

FORMATION DESIGN D'OFFRE DE RESTAURATION RESPONSABLE ET DURABLE

“Consommer moins, consommer autrement, consommer mieux” est devenu une tendance pour les consommateurs de plus en plus sensibles au développement durable. La restauration responsable, quant à elle, intègre les trois piliers du développement durable dans son activité : environnemental, économique et social.

Lors de cette formation, vous apprendrez à innover, à proposer de nouvelles offres de restauration ou un nouveau concept de restauration s’inscrivant dans une démarche responsable et durable et à les valoriser auprès de votre clientèle.

Durée : 21.00 heures

Effectif : 3 minimum / 8 maximum

Profils des stagiaires

- Gérant de restaurant, traiteur, hôtel / Directeur / Chef de cuisine / Maître d’hôtel.
- Tout responsable d’établissement proposant ou souhaitant proposer une offre de restauration.

Prérequis

- Avoir de l’expérience dans la restauration.
- Être sensible au développement durable et souhaiter s’inscrire dans cette démarche.

Objectifs pédagogiques

- Innover en repensant son offre de restauration dans une démarche de développement durable.
- Comprendre les principes et les enjeux du design d’offre de restauration responsable.
- Apprendre à partager des idées et à trouver des concepts innovants en équipe.
- Créer de la valeur tout en limitant son impact environnemental, économique et social.
- Communiquer et valoriser la démarche responsable de son offre restauration pour se différencier.

Compétences visées

- Identifier les intérêts de développer une démarche durable et responsable pour son restaurant ou l’offre restauration de son hôtel.
- Identifier les nouvelles attentes des consommateurs afin de placer leurs besoins au cœur du projet.
- Développer sa créativité pour générer un maximum d’idées afin de répondre aux nouveaux besoins de restauration.
- Concrétiser un prototype d’offre pour donner vie aux idées et à un nouveau concept.
- Présenter le concept de son offre de restauration durable et responsable auprès des consommateurs afin d’évaluer sa pertinence et de l’améliorer.
- Communiquer sur son engagement de restauration responsable et durable, valoriser sa démarche.

Contenu de la formation

- **Avant la formation** : Les participants prennent connaissance des contenus mis à disposition dans un support en ligne (Padlet) sur la restauration responsable et durable.
- **Icebreaker** (activité brise-glace) pour créer une cohésion de groupe et faire connaissance
- **Introduction à la restauration responsable et durable et à la démarche design thinking**
 - Qu'est-ce que la restauration responsable et durable ? Pourquoi s'inscrire dans cette démarche ?
 - Contexte et enjeux
 - Exemples inspirants
 - Panorama des labels éco-responsables
 - Intégrer les 3 piliers du développement durable dans son activité de restauration
 - Concevoir une offre innovante de restauration en s'appuyant sur des méthodes collaboratives et participatives inspirées du Design Thinking.

- Mise en pratique : quizz interactif, échanges et discussion, atelier World Café.
- **Lancement du projet fil rouge "Design d'offre de restauration responsable et durable"**

- Mise en pratique : atelier d'intelligence collective pour cadrer le projet.
- **Observer et comprendre les consommateurs pour identifier les nouveaux besoins de restauration responsable**
 - Définir son public cible.
 - Mener des entretiens auprès des consommateurs (questionnement, écoute active, observation, posture, principes clés).

- Mise en pratique : Préparation d'une trame d'entretiens, réalisation d'interviews de recueil des besoins auprès de consommateurs.
- **Interpréter les informations collectées auprès des consommateurs**
 - Mettre en commun les informations recueillies lors des entretiens.
 - Interpréter et modéliser ces données en collectif (objectifs, besoins, motivations, freins et usages des consommateurs) sous forme de persona.

- Mise en pratique : réaliser un persona (personnage représentatif des consommateurs interviewés).
- **S'inspirer pour innover avec la méthode du benchmark**
 - Utiliser le benchmark dans un but de veille et tendances sur un marché.

- Mise en pratique : Atelier benchmark collectif pour trouver des exemples d'offres de restauration responsables et durables inspirantes.
- **Répondre aux besoins identifiés auprès des consommateurs par des idées innovantes**
 - Générer des idées créatives grâce à des méthodes de créativité.
 - Construire sur les idées des autres (co-design).
 - Définir une offre différenciante et qui répond aux besoins.

- Mise en pratique : atelier Design Thinking fleur de lotus.
- **Prototyper son offre de restauration dans une démarche de développement durable**
 - Principe de prototypage rapide : prototyper pour tester.
 - Le storyboard : concrétiser l'offre sous forme de parcours client.

- Mise en pratique : réalisation d'un storyboard de l'offre.

- **Appréhender le Business Model de son offre avec l’outil “Circular Canva”**
 - Identifier les différents flux et les principaux impacts pour les clients, pour votre territoire et pour les écosystèmes qui vous entourent.
 - Pratiquer le Circular Canva pour améliorer les impacts positifs de votre activité de restauration.

- Mise en pratique : Construire le Circular Canva de votre offre de restauration.
- **Présenter et tester son offre**
 - Présenter la solution sous forme de visuel impactant et de messages clés pour recueillir les impressions et les avis des clients.

- Mise en pratique : Atelier “Affiche publicitaire” et présentation de l’offre.
- **Pour aller plus loin : Valoriser son offre de restauration responsable et la promouvoir**
 - Présenter son offre de manière captivante : la force du storytelling.
 - Panorama des différents leviers et canaux pour promouvoir son offre.
- **Travail à réaliser en intersession** : Entre la séance 1 et 2 vous aurez à réaliser un entretien auprès d’un client qui pourrait être intéressé par une démarche de restauration responsable, nous vous demanderons de bien vouloir trouver une personne à interviewer (environ 40 min d’entretien en face à face présentiel ou visio) et de vous organiser pour réaliser cet entretien entre la séance 1 et 2.

Moyens techniques et pédagogiques

Classes virtuelles : Quand la formation se déroule en classe virtuelle nous favorisons l’interactivité, la collaboration et l’intelligence collective.

Nous créons une véritable dynamique de groupe pendant les classes virtuelles grâce à l’alternance de travail en individuel, en binôme, en petits groupes et en plénière.

A prévoir le cadre d’une formation en classe virtuelle :

- Un ordinateur (Mac ou PC) équipé de caméra et micro.
- Un navigateur internet récent.
- Une connexion internet stable (wifi, fibre ou filaire).
- Pratique de base d’internet et des différents outils numériques.

Classes en présentiel : Quand la formation se déroule en présentiel, nous prévoyons une salle de formation équipée d’un moyen de projection (Écran, vidéo projecteur), de wifi, de mobilier et espaces d’affichage modulaires. Du matériel de prototype est également mis à la disposition des apprenants dans le cadre de certaines formations.

Rythme d’apprentissage : Les séances en classes virtuelles se déroulent soit en demie-journée sur un rythme de 3h30, soit de 9h00 à 12h30 ou de 14h à 17h30 et /ou sur une journée complète de 7 heures, de 9h00 à 17h00 avec une pause déjeuner d’une heure. Afin d’assurer un niveau d’attention constant malgré les écrans pour les classes virtuelles, nos formations sont actives et rythmées, nous intégrons une pause par séance et maintenons l’énergie du groupe avec des énergizers.

Logiciels et outils des formations en classe virtuelle : Nous utilisons, entre autres, des logiciels et outils à la fois simples à prendre en main et efficace pour la collaboration à distance : Zoom, Mural, Kahoot, WooClap, Google Drive, Padlet, ...

Kit pédagogique et supports : Nous fournissons un Kit pédagogique aux participants comprenant : Un support PDF, des ressources et outils variés.

Le kit pédagogique comprend également les productions réalisées par les participants tout au long de la formation.

Situation de handicap : EMY DIGITAL est soucieux d'accueillir les personnes en situation de handicap sans discrimination. Nous veillons à garantir l'égalité des droits et des chances des personnes handicapées pour accéder à la formation et pour leur permettre de valider leur parcours.

Merci de nous contacter :

- pour identifier ensemble un risque d'écart entre les aptitudes de la personne et les exigences de la formation,
- pour organiser l'accueil en présentiel dans les locaux dédiés à la formation ou à distance.

Méthodes pédagogiques

Les méthodes pédagogiques employées par nos formateurs et formatrices s'appuient sur l'expérience active des participants, la créativité et le co-développement et ce même à distance grâce à des outils digitaux participatifs et interactifs.

Nos formations respectent les différents styles d'apprentissage de l'adulte afin de permettre à l'ensemble des participants de vivre une expérience mémorable et utile à leur pratique professionnelle.

Chaque séquence pédagogique est organisée en quatre grands « temps forts » :

- Une phase de découverte
- L'apport méthodologique ou théorique
- La mise en application
- La synthèse

Suivi administratif et évaluations

Après vous être inscrits, vous recevrez par voie dématérialisée une convocation indiquant les liens d'accès à l'extranet et aux classes virtuelles pour une formation à distance ou l'adresse du lieu pour une formation en présentielle.

Si des participants ont des horaires à ajuster, ils sont alors définis en début de session en accord avec le groupe.

Des feuilles d'émargement dématérialisées seront à signer lors de chaque séance.

A l'issue de la formation, une évaluation sera à compléter dont les indicateurs nous permettent de garantir des formations de qualité.

Évaluations des compétences : Les participants sont évalués tout au long de la formation sur des quizz interactifs, des mises en situation, des ateliers pour vérifier l'acquisition des compétences.

A la fin de la formation, un questionnaire est proposé aux participants afin qu'ils puissent faire le point sur l'assimilation des acquis en lien avec les objectifs de la formation.

A l'issue du parcours de formation, les participants recevront un **certificat de réalisation de l'action de formation**.

Entre 2 et 6 mois après la fin de la formation, un questionnaire est adressé aux participants permettant d'évaluer la mise en application dans ses pratiques professionnelles et auquel cas de réévaluer ses besoins de formation.

Equipe pédagogique

Emily Lefebvre : Présidente d'Emy Digital et Responsable pédagogique

Pascale Limare : Responsable Qualité Formations et Chargée de clientèle

Justine Teikiteetini : Assistante RH Formations

+ Equipe de formateurs