

NUMÉRIQUE ET IA

IA et automatisation de la gestion opérationnelle en restauration

À définir selon le parcours

Présentiel

Relier planning, achats, stocks et indicateurs à des usages concrets de l'IA, avec des contrôles pour conserver la maîtrise de l'exploitation.

CADRE DE LA FORMATION

Programme sur demande

Dates, tarif et organisation précisés sur proposition.

Objectifs pédagogiques

01 Relier les données à leur usage opérationnel.

02 Calculer et rapprocher un indicateur.

03 Organiser un circuit de reporting contrôlé.

04 Évaluer un reporting par ses erreurs et sa qualité.

Public concerné

Gérants, managers et responsables d'exploitation de restaurants.

Prérequis

Connaître les activités d'exploitation d'un restaurant et utiliser un tableur.

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

IA et automatisation de la gestion opérationnelle en restauration

Étude de données puis reporting sur cas fil rouge ; aucun pilotage autonome du stock, du personnel ou de la sécurité alimentaire n'est réalisé.

01 Cartographier les flux d'exploitation

- Sources, fréquence de mise à jour et qualité des données disponibles.
- Référentiel des produits, unités, pertes, corrections et changements de carte.
- Différence constat d'activité, prévision et décision d'exploitation.

MISE EN PRATIQUE

Construire le dictionnaire et le schéma des données d'un restaurant fictif en signalant les rapprochements incertains.

02 Préparer des indicateurs contrôlables

- Ventes, consommation de stock et écarts : définitions et unités cohérentes.
- Nettoyage, rapprochement et contrôles de total dans un tableur.
- Synthèse IA fondée sur les indicateurs calculés ; absence d'invention de volumes ou de causes.

MISE EN PRATIQUE

Produire trois indicateurs à partir de fichiers fictifs puis faire rédiger une synthèse en séparant constat et hypothèse.

03 Automatiser un reporting de gestion

- Collecte, mise à jour, contrôle, génération et diffusion restreinte du rapport.
- Seuil d'alerte justifié, destinataire et traitement des données manquantes.
- Validation avant achat, planning ou autre action modifiant l'exploitation.

MISE EN PRATIQUE

Prototyper un rapport d'écarts de stock avec signalement des données manquantes et validation du manager.

04 Piloter l'essai et décider des ajustements

- Cas de test : produit renommé, unité différente, source tardive et doublon.
- Journal des erreurs, temps de correction et comparaison au processus manuel.
- Conditions de maintien, adaptation ou arrêt du pilote ; documentation pour l'équipe.

MISE EN PRATIQUE

Analyser un bilan d'essai fictif puis proposer une décision argumentée et une procédure de fonctionnement dégradé.

Matériel et conditions de pratique

- Fichiers fictifs de ventes, stocks et achats, tableur et outil d'IA autorisé.
- Plateforme d'automatisation de test facultative selon le scénario, avec droits limités.

Documents de fin de formation

- Dictionnaire de données et tableau d'indicateurs.
- Prototype de reporting et dossier de bilan du pilote.
- Attestation de compétences et certificat de réalisation selon la participation et les évaluations.

Positionnement initial

- Exercice de lecture d'un suivi de stock et description des sources utilisées dans un restaurant.

Évaluation finale

- Restitution d'un reporting de gestion vérifié avec analyse d'écarts et protocole d'essai.

Critères d'acquisition

- Les définitions et unités sont explicites.
- Les résultats se rapprochent des sources.
- Les alertes déclenchent une vérification plutôt qu'une décision automatique.
- Le bilan précise les limites et conditions d'arrêt.