

AXIALYS CONSULTING

L'accompagnement pour votre réussite professionnelle



Formation : Création de menus complets (entrée, plat, dessert, vin) avec l'aide de l'IA

Formation : Création de menus complets (entrée, plat, dessert, vin) avec l'aide de l'IA



Présentiel ou classe à distance

A qui s'adresse cette formation ?

Pour qui



Tous les employés, sans connaissances préalables en informatique.
Chefs d'entreprises,

Prérequis



Aucun.

Le Programme

Durée : 1 journée (6 heures)

Objectifs de la formation :

Aider les restaurateurs à concevoir des menus complets et équilibrés en utilisant des outils d'intelligence artificielle pour optimiser la cohérence, la créativité, et l'association des plats avec les vins.

Module 1 : Comprendre les bases de la création de menus

- Introduction à la structuration d'un menu équilibré : entrée, plat, dessert.
- Les principes d'association des saveurs et des textures.
- Introduction à l'accord mets et vins.

Module 2 : Utiliser l'IA pour générer des idées de plats

- Découverte d'outils comme ChatGPT pour générer des recettes ou des idées créatives adaptées à un thème ou une saison.
- Utilisation de plateformes de recettes IA (ex. Chefpling, Mealime).
- Adapter les suggestions IA aux spécificités du restaurant (ingrédients locaux, coût).

Module 3 : Associations mets et vins assistées par l'IA

- Exploration d'outils IA comme Wine Picker ou Vivino pour associer les plats aux vins.
- Créez une harmonie entre les saveurs des plats et les caractéristiques des vins.
- Suggestions pour optimiser l'expérience client (accords surprenants, découvertes).

Module 4 : Conception visuelle du menu

- Utilisation d'outils IA (ex. Canva, Adobe Express) pour créer une mise en page attrayante.
- Ajout de descriptions engageantes pour chaque plat et vin grâce à l'IA.
- Optimisation de la lisibilité et de l'organisation du menu.

Module 5 : Test et optimisation des menus

- Analyser les retours clients avec des outils simples d'enquête IA (ex. Typeform).
- Adapter le menu en fonction des données de ventes ou des avis.
- Techniques pour renouveler les menus en fonction des saisons.

Compétences acquises

Concevoir un menu complet et équilibré (entrée, plat, dessert, vin).
Utiliser des outils IA pour la créativité culinaire et les accords mets-vins.
Créer un menu visuellement attrayant et optimisé pour l'expérience client.
Ajuster les propositions en fonction des préférences et des tendances.

Matériel requis

- Ordinateur ou tablette.
- Connexion Internet.
- Accès aux outils recommandés (gratuits ou freemium).

Conclusion et questions/réponses (30 min)

Objectifs :

Répondez aux questions des participants.
Recueillir des feedbacks et évaluer la formation.

Contenu :

Récapitulatif des points clés abordés dans la journée.
Discussion ouverte pour répondre aux questions spécifiques.
Enquête de satisfaction et propositions de suivi pour approfondir certains sujets si nécessaire.

Évaluation de la formation

À la fin de la journée, chaque participant passera un quiz de validation des acquis (optionnel) pour approfondir sa compréhension des concepts clés abordés au cours de la formation.

Durée : 6 heures (1 journée).

Cette formation est accessible et ne nécessite aucun prérequis technique, idéale pour les restaurateurs cherchant à moderniser leurs menus tout en conservant leur créativité.

Modalités de financement par l'OPCO (Opérateurs de Compétences)

Les entreprises peuvent solliciter le financement de formations pour leurs salariés par l'intermédiaire des OPCO. Ces organismes finançant la formation professionnelle continue des salariés d'une entreprise, y comprennent les formations en cybersécurité.

Le montant de l'aide dépend de l'OPCO auquel l'entreprise est rattachée. Certaines formations peuvent être totalement prises en charge si elles sont considérées comme prioritaires. L'entreprise doit contacter son OPCO pour soumettre une demande de financement.



AXIALYS
CONSULTING

AXIALYS CONSULTING - Numéro SIRET 90919418500015 - Code APE 8559A
Adresse du siège de la société 10 RUE DE PENTHIEVRE 75008 PARIS
consultingaxialys@gmail.com