NUMÉRIQUE ET IA

Automatisation IA restauration



À définir selon le parcours

Présentiel

Créer des scénarios simples d'automatisation avec l'IA pour gagner en régularité dans les tâches du restaurant, en gardant une validation humaine.

CADRE DE LA FORMATION

Programme sur demande

Dates, tarif et organisation précisés sur proposition.

Objectifs pédagogiques

01 Choisir un pilote adapté à un usage quotidien.

02 Vérifier les entrées avant leur traitement.

03 Assembler un flux lisible de collecte et de synthèse.

04 Identifier une exception avant diffusion.

Public concerné

Responsables de restaurant et collaborateurs chargés de tâches répétitives.

Prérequis

Utiliser un navigateur et un tableur ; identifier une tâche de son restaurant.

Méthodes pédagogiques

Positionnement sur un cas métier et explicitation des critères attendus. Démonstrations courtes, exercices guidés puis réalisation autonome sur un dossier pédagogique. Analyse des productions, retour argumenté et préparation du transfert au poste.

Modalités et délais d'accès

Positionnement et dossier. Accès estimé sous 2 semaines après validation, selon disponibilités.

Tarif et organisation

Sur devis. Dates, horaires, lieux et effectif précisés avant inscription.

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé ; identité et profil transmis avant inscription.

Suivi de l'exécution

Émargement ou connexions, exercices, évaluations et bilan final.

Handicap et accessibilité

Adaptations à étudier avec le référent handicap. Contact PLURIEL ci-dessous.

Indicateurs de résultats

Satisfaction : 100 % (global PLURIEL).
Nombre de stagiaires : Prochainement.

PARLONS DE VOTRE PROJET

06 68 62 40 73 **contact@plurielformations.com**

15 rue Henri Sainte-Claire Déville, 60550 Verneuil-en-Halatte

PLURIEL - SIRET 85304237200039 - TVA FR87853042372

Automatisation IA restauration

Projet de synthèse de service en environnement de test, du tableau source au brouillon validé ; les décisions d'exploitation restent humaines.

01 Choisir une tâche répétitive du restaurant

- Collecte de retours, synthèse de fin de service et demandes fournisseurs : comparaison d'usages.
- Volume, fréquence, documents nécessaires et personne responsable du résultat.
- Exclusion des décisions sanitaires, de paie et d'achats exécutées sans contrôle.

MISE EN PRATIQUE

Sélectionner un seul processus d'un restaurant fictif et rédiger sa fiche de périmètre et ses points de validation.

02 Structurer les entrées du scénario

- Tableau de service : date, établissement, catégorie, quantité et commentaire.
- Contrôle des champs requis, unités, identifiants et doublons.
- Suppression des noms de clients et autres informations inutiles dans le jeu d'essai.

MISE EN PRATIQUE

Nettoyer un tableau fictif de fin de service puis définir les champs transmis au scénario.

03 Prototyper un flux de compte rendu

- Déclencheur de test, lecture du tableau et regroupement des informations.
- Consigne IA pour distinguer faits, incidents et actions proposées.
- Brouillon dans un espace de relecture, journal d'exécution et approbation du manager.

MISE EN PRATIQUE

Construire un flux qui produit une synthèse de service à partir de données fictives puis la fait relire avant partage.

04 Tester les exceptions et la reprise

- Service sans données, quantité impossible, exécution doublée et réponse IA incomplète.
- Alerte, arrêt contrôlé, correction et rejeu vérifié.
- Procédure manuelle de remplacement et conditions d'un éventuel essai opérationnel.

MISE EN PRATIQUE

Simuler données absentes et doublon, puis rédiger une fiche de dépannage pour un responsable de restaurant.

Matériel et conditions de pratique

- Plateforme no-code de test, tableur et outil d'IA choisis avec leurs conditions d'accès.
- Tableaux fictifs de service ; aucun accès à la caisse, à la paie ou aux commandes réelles.

Documents de fin de formation

- Fiche de processus et tableau d'entrée.
- Prototype de synthèse de service et fiche de reprise.
- Attestation de compétences et certificat de réalisation selon la participation et les évaluations.

Positionnement initial

- Recueil d'une tâche répétitive puis classement des opérations autorisées et des validations nécessaires.

Évaluation finale

- Démonstration d'un compte rendu automatisé en mode test et traitement documenté de deux exceptions.

Critères d'acquisition

- Les entrées sont contrôlées.
- La synthèse distingue faits et propositions.
- La diffusion exige une validation identifiée.
- La reprise est comprise par un utilisateur non technique.