-elle prévue ? **RECOMMANDÉ** ☐ Oui ☐ Non

↳ Si « Oui » :

Souhaitez-vous une proposition à ce sujet ? ☐ Oui ☐ Non

5 ÉTAPE 5 SUR 6 Production

Que faut-il produire, et en quelles quantités ?

Choisissez les produits finis et la quantité journalière prévue par catégorie.

Nous dimensionnons ainsi les fours, chambres de pousse, pétrins et le froid, et organisons le flux des matières.

I Pain

Produits

Plusieurs réponses possibles.

- ☐ Baguette, petits pains, pain blanc, ☐ Pain complet et aux céréales ☐ Brioche, pain au lait, pain sucré à la levure
- ☐ Autres

↳ Si « Autres »:

Autres produits ou souhaits particuliers

Quantité par jour (total)

☐ 100–250 unités

☐ 250–600 unités

☐ Plus de 600

↳ Si « Plus de 600 »:

Quantité souhaitée par jour

I Viennoiserie

Produits

Plusieurs réponses possibles.

☐ Croissant

☐ Pain aux raisins

☐ Brioche

☐ Roulé au chocolat

☐ Brioche suisse

☐ Autres

☐ Pain au chocolat

☐ Chausson aux pommes

☐ Palmier

☐ Oranais à l'abricot

☐ Cakes

↳ Si « Autres »:

Autres produits ou souhaits particuliers

Quantité par jour (total)

☐ 100–200 unités

☐ 200–400 unités

☐ Plus de 400

↳ Si « Plus de 400 »:

Quantité souhaitée par jour

I Pâtisserie

Produits

Plusieurs réponses possibles.

☐ Gâteaux à étages

☐ Cheesecakes & gâteaux aux fruits

☐ Éclair, macaron, mille-feuille

☐ Autres

☐ Gâteaux à la crème

☐ Gâteaux de fête & entremets

☐ Opéra, Saint-Honoré

↳ Si « Autres »:

Autres produits ou souhaits particuliers

Quantité par jour (total)

☐ 10–20 unités

☐ 20–40 unités

☐ Plus de 40

↳ Si « Plus de 40 »:

Quantité souhaitée par jour

Emballage & étiquetage

Prévoyez-vous une solution d'emballage et d'étiquetage pour les produits choisis ?

☐ Oui

☐ Non

↳ Si « Oui »:

Seulement pour une partie de la production ? Précisez lesquels :

6

ÉTAPE 6 SUR 6

Informations sur le projet

Que sait-on du projet ?

Pourquoi c'est important pour nous

Selon le bailleur de fonds, un projet comporte souvent des priorités spécifiques — pas toujours visibles au premier abord. Grâce à notre expérience avec ces institutions, nous en tenons compte dès le départ. Connaître le budget nous aide à respecter le cadre disponible. Petit sous-projet ou projet clé en main : plus nous en savons à l'avance, mieux nous pouvons adapter notre offre.

Le projet est-il déjà financé ?

☐ Oui

☐ Non

☐ Inconnu

Quelle institution finance le projet ?

Quand le projet doit-il être réalisé ?

Un budget est-il défini ?

S'agit-il d'un projet nouveau ou en cours ?

☐ Nouveau projet

☐ Projet en cours

Votre demande est-elle une demande budgétaire ?

☐ Oui

☐ Non

Une estimation de prix pour la planification ou le financement, pas encore une commande ferme.

Existe-t-il une date limite (remise d'offre, réalisation ou financement) ?

Autres informations utiles

Souhaitez-vous nous dire ou nous demander autre chose ?

Merci ! Veuillez remettre cette fiche à notre équipe — ou l'envoyer à sales@dmhamburg.de.

RÉSERVÉ À DMH

SALON / ÉVÉNEMENT

DATE

INTERLOCUTEUR

REMARQUES