PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

MON PARCOURS DE FORMATION

Programme des modules sélectionnés en formation autonome.

FORMATION EN LIGNE

MODULES SÉLECTIONNÉS

Construire et tester un assistant pour la brigade	99 €
Préparer l'ouverture du restaurant	39 €
Vérifier une fiche technique assistée par IA	69 €
Décliner son identité de marque avec l'IA	79 €
Total par place	**286 €**

Financement professionnel

Accès aux cours et aux rendez-vous après paiement. Le client peut ensuite demander le remboursement à son OPCO. Sans avance, l'accès ouvre après accord écrit de prise en charge par subrogation et règlement du reste à charge éventuel.

FORMATION EN AUTONOMIE

CONSTRUIRE ET TESTER UN ASSISTANT POUR LA BRIGADE

99 € par place

PUBLIC VISÉ
Gérants, chefs et responsables de salle souhaitant utiliser l'IA dans leurs tâches quotidiennes.

PRÉREQUIS
Exercer en restauration ou dans les métiers de bouche et savoir utiliser un ordinateur ou un smartphone.

MATÉRIEL
Connexion Internet et navigateur sur ordinateur, tablette ou smartphone. Un ordinateur facilite la réalisation des exercices et la conservation des fiches.

DURÉE ET RYTHME
4 étape(s) en ligne à suivre à votre rythme, avec reprise depuis votre compte.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de cette formation, l'apprenant sera capable de :

- Définir la mission, les sources autorisées et les limites d'un assistant destiné à la brigade.
- Rédiger des consignes qui imposent de signaler une information manquante et de demander une validation humaine.
- Tester l'assistant sur des situations courantes et des cas limites puis ajuster ses instructions.

DÉROULÉ PÉDAGOGIQUE

Entraînement de brigade

Séquence 1

Objectif Créer des scénarios d'entraînement réalistes et utiliser l'IA pour générer du feedback.

Méthode · Créer le scénario → Jouer → Débriefer puis rejouer

Exercice · Générez un scénario de rush avec rôles, événements et critères.

Résultat attendu · Une fiche d'entraînement réutilisable par le formateur.

Assistants métiers personnalisés

Séquence 2

Objectif Définir le rôle, les limites, les sources et les règles d'un assistant IA métier.

Méthode · Définir la mission → Encadrer les règles → Tester les cas limites

Exercice · Définissez mission, sources, 10 règles et 5 cas de refus.

Résultat attendu · Une fiche de configuration testable.

Recrutement & intégration des salariés

Séquence 3

Objectif Créer avec l'IA des supports d'intégration et de progression sans automatiser la décision humaine.

Méthode · Définir les attentes → Organiser l'intégration → Observer la progression

Exercice · Construisez un programme sur 5 jours avec objectifs et critères.

Résultat attendu · Un parcours progressif utilisable par un tuteur.

Atelier final — Écosystème IA professionnel

Séquence 4

Objectif Construire une cartographie personnelle de cinq usages IA avec méthode, contrôle et validation humaine.

Méthode · Demander → Analyser et vérifier → Adapter puis utiliser

Exercice · Formalisez cinq usages avec besoin, modèle de demande, sortie, contrôle et responsable.

Résultat attendu · Une fiche finale directement applicable au poste.

OUTILS ET ACCOMPAGNEMENT

Outil métier après validation · Ouvrir l'atelier IA restauration. Fiche pratique téléchargeable · Reprenez la méthode et les critères du cours, puis renseignez votre action, son responsable, l'échéance et le résultat observé. Aide pédagogique · Questions sur la leçon depuis le tuteur IA, selon disponibilité. Le premier appel d'une heure est inclus par apprenant. Les suivants sont à 15 €/h, réglés avant réservation.

ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Avant l'inscription, le référent handicap étudie avec vous les adaptations de supports, de rythme ou d'accompagnement. Pour une intervention sur place, précisez vos besoins de déplacement et le lieu afin de vérifier ensemble les conditions d'accueil. Contacter le référent handicap · contact@fopacademy.com

ACCÈS À LA FORMATION

Inscription en ligne pour un individuel, un professionnel ou une entreprise. Accès après confirmation du paiement, ou validation de l'accord écrit de subrogation OPCO et règlement du reste à charge éventuel. En entreprise, chaque salarié accepte son invitation personnelle.

MODALITÉS ET ÉVALUATION

Étude de situations de restaurant, entraînement individuel et vérification des acquis dans votre espace apprenant.

FORMATION EN AUTONOMIE

PRÉPARER L'OUVERTURE DU RESTAURANT

39 € par place

PUBLIC VISÉ
Équipes de cuisine et de salle, chefs de rang et responsables de restaurant.

PRÉREQUIS
Connaître le déroulement d'un service en restauration.

MATÉRIEL
Connexion Internet et navigateur sur ordinateur, tablette ou smartphone. Un ordinateur facilite la réalisation des exercices et la conservation des fiches.

DURÉE ET RYTHME
1 étape(s) en ligne à suivre à votre rythme, avec reprise depuis votre compte.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de cette formation, l'apprenant sera capable de :

- Identifier les contrôles prioritaires avant l'ouverture du restaurant, en commençant par la sécurité.
- Construire une checklist par poste en attribuant un responsable, une échéance et un critère observable à chaque contrôle.
- Repérer un écart lors de la vérification et transmettre une consigne corrective dont la réalisation peut être confirmée.

DÉROULÉ PÉDAGOGIQUE

Checklists d'Ouverture

Séquence 1

Objectif Construire une checklist d'ouverture courte, vérifiable et utile au service.

Méthode · Préparer → Vérifier → Signaler

Exercice · Rédigez une checklist d'ouverture avec actions, critères et anomalie.

Résultat attendu · Une checklist réalisable en situation réelle.

OUTILS ET ACCOMPAGNEMENT

Outil métier après validation · Préparer une checklist. Fiche pratique téléchargeable · Reprenez la méthode et les critères du cours, puis renseignez votre action, son responsable, l'échéance et le résultat observé. Aide pédagogique · Questions sur la leçon depuis le tuteur IA, selon disponibilité. Le premier appel d'une heure est inclus par apprenant. Les suivants sont à 15 €/h, réglés avant réservation.

ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Avant l'inscription, le référent handicap étudie avec vous les adaptations de supports, de rythme ou d'accompagnement. Pour une intervention sur place, précisez vos besoins de déplacement et le lieu afin de vérifier ensemble les conditions d'accueil. Contacter le référent handicap · contact@fopacademy.com

ACCÈS À LA FORMATION

Inscription en ligne pour un individuel, un professionnel ou une entreprise. Accès après confirmation du paiement, ou validation de l'accord écrit de subrogation OPCO et règlement du reste à charge éventuel. En entreprise, chaque salarié accepte son invitation personnelle.

MODALITÉS ET ÉVALUATION

Étude de situations de restaurant, entraînement individuel et vérification des acquis dans votre espace apprenant.

FORMATION EN AUTONOMIE

VÉRIFIER UNE FICHE TECHNIQUE ASSISTÉE PAR IA

69 € par place

PUBLIC VISÉ
Gérants, chefs et responsables de salle souhaitant utiliser l'IA dans leurs tâches quotidiennes.

PRÉREQUIS
Exercer en restauration ou dans les métiers de bouche et savoir utiliser un ordinateur ou un smartphone.

MATÉRIEL
Connexion Internet et navigateur sur ordinateur, tablette ou smartphone. Un ordinateur facilite la réalisation des exercices et la conservation des fiches.

DURÉE ET RYTHME
1 étape(s) en ligne à suivre à votre rythme, avec reprise depuis votre compte.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de cette formation, l'apprenant sera capable de :

- Structurer une fiche technique à partir des ingrédients, quantités et données de coût réellement disponibles.
- Utiliser l'IA pour préparer la présentation de la fiche sans lui faire inventer les données manquantes.
- Contrôler les calculs, les rendements et les informations d'allergènes sur les sources métier avant validation.

DÉROULÉ PÉDAGOGIQUE

Fiches techniques, coûts & allergènes INCO

Séquence 1

Objectif Utiliser l'IA pour structurer des fiches techniques sans inventer coûts, quantités ni allergènes.

Méthode · Importer les données → Calculer et structurer → Vérifier les valeurs critiques

Exercice · Pour 10 portions, la fiche indique 2 kg de légumes à 3 €/kg, 1 kg de riz à 2 €/kg et une sauce dont le prix manque. L'IA annonce 0,80 € de coût matière total par portion. Recalculez et corrigez sa conclusion.

Résultat attendu · 8 € pour les deux ingrédients chiffrés, soit 0,80 € par portion hors sauce. Le coût total reste inconnu ; relevez le prix et la quantité de sauce avant de le valider.

OUTILS ET ACCOMPAGNEMENT

Outil métier après validation · Calculer la marge d'une recette. Fiche pratique téléchargeable · Reprenez la méthode et les critères du cours, puis renseignez votre action, son responsable, l'échéance et le résultat observé. Aide pédagogique · Questions sur la leçon depuis le tuteur IA, selon disponibilité. Le premier appel d'une heure est inclus par apprenant. Les suivants sont à 15 €/h, réglés avant réservation.

ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Avant l'inscription, le référent handicap étudie avec vous les adaptations de supports, de rythme ou d'accompagnement. Pour une intervention sur place, précisez vos besoins de déplacement et le lieu afin de vérifier ensemble les conditions d'accueil. Contacter le référent handicap · contact@fopacademy.com

ACCÈS À LA FORMATION

Inscription en ligne pour un individuel, un professionnel ou une entreprise. Accès après confirmation du paiement, ou validation de l'accord écrit de subrogation OPCO et règlement du reste à charge éventuel. En entreprise, chaque salarié accepte son invitation personnelle.

MODALITÉS ET ÉVALUATION

Étude de situations de restaurant, entraînement individuel et vérification des acquis dans votre espace apprenant.

FORMATION EN AUTONOMIE

DÉCLINER SON IDENTITÉ DE MARQUE AVEC L'IA

79 € par place

PUBLIC VISÉ
Dirigeants, managers et responsables opérationnels souhaitant développer ou piloter leur activité.

PRÉREQUIS
Disposer d'un ordinateur connecté et savoir utiliser des outils numériques. Aucune expertise avancée en IA requise.

MATÉRIEL
Connexion Internet et navigateur sur ordinateur, tablette ou smartphone. Un ordinateur facilite la réalisation des exercices et la conservation des fiches.

DURÉE ET RYTHME
14 étape(s) en ligne à suivre à votre rythme, avec reprise depuis votre compte.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de cette formation, l'apprenant sera capable de :

- Définir un positionnement, une cible et un ton pour cadrer l'identité visuelle de l'établissement.
- Rédiger un brief de création précisant les supports, les formats et les contraintes de cohérence.
- Évaluer les propositions produites avec l'IA et vérifier leur lisibilité, leur cohérence et les droits d'utilisation.

DÉROULÉ PÉDAGOGIQUE

Clarifier mission, valeurs et promesse

Séquence 1

Objectif Raison d'être, valeur créée et différence.

Méthode · Mission / Valeurs / Promesse / Preuves.

Exercice · Écrire 3 formulations de promesse puis choisir la plus spécifique.

Résultat attendu · La promesse est distinctive, crédible et utile au client.

Outil mobilisé · Canvas de plateforme de marque.

Définir les publics et perceptions recherchées

Séquence 2

Objectif Cible primaire, secondaire et image souhaitée.

Méthode · Persona + perception avant/après.

Exercice · Définir trois publics et la perception souhaitée pour chacun.

Résultat attendu · Le ton varie sans contredire l'identité centrale.

Outil mobilisé · Matrice cible-perception.

Construire territoire de marque et tonalité

Séquence 3

Objectif Univers, vocabulaire, émotions, codes et interdits.

Méthode · Territoire verbal 5 axes.

Exercice · Créer une liste de mots autorisés, à éviter et interdits.

Résultat attendu · La tonalité reste reconnaissable même sans logo.

Outil mobilisé · Charte de tonalité.

Créer une charte éditoriale

Séquence 4

Objectif Piliers de contenu, formats, fréquence, voix.

Méthode · 4 piliers × 3 formats × 2 canaux.

Exercice · Construire une charte éditoriale sur 4 piliers.

Résultat attendu · Chaque contenu a un objectif et un pilier identifiable.

Outil mobilisé · Planner éditorial WorkSense.

Créer un brief créatif complet

Séquence 5

Objectif Objectif, cible, message, contraintes, livrables.

Méthode · Brief 8 champs FOP.

Exercice · Rédiger un brief complet pour une campagne réelle.

Résultat attendu · Le brief réduit les interprétations et permet une validation objective.

Outil mobilisé · Brief Builder IA.

Comparer plusieurs directions visuelles

Séquence 6

Objectif Cohérence, différenciation, lisibilité, faisabilité.

Méthode · Scorecard créative 5 critères.

Exercice · Comparer 3 pistes et produire une recommandation argumentée.

Résultat attendu · La piste retenue fonctionne sur les formats réellement utilisés.

Outil mobilisé · Comparateur créatif.

Formaliser la charte de marque

Séquence 7

Objectif Logo, couleurs, typographies, photo, ton et exemples.

Méthode · Charte minimale opérationnelle.

Exercice · Créer une charte courte avec bons/mauvais exemples.

Résultat attendu · La charte permet à un tiers de produire sans déformer la marque.

Outil mobilisé · Brand book FOP.

Comprendre les composantes d'un prompt visuel

Séquence 8

Objectif Sujet, style, composition, lumière, optique et format.

Méthode · S.C.L.F. : Sujet / Composition / Lumière / Format.

Exercice · Créer 5 prompts visuels avec paramètres explicités.

Résultat attendu · Le prompt décrit intention et contraintes sans surcharger de détails contradictoires.

Outil mobilisé · Prompt visuel Builder.

Construire une direction artistique

Séquence 9

Objectif Références, ambiance, texture, palette et répétabilité.

Méthode · Moodboard → règles → tests.

Exercice · Créer 2 directions artistiques opposées pour la même offre.

Résultat attendu · Chaque piste possède des règles visuelles reproductibles.

Outil mobilisé · Moodboard IA.

Définir cadrage, lumière, texture et ambiance

Séquence 10

Objectif Premier plan, profondeur, température de couleur.

Méthode · Fiche prise de vue simulée.

Exercice · Comparer 4 variantes d'éclairage et justifier la plus cohérente.

Résultat attendu · Le choix technique sert l'émotion recherchée.

Outil mobilisé · Simulateur de brief photo.

Créer des variantes de campagne

Séquence 11

Objectif Série cohérente, répétition et adaptation.

Méthode · Master visual + 5 déclinaisons.

Exercice · Créer une série de 6 visuels avec 3 invariants.

Résultat attendu · Les déclinaisons sont reconnaissables comme une même campagne.

Outil mobilisé · Campaign Visual Builder.

Adapter les formats aux réseaux

Séquence 12

Objectif Ratio, zone sûre, texte et recadrage.

Méthode · 1:1 / 4:5 / 9:16 / 16:9.

Exercice · Adapter un concept à 4 ratios sans perdre le message.

Résultat attendu · Les éléments critiques restent dans les zones sûres.

Outil mobilisé · Gabarits WorkSense.

Contrôler cohérence et droits d'usage

Séquence 13

Objectif Marque, réalisme, droit à l'image et licence.

Méthode · Checklist visuelle + juridique.

Exercice · Auditer 10 visuels sur identité, qualité et risque.

Résultat attendu · Chaque visuel est traçable et validé avant diffusion.

Outil mobilisé · Audit visuel FOP.

Constituer une médiathèque organisée

Séquence 14

Objectif Nom, campagne, date, format, statut et droits.

Méthode · Arborescence + métadonnées.

Exercice · Créer une convention de nommage et classer 25 fichiers.

Résultat attendu · Les fichiers sont retrouvables par campagne et usage.

Outil mobilisé · Médiathèque WorkSense.

OUTILS ET ACCOMPAGNEMENT

Outil métier après validation · Ouvrir l'atelier IA restauration. Fiche pratique téléchargeable · Reprenez la méthode et les critères du cours, puis renseignez votre action, son responsable, l'échéance et le résultat observé. Aide pédagogique · Questions sur la leçon depuis le tuteur IA, selon disponibilité. Le premier appel d'une heure est inclus par apprenant. Les suivants sont à 15 €/h, réglés avant réservation.

ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Avant l'inscription, le référent handicap étudie avec vous les adaptations de supports, de rythme ou d'accompagnement. Pour une intervention sur place, précisez vos besoins de déplacement et le lieu afin de vérifier ensemble les conditions d'accueil. Contacter le référent handicap · contact@fopacademy.com

ACCÈS À LA FORMATION

Inscription en ligne pour un individuel, un professionnel ou une entreprise. Accès après confirmation du paiement, ou validation de l'accord écrit de subrogation OPCO et règlement du reste à charge éventuel. En entreprise, chaque salarié accepte son invitation personnelle.

MODALITÉS ET ÉVALUATION

Étude de situations de restaurant, entraînement individuel et vérification des acquis dans votre espace apprenant.