



crews
Where you belong

FORMATION

FoodTech

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre les enjeux de la transformation digitale dans le secteur de la restauration
- Identifier les technologies et innovations clés de la FoodTech
- Optimiser l'expérience client et les opérations grâce aux outils digitaux
- Construire une stratégie digitale adaptée aux acteurs de la restauration

DURÉE DE LA FORMATION

2 jours (14 heures)

PUBLIC VISÉ

Professionnels de la restauration, du digital et de l'innovation

PRÉ-REQUIS

Fondamentaux du marketing

DÉLAIS D'ACCÈS

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

TARIF

- Formation inter-entreprise : 1 890 euros HT par personne
- Formation intra / sur mesure : sur devis



crews

Where you belong

PROGRAMME DÉTAILLÉ

- Introduction à la FoodTech
 - Définition et panorama de la FoodTech
 - Évolution du secteur de la restauration face au digital
 - Nouveaux usages des consommateurs (livraison, click & collect, dark kitchens...)
- Écosystème et outils FoodTech
 - Solutions de prise de commande (bornes, QR code, apps)
 - Plateformes de livraison (Uber Eats, Deliveroo...)
 - Outils de gestion (POS, stocks, planning, CRM)
- Expérience client digitalisée
 - Parcours client en restauration physique et digitale
 - Personnalisation et fidélisation via la data
 - Avis clients, e-réputation et engagement
- Marketing digital en restauration
 - SEO local, Google My Business, réseaux sociaux
 - Influence food, contenus visuels, branding
 - Stratégies d'acquisition et de fidélisation
- Data et performance
 - Suivi des KPIs : ticket moyen, fréquence, taux de remplissage
 - Analyse des ventes et des comportements clients
 - Optimisation des marges et du chiffre d'affaires
- Innovations et tendances
 - IA dans la restauration
 - Robotisation, automatisation des cuisines
 - Nouveaux modèles (dark kitchen, ghost brands, abonnements...)
- Atelier de mise en pratique
 - Audit digital d'un restaurant ou concept food
 - Construction d'une stratégie FoodTech
 - Recommandations opérationnelles et marketing



crews

Where you belong

DÉBOUCHÉS, PASSERELLES ET SUITES DE PARCOURS

À l'issue de la formation, les apprenants pourront intégrer les outils FoodTech dans leur activité, améliorer l'expérience client, optimiser leurs opérations et développer la performance de leur établissement.

MÉTHODES, MOYENS PÉDAGOGIQUES ET ENCADREMENT

- Animation des formations par des professionnels du digital activité
- Méthodes pédagogiques variées et dynamiques (études de cas, ateliers et travaux)
- 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

MOYENS D'ÉVALUATIONS

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

RÉSULTATS ET INDICATEURS DE PERFORMANCES

- 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