|  |  |
| --- | --- |
| Mission 1 – Créer et administrer un formulaire Google Forms | Une image contenant texte  Description générée automatiquement |
| Durée : 40’ | Homme avec un remplissage uniou Groupe avec un remplissage uni | Source |

**Jeux sérieux**

* Concevoir des groupes de 4 étudiants,
* Chaque étudiant conçoit son propre questionnaire sur son compte google. Si une personne n’a pas de compte et ne souhaite pas en créer un, elle travaille avec une personne du groupe qui possède un compte.
* Á l’issue des 40’, le groupe compare et analyses les productions de chacun et sélectionne celui qui sera soumis au formateur et/ou aux autres groupes.

**Contexte professionnel**

Les personnes qui le souhaitent ont la possibilité d’avoir une carte de fidélité auprès du restaurant. Cette option a permis de collecter les coordonnées des clients dont l’adresse mél.

Mme Perronier s’interroge sur l’image de l’entreprise auprès de sa clientèle de fidèle. Elle vous demande de réaliser un questionnaire de satisfaction qui sera administré par internet. La société possède un compte Gmail et Google, elle vous demande de réaliser ce travail à partir de Google Forms.

**Travail à faire**

1. Activez votre compte Google Workshop Drive.

2. Activez le module de gestion des documents et créez le formulaire de satisfaction à partir des informations qui vous sont remises dans le **document**.

3. Sauvegardez le formulaire sous le nom **Enquête satisfaction Frédier.**

4. Envoyez le formulaire aux trois autres membres du groupe à leur adresse mél personnelle.

5. Chaque membre du groupe doit ouvrir son mél personnel et répondre au questionnaire de satisfaction.

6. Fermez puis ouvrir votre formulaire Google.

7. Activez le tableau de dépouillement du formulaire.

8. Imprimez le formulaire.

 **Doc. Critères de satisfaction**

Les questions devront porter sur les éléments suivants :

* la qualité de l’accueil et notamment : des locaux, de la décoration, de l’hôtesse et de l’attente avant le premier plat. Chaque élément sera évalué par une échelle qui ira de très bien à très insuffisant. Mme Perronier préconise d’utiliser une grille à choix multiples pour cette question et la suivante.
* la qualité du service et notamment : la politesse du personnel, les explications du personnel, le sourire du personnel. Chaque élément sera évalué par une échelle qui ira de très satisfaisant à peu satisfaisant.
* La note de satisfaction du dernier repas pris dans le restaurant sur une échelle de 1 à 5.
* L’avis sur le rapport qualité/prix du dernier repas. Utilisez une question avec liste déroulante.
* La date du dernier repas pris dans notre restaurant.