



PROGRAMME DE FORMATION

Optimiser la RSE en restauration grâce à l'IA

OBJECTIFS

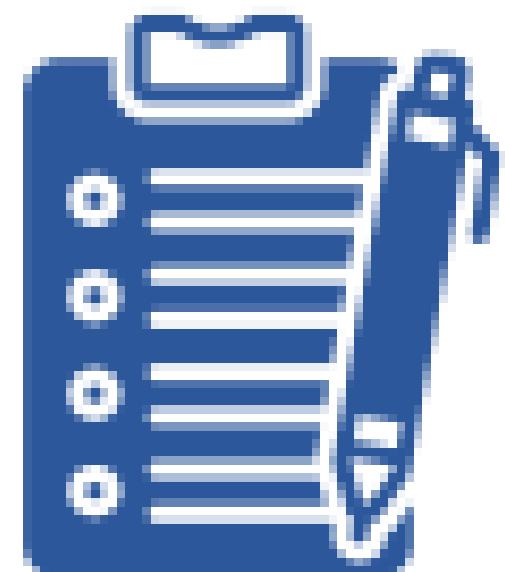
A l'issue de la formation, l'apprenant sera en mesure de :

- Comprendre la RSE dans le contexte d'un restaurant et les domaines où l'IA peut intervenir.
- Utiliser l'IA pour réduire l'empreinte environnementale, notamment en matière de gaspillage alimentaire et de gestion des ressources.
- Mettre en place des pratiques sociales responsables et améliorer la gestion des collaborateurs grâce à l'IA.
- Optimiser les coûts tout en respectant des principes éthiques et durables.
- Innover dans les actions RSE et la communication avec les clients à travers des outils IA.



PUBLIC

- Gérants de Restaurants, Pizzerias, Etablissement de Restauration Rapide
- Entrepreneurs en Restauration
- Consultants et Formateurs



PRE-REQUIS

- Utilisation agile d'un smartphone
- Utilisation agile des logiciels propres à l'établissement



07 67 04 76 12



www.sfformations.com



MODALITES

- Formation intra/inter - 8 participants max
- 12 heures en présentiel / distanciel
- Délai d'accès: 30 jours



FRAIS PEDAGOGIQUES

- 3 500€ TTC pour l'employeur
- 2 916,67€ HT



OUTILS PEDAGOGIQUES

- Outils utilisés pendant la formation: power point, mise en situation, outils ia (ChatGPT, Qwen Chat, DeepSeek, Mistral AI), Canva
- Support conservés par l'apprenant: power point, livret, notes personnelles, livrables (GPT fonctionnels)



EVALUATION

- Evaluation formative et sommative
- Livrables: GPT fonctionnels créés par l'apprenant
- Enquête de satisfaction à chaud
- Enquête de satisfaction à froid (>3 mois)

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

N'hésitez pas à le préciser lors de l'inscription.



07 67 04 76 12



www.sfformations.com



Contenu

Module 1 : Introduction à la RSE et à l'IA pour les Restaurants (3 heures)

Introduction à la RSE dans la restauration

L'IA et la RSE : Comment l'intelligence artificielle peut aider à la RSE ?

Identification des leviers d'action pour un restaurant

Evaluation par QCM

Module 2 : Optimiser la gestion des ressources avec l'IA (3 heures)

Réduction du gaspillage, ré-emploi des denrées périssables

Analyse des tendances alimentaires et des stocks

Calcul de marges et gestion des commandes

Evaluation: Etude de cas réelle des systèmes gestion avant/après avec conclusion

Module 3 : Responsabilité sociale et gestion des collaborateurs avec l'IA (3 heures)

Amélioration des conditions de travail avec l'IA

Sélection et gestion des talents grâce à l'IA

Favoriser l'inclusion et la diversité

Evaluation par QCM

Module 4 : Communication et Innovation RSE avec l'IA (3 heures)

Création de contenu RSE et communication avec les clients via l'IA

Générer des rapports RSE automatisés avec l'IA

Amélioration continue de la stratégie RSE avec l'IA

Evaluation par QCM



07 67 04 76 12



www.sffformations.com