

FORMATION

Instagram pour les restaurants

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre les usages d'Instagram dans le secteur de la restauration
- Maîtriser les contenus qui valorisent l'univers et l'offre du restaurant
- Mettre en place une stratégie éditoriale cohérente et engageante
- Développer la visibilité et l'engagement auprès d'une clientèle ciblée

DURÉE DE LA FORMATION

1 jour (7 heures)

PUBLIC VISÉ

Responsables communication, responsables de salle, gérants d'établissements, restaurateurs indépendants, community managers, freelances ou étudiants dans le secteur food

PRÉ-REQUIS

Aucun

DÉLAIS D'ACCÈS

Admissibilité sur dossier et échange avec l'équipe Experience : réponse sous 48 heures

TARIF

• Formation inter-entreprise: 940 euros HT par personne

• Formation intra-entreprise / sur mesure : sur devis

1



PROGRAMME DÉTAILLÉ

- Les spécificités d'Instagram pour la restauration
 - o Positionnement d'Instagram dans le parcours client food
 - o Fonctionnement de l'algorithme et des formats (reels, stories, carrousels)
 - Analyse des bonnes pratiques de restaurants performants
- Construire sa stratégie de contenu pour un restaurant
 - o Définition des objectifs : visibilité, réservation, fidélisation
 - o Création de piliers de contenu : coulisses, plats, équipe, avis clients
 - Storytelling autour de l'expérience et de l'identité du lieu
- Créer du contenu visuel attractif
 - o Photographier ses plats avec un smartphone
 - o Mise en scène de l'ambiance, du service et du personnel
 - o Montage simple avec Canva, CapCut, Lightroom mobile
- Développer sa communauté et générer du trafic
 - o Techniques d'engagement : hashtags, géolocalisation, interactions
 - Valoriser les UGC et retours clients
 - o Animer une communauté locale et fidélisée
- Atelier pratique
 - o Audit de profils Instagram du secteur food
 - o Création d'un mini shooting et d'un reel
 - Élaboration d'un planning de publication et d'actions d'engagement

2



DÉBOUCHÉS, PASSERELLES ET SUITES DE PARCOURS

À l'issue de la formation, les apprenants pourront créer une stratégie Instagram spécifique à leur établissement, mettre en avant leurs atouts culinaires et humains, et générer de l'engagement auprès de leur clientèle cible.

MÉTHODES, MOYENS PÉDAGOGIQUES ET ENCADREMENT

- Animation des formations par des professionnels en activité
- Méthodes pédagogiques variées et dynamiques
- Encadrement individuel par l'équipe Experience

MOYENS POUR SUIVRE LA FORMATION

- Suite d'outils technologiques performants : Google Workspace for Education, Edusign...
- Cas pratiques sur des situations réelles d'entreprises en lien avec le secteur visé

MOYENS D'ÉVALUATIONS

• Évaluation des acquis en fin de formation via un quizz ou un rendu de projet

RÉSULTATS ET INDICATEURS DE PERFORMANCES

La première promotion d'apprenants préparant cette formation ne l'a pas encore achevée. Les résultats seront mis à jour à cette échéance.

Taux de satisfaction en fin de formation : NA

• Taux de progression individuelle : NA

ACCESSIBILITÉ

Accessibilité des personnes en situation de handicap, RQTH, ou difficultés particulières, nous contacter pour organiser un entretien et vous proposer un programme adapté à vos besoins : handicap@crews-education.com

Accessibilité des publics internationaux, nous contacter : international@crews-education.com

CONTACTS

Par téléphone : +33(0)4 80 81 94 50
Par WhatsApp : +33(0)7 56 10 93 20
Par email : contact@crews-education.com

Site Web: www.crews-education.com