



GASTRONOMIA

L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE
au service de la
RESTAURATION



Bertrand LAZARE

COORDONNEES



OPERATION S.A.S au capital de 50 000 euros

Siège social : 3, rue Olivier de Serres, Bâtiment Octogone, 26300 CHATEAUNEUF-SUR-ISERE

Adresse Postale : 4, allée du point du jour, 26120 MONTELIER

Tel : +33 (0)6 07 63 62 72 – **E-Mail :** formation@operation.com

R.C.S et SIRET ROMANS B 393 708 599 000 47 - APE 7022Z

***Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 84260334326
auprès du préfet de région Auvergne-Rhône-Alpes***

CURSUS DU FORMATEUR Bertrand LAZARE : Green Entrepreneute

Ingénieur Télécom (Montpellier), **HEC entrepreneur** (Paris)

Consultant pour le "CNET" (Centre Recherche de France TELECOM)

Directeur de l'agence Réseau de G2i, **filiale** d'Arnaud LAGARDERE **MATRA Expert** de la commission européenne, sur les **organisations modernes** et le **Télétravail**.

Concepteur et Président d'OPERATION", Coaching stratégique de Dirigeants

- **Coaching de nombreuses sociétés** (Grands Groupes, PME et START-Up, dont AUCHAN, DOUBLET, DREDSNER BANK, FRANCE-TELECOM, ...)
- **Expert en Stratégie des Technologies de l'information** (APM GERME ...)

Cofondateur de RHONEALLEY : Filière numérique du développement durable

Cofondateur de RESTOPARTNER, Intelligence collective de restaurateurs

Cofondateur de BEASYNESS : Start-UP de recommandation privée professionnelle

Coach de Dirigeant, Expert en Economie Eco-Responsable

Fondateur de 1000 ACTEURS pour un MONDE DESIRABLE

DUREE : 2 séminaires de 3 jours de 08:00-13:00 & 14:00-19:00 soit **60 heures** de formation

COUT : 3 000 € H.T / personne

DELAI D'ACCES : 30 jours



GASTRONOMIA

L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE
au service de la
RESTAURATION



Bertrand LAZARE

MOTS-CLEFS

IA, CREATION CULINAIRE, PRODUCTION, MARKETING, COMMUNICATION, HYGIENE ...

CONTENU

L'Intelligence Artificielle bouleverse le métier de la restauration de la production à la communication. Les technologies avaient déjà intégré le monde de la cuisine, facilitant tant la création culinaire que la capacité d'améliorer sa visibilité internet, pour rendre la restauration plus attractive.

L'IA est une nouvelle révolution qui touche toutes les fonctions du métier de la restauration : R&D, Production, Gestion, Marketing et communication...

Cette formation a pour vocation d'approcher les divers outils de façon pragmatique afin d'identifier les outils pertinents et d'en tirer parti, pour accélérer le développement du métier. Que ce soit pour internaliser ou externaliser leur usage, le manager de restauration doit comprendre les potentiels et trouver le juste équilibre à leur utilisation.

La démocratisation de cette technologie IA, accélère les opportunités et rabat de nombreuses cartes de métiers connexes devenus obsolète. Son usage est fait pour les personnes intelligentes dotées d'esprits critiques et un sens aigu du management d'agents accélérateurs de process.

LE DEROULEMENT DES 3 SESSIONS

SESSION 1 : JOURS 1,2 + 3 : COMPRENDRE L'IA ET LES OUTILS ADAPTES

- Comment fonctionne l'IA
- Les divers outils mis à notre disposition
- L'IA pourquoi faire
- Comprendre les enjeux et les risques de son usage
- Découverte des outils et de leurs usages

SESSION 2 : JOURS 4,5 & 6 : RE-IMAGINER SON BUSINESS AVEC L'IA

- Les fonctions où l'IA est un atout
- Maîtriser les outils adaptés
- S'adapter aux nouvelles opportunités
- Maîtriser les outils essentiels pour mon métier
- Comprendre les évolutions de ma restauration

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Déterminer les **enjeux stratégiques** de l'IA pour consolider le métier avec ses collaborateurs

Déterminer les **conditions de la réussite** avec **l'esprit critique constructif** pour guider les agents IA et déterminer les points d'amélioration de son métier

- **Découverte** des outils utiles
- **Analyse** des fonctions en mutation au sein du métier
- **Appréhender** les outils instantanément utilisables pour accélérer mon business



GASTRONOMIA

L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE
au service de la
RESTAURATION



**Bertrand
LAZARE**

LES POINTS FORTS

Bénéfice de **réflexions innovantes** applicables immédiatement, dont l'IA bouleverse le métier de l'entreprise.

Analyse pratique à base de **présentations concrètes** et de **réflexions appliquées** issues de l'**expérience du terrain**, au sein de nombreuses typologies d'entreprises.

Vision pragmatique des risques et opportunités au service de l'**efficacité des hommes** et de l'**organisation** d'entreprise.

PUBLIC CONCERNE

Cette formation s'adresse aux équipes dirigeantes du secteur de la restauration

PREREQUIS

Pas de prérequis particuliers nécessaires.

METHODES MOBILISEES

Cette intervention se présente avec un mixte "Conférence-Atelier", permettant les ouvertures nécessaires de façon interactive, à la compréhension des concepts évoqués et leur intégration par les participants. Elle s'appuie sur un support PowerPoint Multimédia, intégrant concepts, vidéos et cas pratiques.

La conférence est réalisée sous forme de témoignage entrepreneurial vivant, d'anecdotes croustillantes chargées de sens pour les participants.

L'atelier d'échange, permet sous une forme ludique de s'approprier les concepts pour son entreprise et valoriser les expériences des divers participants grâce aux échanges "Expert-Participants".

Déroulé de principe de l'intervention :

- Une conférence sur les concepts à étudier,
- Un atelier de travail,
- Une restitution des Ateliers,
- Une synthèse et des pistes permettant de progresser

MODALITES D'EVALUATION

La bonne compréhension de la formation sera évaluée par un questionnaire à la fin de celle-ci.

ACCESSIBILITE

Cette formation est accessible et adaptable pour les PSH.

Pour plus d'informations merci de prendre contact à formation@operation.com



GASTRONOMIA

L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE
au service de la
RESTAURATION



Bertrand
LAZARE

Programme de formation

Session N°1 : COMPRENDRE L'IA ET LES OUTILS ADAPTES

Jours 1 + 2 + 3 : de 08:00 à 13:00 et de 14:00 à 19:00

JOUR 1 : LES ATOUTS ET MODALITES DE L'IA

08:00 : Début de session

08:00 – 10:30 : COMPRENDRE LE FONCTIONNEMENT DE L'IA

Un Modèle d'apprentissage s'appuyant sur le BIG DATA

10:30 : Pause café

11:00 – 13:00 : RISQUES ET OPPORTUNITES

Quand l'intelligence amène des résultats pertinents

13:00 – 14:00 : Déjeuner

14:00 – 17:00 : LES FONCTIONS TOUCHÉES PAR L'IA

Découvertes des fonctions où l'IA trouve sa place

17:00 : Pause café

17:30 – 19:00 : ATELIER : L'IA POURQUOI FAIRE

Atelier d'analyse des attentes de l'IA pour gagner quoi

19:00 : Fin de session

JOUR 2 : DECOUVRIR LES OUTILS d'IA A DISPOSITION

08:00 : Début de session

08:00 – 10:30 : LES ASSISTANTS POLYVALENTS

CHATGPT, LE CHAT, CLAUDE,

10:30 : Pause café

11:00 – 13:00 : LES MOTEURS DE RECHERCHE

PERPLEXITY, GEMINI, COPILOT

13:00 – 14:00 : Déjeuner

14:00 – 17:00 : LES OUTILS DE CREATION

Outils de création Textes, Images, Son, Videos

17:00 : Pause café

17:30 – 19:00 : IDENTIFIER LES USAGES PERTINENTS

Créer, Se documenter, Vérifier, Simplifier, Mettre en forme

19:00 : Fin de session

JOUR 3 : ATELIER : JOUER AVEC LES OUTILS GRATUITS d'IA

08:00 : Début de session

08:00 – 10:30 : MAITRISER LES CHATBOT

Conception de l'itération progressive

10:30 : Pause café

11:00 – 13:00 : MAITRISER LES OUTILS DE CREATION DE CONTENUS

Les fonctionnalités d'IA de CANVA

13:00 – 14:00 : Déjeuner

14:00 – 17:00 : LES OUTILS DE SYNTHESES DE REUNIONS

Enregistrer, synthétiser

17:00 : Pause café

17:30 – 19:00 : LES OUTILS DE CREATIONS DE SON ET VIDEOS

Créer des animations pertinentes

19:00 : Fin de session



GASTRONOMIA

L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE
au service de la
RESTAURATION



**Bertrand
LAZARE**

Programme de formation

Session N°2 : RE-IMAGINER SON BUSINESS AVEC L'IA

Jours 4 + 5 + 6 : de 08:00 à 13:00 et de 14:00 à 19:00

JOUR 4 : RE-INVENTER LA PRODUCTION DES PLATS

08:00 : Début de session

08:00 – 10:30 : RECHERCHER DES RECETTES

Atelier outil collaboratif

10:30 : Pause café

11:00 – 13:00 : REVOIR LA PRESENTATION DES PLATS

Atelier outil collaboratif

13:00 – 14:00 : Déjeuner

14:00 – 17:00 : REVOIR LA PRESENTATION DES CARTES

Atelier outil collaboratif

17:00 : Pause café

17:30 – 19:00 : ATELIER : INVENTER DES PLATS AVEC L'IA

Atelier outil collaboratif

19:00 : Fin de session

JOUR 5 : RE-INVENTER LA GESTION DE LA RESTAURATION

08:00 : Début de session

08:00 – 10:30 : ACHETER AVEC L'IA

Atelier outil collaboratif

10:30 : Pause café

11:00 – 13:00 : COMPTABILITE AVEC L'IA

Atelier outil collaboratif

13:00 – 14:00 : Déjeuner

14:00 – 17:00 : MANAGEMENT DES EQUIPES ASSISTE PAR L'IA

Atelier outil collaboratif

17:00 : Pause café

17:30 – 19:00 : LA SUPERSISION DE L'HYGIENE

Atelier outil collaboratif

19:00 : Fin de session

JOUR 6 : RE-INVENTER LE MARKETING DE LA RESTAURATION

08:00 : Début de session

08:00 – 10:30 : CRÉER DES SUPPORTS INNOVANTS AVEC L'IA

Atelier outil collaboratif

10:30 : Pause café

11:00 – 13:00 : ATELIER : OPTIMISEZ VOTRE SITE INTERNET

Atelier outil collaboratif

13:00 – 14:00 : Déjeuner

14:00 – 17:00 : ENRICHISSEZ VOS RESEAUX SOCIAUX

Atelier outil collaboratif

17:00 : Pause café

17:30 – 19:00 : COMMUNIQUEZ AVEC VOS PROSPECTS

Atelier outil collaboratif

19:00 : Fin de session