



Comment mener un entretien ?

Exemple

Vous vous êtes intensément informé-e sur votre sujet et, à partir de là, vous avez ensuite trouvé un interlocuteur ou une interlocutrice de qualité pour votre entretien. Il s'agit maintenant de préparer les questions. Vous trouvez ici des exemples de questions possibles pour un entretien sur le thème des dates de péremption des aliments (gaspillage de la nourriture). Gardez en tête l'objectif de l'entretien et posez au maximum dix questions. Avant de vous lancer, prêtez attention aux conseils dans l'encadré ci-dessous. Lors de la formulation des questions, prenez garde à ce que celles-ci soient posées de manière ouverte et qu'on ne puisse pas simplement y répondre par «oui» ou «non».

QUELQUES CONSEILS POUR L'ENTRETIEN :

- Informez-vous au préalable de manière approfondie sur votre thème et sur la personne que vous souhaitez interviewer.
- Éviter les questions qui vous paraissent déjà claires et auxquelles vous pouvez vous-même trouver les réponses sur internet.
- Formulez des questions ouvertes.
- Quand les réponses ne vous semblent pas claires ou insuffisantes, demandez des précisions. Préparez à l'avance des questions de transitions possibles.
- Clarifiez à l'avance si l'entretien peut ou non être enregistré et ayez à portée de main votre stylo et du papier.
- Remerciez la personne pour l'entretien et proposez lui de lui envoyer une copie de l'entretien.
- Vous trouverez plus d'exemples et d'informations sur les entretiens dans la « Brochure entretien » ([lien](#)), particulièrement utile pour les travaux de maturité professionnelle.

L'OBJECTIF DE CET ENTRETIEN

EST DE TROUVER :

- ce que fait le détaillant Migroop avec les aliments qui ont dépassé la date de péremption
- quelles mesures sont prises par l'entreprise pour éviter que cela ne se produise
- quelle est la réaction des clients devant des produits qui n'ont plus l'air frais.

QUESTIONS POSSIBLES :

1. Comment les dates de péremption des aliments sont-elles établies?
2. Comment fonctionne le contrôle dans votre magasin, pour les produits frais et pour les produits conditionnés?
3. Qu'advient-il des aliments qui ont atteint la date de péremption?
4. Que vous inspire le fait de donner ces aliments à des institutions d'utilité publique?
5. Quelles mesures sont-elles prises pour que les aliments soient vendus dans les temps?
6. Quelles sont les occasions offertes à votre personnel d'acquérir ces aliments avec une date de péremption dépassées?
7. Que peut-il se passer lorsqu'on consomme des aliments après la date de péremption?
8. Comment votre clientèle réagit-elle à des produits qui ne paraissent pas tout frais mais qui sont encore dans les rayons? Question liée: Comment réagissez-vous à cela?