IA pour la restauration : Gagnez du temps dans votre gestion quotidienne

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 26231239F — Mise à jour : 12 novembre 2026

Organisme responsable : **ACTIVMEDIA GLOBAL SYNERGY**

Présentation de la formation

Objectifs

Identifier les usages de l'IA adaptés à la restauration afin de sélectionner les tâches de communication, de relation client et d'organisation pouvant être simplifiées.
Formuler des consignes efficaces pour produire des descriptions de plats, des messages et des contenus de communication à partir d'informations vérifiées.
Préparer des réponses clients et analyser les retours reçus afin d'améliorer la qualité des échanges et de repérer des actions utiles.
Structurer des documents et des consignes réutilisables pour faciliter la préparation des services et l'organisation des équipes.
Construire et tester un assistant IA métier simple afin de réutiliser une méthode de travail fiable, en respectant la confidentialité et la validation humaine.

Programme

Prendre en main l’ia générative dans la restauration
Repérer les tâches chronophages liées aux menus, clients, communication et services. Distinguer assistance IA et validation humaine, sans connexion aux logiciels internes. Configurer l’outil, identifier ses limites et les erreurs possibles. Formuler des consignes précises, signaler les données manquantes et vérifier les réponses. Protéger les informations sensibles et utiliser des données autorisées.
Créer des contenus et supports de communication pour son restaurant
Rédiger des descriptions de plats, menus et offres à partir de données vérifiées. Adapter le ton au restaurant et à sa clientèle. Préparer des publications, annonces et messages saisonniers, déclinés en formats réutilisables. Contrôler prix, horaires, ingrédients et origines ; ne jamais déduire les allergènes avec l’IA.
TD 1/3 : créer un kit de communication à partir d’une carte, d’une offre ou d’un événement : présentation, publication et message d’information vérifiés. AMÉLIORER LA Relation client et exploiter les retours
Préparer des réponses adaptées aux demandes, réservations, avis et réclamations, sans inventer de faits. Signaler les situations relevant du responsable. Créer des modèles pour horaires, fermetures, événements ou cartes. Analyser des avis fictifs ou anonymisés, repérer les tendances et proposer des améliorations à valider.
TD 2/3 : traiter des demandes et avis clients, puis produire une synthèse des retours et des points à vérifier.
Simplifier l’organisation quotidienne du restaurant
Transformer des notes en comptes rendus et supports de transmission. Distinguer informations confirmées et actions. Créer des trames de briefing, checklists de service, fiches pratiques et procédures validées. Prévoir les contrôles, classer et actualiser les modèles, faire valider les consignes sensibles.
Construire et tester son assistant ia métier simple
Choisir une tâche récurrente et définir le rôle, les limites et les résultats attendus de l’assistant. Rédiger des instructions

permanentes, préciser le ton, les formats et les contrôles. Employer des ressources autorisées. Tester plusieurs situations, dont un cas ambigu, puis corriger les consignes. Distinguer cet assistant d'une automatisation connectée aux logiciels métier.
TD 3/3 : réaliser un assistant simple ou des instructions réutilisables, tester les résultats et présenter les règles de confidentialité et de contrôle.
Suivi de l'exécution et évaluation des résultats
Questionnaire de positionnement initial, émargements, évaluation continue par exercices et trois travaux dirigés, puis bilan individualisé des acquis et des points à consolider. Adaptations possibles selon les besoins spécifiques signalés en amont.

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée
Sans niveau spécifique

Niveau de sortie
Sans niveau spécifique

Métiers associés

G1603 — Personnel polyvalent en restauration

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2443985S	Présentiel	Guipavas	05/11/2026	04/11/2027
2443986S	Présentiel	Quimper	05/11/2026	04/11/2027
2443987S	Présentiel	Vannes	05/11/2026	04/11/2027
2443988S	Présentiel	Saint-Malo	05/11/2026	04/11/2027

Source : GREF Bretagne #26231239F