PARCOURS RESTAURATION

Parcours Restaurant performant & digital

Cette parcours s'adresse aux professionnels de la restauration qui souhaitent sécuriser leurs pratiques, structurer leur organisation et faire progresser leurs équipes. Construire un parcours cohérent autour des axes suivants : pilotage, avis clients et communication numérique. Le contenu est ajusté à l'activité, aux équipements et aux procédures de l'établissement.

DURÉE	MODALITÉ	TARIF	DÉLAI D'ACCÈS
21 h · 3 jours	**Présentiel ou distanciel***	**Sur devis**	**Inscription après analyse du besoin ; dates fixées d'un commun accord.**

Mon Pôle Formation est un organisme certifié Qualiopi. La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : **ACTIONS DE FORMATION** — certificat n° 76 31 02622 31 (SGS ICS)

01 Public visé et prérequis

PUBLIC VISÉ
Dirigeants, responsables, managers et équipes de restaurants, snacks, food-trucks, traiteurs, boulangeries-restauration et métiers de bouche.

PRÉREQUIS
Aucun prérequis général ; positionnement et exigences réglementaires vérifiés selon le programme.

EFFECTIF
Individuel ou 2 à 10

02 Objectifs pédagogiques

À l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- Construire un parcours cohérent autour des axes suivants : pilotage, avis clients et communication numérique.
- Identifier les obligations, risques et points de vigilance applicables à son établissement.
- Mettre en œuvre des méthodes et outils directement utilisables par l'équipe.
- Formaliser un plan d'action et contrôler durablement son application.

03 Programme détaillé

M1 Pilotage

- Comprendre les enjeux et repères essentiels de pilotage.
- Analyser les pratiques actuelles à partir de situations réelles.
- Mettre en œuvre une méthode adaptée à l'organisation de l'établissement.
- Atelier : cas pratique et création d'un outil immédiatement exploitable.

M2 avis clients et communication numérique

- Comprendre les enjeux et repères essentiels de avis clients et communication numérique.
- Analyser les pratiques actuelles à partir de situations réelles.
- Mettre en œuvre une méthode adaptée à l'organisation de l'établissement.
- Atelier : cas pratique et création d'un outil immédiatement exploitable.

04 Modalités pédagogiques, méthodes et moyens

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES
Présentiel ou distanciel*

LIEU / FORMAT
Intra ou inter-entreprises, présentiel, classe virtuelle ou e-learning selon les objectifs et contraintes applicables.

MÉTHODES MOBILISÉES
- Apports ciblés, démonstrations et échanges de pratiques.
- Études de cas et mises en situation adaptées à la restauration.
- Création de procédures, grilles et supports opérationnels.
- Animation par un formateur expert du domaine.

ENCADREMENT
Formateurs qualifiés et expérimentés, experts de leur domaine, sélectionnés par Mon Pôle Formation.

05 Modalités d'évaluation et de suivi

ÉVALUATION DES ACQUIS
- Positionnement et recueil des attentes.
- Exercices, quiz, observation ou étude de cas.
- Évaluation des acquis et de la satisfaction.
- Émargement et attestation individuelle de réalisation.

SUIVI DE L'EXÉCUTION
- Émargement des participants
- Certificat de réalisation remis à l'issue de la formation

SANCTION DE LA FORMATION
Attestation de fin de formation et certificat de réalisation.

06 Type de reconnaissance

Formation non certifiante — Attestation individuelle de fin de formation. *Les modalités réglementaires particulières sont respectées lorsque le programme relève d'une obligation spécifique.

07 Modalités d'accès, financement et tarifs

MODALITÉS D'INSCRIPTION
Inscription après analyse du besoin ; dates fixées d'un commun accord.

DÉLAI D'ACCÈS
Inscription après analyse du besoin ; dates fixées d'un commun accord.

FINANCEMENTS POSSIBLES
- OPCO

FORMULE	DÉTAIL	TARIF
Tarif	Individuel ou 2 à 10	**Sur devis**

Prix nets — exonération de TVA, article 261-4-4° du CGI.

08 Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Adaptations étudiées en amont avec notre référent handicap.

RÉFÉRENT HANDICAP
Tiffany LESTROUBAC

CONTACT
contact@monpoleformation.fr

09 Indicateurs de résultats

INDICATEUR	RÉSULTAT	MODALITÉS DE CALCUL
Taux de satisfaction	**N/A**	Moyenne des notes de satisfaction des stagiaires sur les 12 derniers mois
Taux d'abandon	**N/A**	Calculé sur les 12 derniers mois

Résultats arrêtés au 26/09/2026. N/A : donnée non disponible ou effectif insuffisant sur la période.

10 Contacts

INSCRIPTIONS ET INFORMATIONS
contact@monpoleformation.fr
01 87 66 57 66

ADRESSE
10a rue du Maréchal de Lattre de Tassigny, 76420 Bihorel

RÉCLAMATIONS
Par e-mail : contact@monpoleformation.fr