

Lieux : Dans les locaux de votre entreprise. Possibilité d'Inter-Entreprises.

Dates :
Nous consulter.

Tarifs :
1250 € net de taxes / jour et hors frais. Tarif ajustable / au projet.

Durée : Une à deux journées journée de 7H00.

Qui est concerné?
Responsable restauration, Responsable qualité, Chef de cuisine, Responsables selfs ou distribution.

Les stagiaires :
1 à 12 Maxi.

Programme de formation :

Réf.: INTR16
Intra-entreprise

MODULE 1 – COMPRENDRE L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE

- Qu'est-ce que l'IA ? Définitions, usages et limites
- Panorama des outils IA utiles en restauration collective
- Ce que l'IA peut faire (et ne pas faire) dans un service de restauration
- Savoir communiquer avec l'IA (Les Prompts)

MODULE 2 – CRÉER DES MENUS INNOVANTS ET ADAPTÉS

- Innover des menus et recettes selon les tendances alimentaires et les publics ciblés
- Intégrer les demandes et remarques dans les menus
- Proposer des idées culinaires à partir des contraintes de stock ou de budget

MODULE 3 – VALORISER L'OFFRE DE RESTAURATION ET LES ÉQUIPES

- Définir des axes de communication pour mettre en valeur le service
- Générer des supports (affiches, newsletters, posts) avec l'IA
- Mettre en avant les réussites et la performance des équipes
- Traduire les menus et supports pour les publics non francophones
- Animer des réunions d'équipe dynamiques grâce à l'IA (supports, synthèses, jeux sérieux)

MODULE 4 – ÉVALUER ET PILOTER LA PERFORMANCE DU SERVICE

- Identifier les écarts entre pratiques actuelles et attentes réglementaires
- Évaluer la performance globale de son service de restauration (qualité, coût, gaspillage, RH)
- Utiliser l'IA pour synthétiser les retours terrain et construire un diagnostic
- Définir un plan d'action à court, moyen et long terme en lien avec les objectifs de service

MODULE 5 – SÉCURISER ET CADRER L'USAGE DE L'IA EN RESTAURATION.

Axes principaux :

✓ Cette formation permet de comprendre et d'utiliser l'intelligence artificielle pour améliorer la performance, la communication et l'organisation d'un service de restauration collective.

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Comprendre et maîtriser les usages essentiels de l'IA pour un service de restauration collective.
- ✓ Créer rapidement des supports professionnels, menus animation et diagnostics grâce à des outils IA.
- ✓ Améliorer la performance globale du service en intégrant l'IA dans son fonctionnement.

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.

Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.

Mises en situations concrètes.
Création d'outils adaptés à votre service restauration

Les prérequis :

Pas de prérequis.

Pédagogie :

Lors de cette formation le formateur alterne des méthodes expositives, interrogatives, démonstratives et actives.

Matériels :

Paper board – Vidéo projecteur – Salle de formation. Un ordinateur pour deux stagiaires. Accès au WIFI et à des outils d'IA.