

tutoreca

Hospitality Academy & Studio

La formation hôtelière en vidéo, pour des équipes prêtes dès le premier jour

www.tutoreca.fr

LE CONSTAT

L'onboarding et la formation ne s'improvisent pas.

Le premier jour, tout est prévu. Puis le service reprend ses droits : un client VIP, une absence, un rush… et la formation passe au second plan.

Un turnover parmi les plus élevés.
Constamment de nouvelles recrues à intégrer, vite et bien.

Des managers débordés.
Ils répètent les mêmes informations, au détriment du terrain et de leur énergie.

Une transmission orale.
Le message varie selon qui le transmet, et le suivi réel de la formation devient difficile.

Des standards qui s'effritent.
Les clients le ressentent, et votre marque employeur en pâtit.



« *Pourquoi n'existait-il aucun outil vraiment adapté à l'hôtellerie et à la restauration ?*

Cyril, Léa et Thibault ont construit leur carrière dans l'hôtellerie et la restauration, en Asie comme en Europe. À chaque prise de poste, le même constat : il fallait reconstruire le parcours d'intégration de zéro. Ils ont donc créé la solution qui leur manquait.

Imaginée en 2020
Lancée en 2021

NOTRE RÉPONSE

Deux solutions, une même exigence



tutoreca academy

Onboard fast. Train for excellence.

Formez avec nos contenus.

Plus de 200 tutoriels vidéo de 3 minutes, conçus par des professionnels reconnus de l'hôtellerie et de la restauration, pour former vos équipes à chaque étape de leur parcours.



tutoreca studio

Your DNA. Your Standards. Our Studio.

Formez avec vos contenus.

Des tutoriels sur mesure, clés en main, pour transmettre vos standards, vos valeurs et vos codes de service, et digitaliser votre livret d'accueil.

ILS NOUS FONT CONFIANCE

Tutoreca en chiffres

209

HÔTELS DANS LE MONDE

7 800

APPRENANTS DANS LE MONDE

98 %

DES APPRENANTS SE SENTENT PLUS CONFIANTS

1 500+

TUTORIELS CRÉÉS AVEC TUTORECA STUDIO

LA MAMOUNIA MARRAKECH

Louvre Hotels GROUP

ES SAADI MARRAKECH RESORT

EATALY PARIS MARAIS

manava BEACH RESORT & SPA - MOOREA

VATEL HOTEL & TOURISM BUSINESS SCHOOL

Coral Sea Hotels Meet, Stay & Play

tutoreca academy

Onboard fast. Train for excellence.

Formation hôtelière en ligne et e-certificats

Des tutoriels vidéo de 3 minutes, conçus et présentés par des experts de l'hôtellerie et de la restauration, pour accueillir et former vos équipes dès leur arrivée. Sur mobile, à leur rythme, sans perturber le service.



Tutoriel « Comment gérer une plainte client »

Une académie digitale à la hauteur de votre maison

01 Un sujet, trois minutes

Chaque tutoriel traite un seul geste, une seule compétence ou une seule situation. Quelques minutes avant ou après la pause repas suffisent pour se former.

02 Des parcours métier automatisés

Dès son arrivée, chaque collaborateur reçoit les formations correspondant à son poste, selon le parcours de formation défini par votre établissement.

03 Des e-certificats

Chaque module se conclut par un quiz. Une fois le score minimum atteint, l'apprenant obtient son e-certificat.

04 Mobile, en français et en anglais

Interface, vidéos, infographies, quiz et certificats en français et en anglais, avec sous-titres dans la langue de votre choix.

LA TUTOTHÈQUE

Plus de 200 tutoriels pour l'hôtellerie et la restauration

Hôtellerie
réception, housekeeping, revenue management

Restauration
service, petit déjeuner, management

Bar & sommellerie
le bar, la sommellerie

Connaissance produits
alcools, thé et café

Cuisine
fondamentaux, essentiels de la carte, coûts

Hygiène
en service, en cuisine et HACCP

Management & compétences
leadership, compétences clés, droit social

Développement durable
enjeux et bons gestes



Chaque tutoriel est conçu et présenté par un professionnel reconnu dans son domaine : chefs, sommeliers, mixologistes, gouvernantes générales, experts en revenue management, RH et droit social.

Découvrez nos tutoriels sur YouTube

Télécharger la Tutothèque

Inclus dans chaque abonnement Academy

Un espace Actualités

Nouvelle carte, arrivée d'un collaborateur, résultats du mois, événement à venir : vous publiez vos actualités directement dans votre Academy. Vos équipes les retrouvent à chaque connexion, au même endroit que leurs formations.



La bibliothèque des Éditions BPI

Grâce à notre partenariat officiel avec les Éditions BPI, éditeur de référence de l'hôtellerie et de la restauration, vos équipes accèdent à plus de 20 e-books directement depuis la plateforme. Les tutoriels montrent le geste, les ouvrages l'approfondissent.



Comment fonctionne Tutoreca Academy ?

Pour vos collaborateurs

- Des formations assignées selon leur poste, avec des rappels par e-mail
- Un tableau de bord personnel : formations assignées, complétées et disponibles
- Les tutoriels, accessibles à tout moment
- Un espace Actualités pour suivre la vie de l'établissement

Pour vos managers

- Des rapports détaillés sur la progression de leurs équipes
- Le Daily Manager Log, pour suivre les progrès sans se connecter
- Un espace unique pour toutes les équipes et tous les établissements

PRÊTE EN

quelques jours

Tutoreca prend en charge l'intégralité de la configuration : personnalisation de votre Academy, création des parcours et intégration de vos équipes.

NOS EXPERTS

Des tutoriels conçus par des professionnels reconnus

Des professionnels du métier, avec 10 à 15 ans d'expérience dans les plus belles maisons et dans leur domaine d'expertise.



Léa Burel

SPÉCIALISTE F&B



Thibault Souchon

SPÉCIALISTE DE LA RESTAURATION



Thibaut Toix

SOMMELIER



Cyril Cioli

MIXOLOGISTE



Denis Groison

CHEF ET RESTAURATEUR À PARIS



Gaëlle Macé

SPÉCIALISTE DU MANAGEMENT DES OPÉRATIONS



Cendrine Klein

GOUVERNANTE GÉNÉRALE



Cyril Delcour

EXPERT EN REVENUE MANAGEMENT



Patrick Collignon

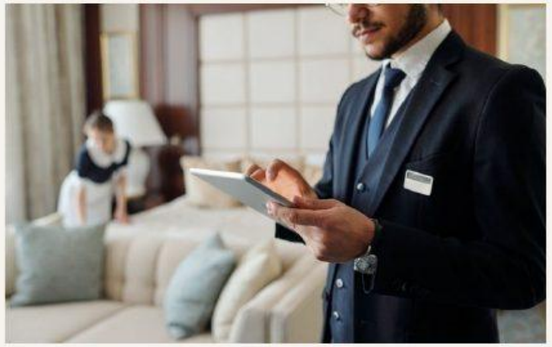
EXPERT EN RESSOURCES HUMAINES



Xavier Berjot

AVOCAT AU BARREAU DE PARIS

Un déploiement accompagné, étape par étape



01 Signature du contrat

Nous convenons ensemble de la date de lancement et du nombre de licences.



02 Réunion de configuration

Nous construisons votre espace : divisions, départements, rôles et parcours de formation par poste.



03 Onboarding des managers

Présentation de la plateforme, conseils d'utilisation et session de questions-réponses en direct.



04 Un suivi continu

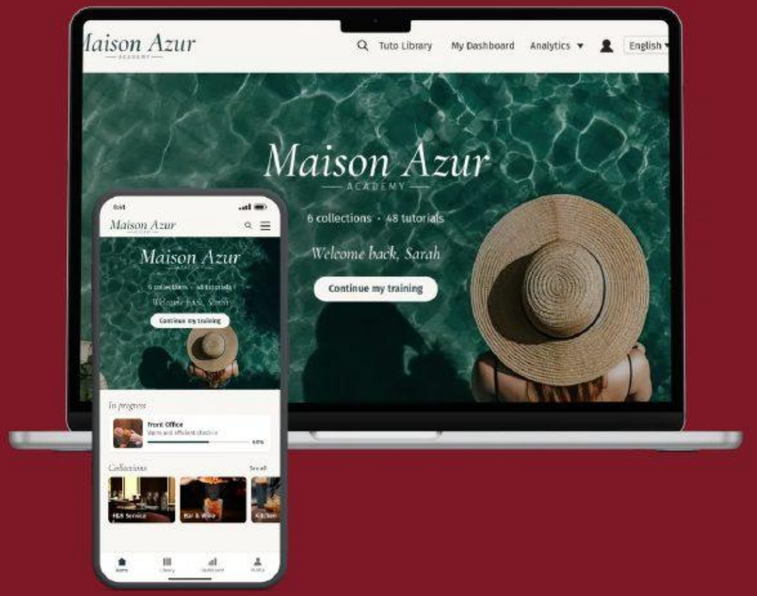
Une équipe dédiée vous accompagne, avec des points réguliers pour optimiser l'impact.

tutoreca studio

Your DNA. Your Standards. Our Studio.

Vidéos de formation hôtelière sur mesure

Votre livret d'accueil, vos valeurs et vos SOPs deviennent des tutoriels vidéo clés en main, tournés chez vous, avec vos équipes.



Une académie digitale aux couleurs de votre maison ou de votre marque



TUTORECA STUDIO

Vos standards sont-ils vraiment vécus au quotidien ?

Votre livret d'accueil est-il lu et réellement assimilé ?

Votre ADN et vos valeurs sont-ils transmis à chaque collaborateur ?

Vos SOPs sont-elles à jour et réellement appliquées ?

Un standard écrit ne garantit pas qu'il soit compris, mémorisé et appliqué.

Tutoreca Studio transforme vos standards en contenus de formation concrets, accessibles et faciles à intégrer au quotidien.

Six étapes, de vos standards écrits à l'écran

1

Collecte

Livret d'accueil, SOPs, procédures et tout autre support recueillis, scripts rédigés en autonomie.

2

Relecture

Scripts relus ensemble, vos retours intégrés avant validation.

3

Infographie

Création des éléments graphiques des tutoriels.

4

Plan de tournage

Un plan détaillé pour organiser efficacement les prises de vue.

5

Tournage

Chez vous, avec vos équipes, vos uniformes et vos équipements.

6

Montage et intégration

Vidéos montées, quiz ajoutés, intégration directe à votre Academy.

Environ 3 mois pour une trentaine de vidéos, toujours au rythme de votre établissement.

POURQUOI INVESTIR

La formation, un investissement rentable

MEILLEURS AVIS

+4 %

de chiffre d'affaires pour chaque demi-point gagné sur les avis clients (étude Harvard).

FIDÉLISATION CLIENT

Des équipes confiantes créent une expérience chaleureuse et fidélisent vos clients.

RÉDUCTION DU TURNOVER

94 %

des employés restent plus longtemps quand l'entreprise investit dans leur formation (LinkedIn).

CHIFFRE D'AFFAIRES ADDITIONNEL

20 € / semaine

Et si chaque collaborateur proposait une suggestion sur mesure à 20 € par semaine ? Une équipe formée capte cette opportunité.

SÉRÉNITÉ DES MANAGERS

Jusqu'à 50 %

de temps de formation en présentiel en moins (clients Tutoreca).

MAÎTRISE DES RISQUES

Hygiène et bons gestes : une exposition limitée pour l'établissement.

TÉMOIGNAGES

Ils en parlent

L'engagement de l'équipe Tutoreca, leur attention aux détails et leur suivi méticuleux ont permis une préparation efficace et une compréhension claire de nos besoins. Leur réactivité et disponibilité ont grandement facilité la coordination du projet.

LA MAMOUNIA, MARRAKECH

Les vidéos Tutoreca sont très appréciées par nos utilisateurs. Leur format court capte l'attention, avec un discours clair, structuré et des mots-clés mis en avant pour renforcer la mémorisation. Le site est intuitif sur PC et mobile. L'équipe Tutoreca est réactive, impliquée dans le déploiement et toujours à l'écoute de nos besoins.

CLUB MED

Plus que satisfaits des services de Tutoreca ! Une prestation sur mesure, une écoute attentive et des conseils de haut niveau. Une équipe réactive et professionnelle que nous recommandons vivement et vers qui nous reviendrons sans hésiter !

IBIS STYLES

TÉMOIGNAGES

Ils en parlent

Un partenaire fiable et impliqué, capable de concevoir des parcours sur mesure et de répondre à chaque besoin avec professionnalisme et bienveillance.

EATALY PARIS MARAIS

Tutoreca est un très bon outil digital qui vient en complément de la formation de nos collaborateurs. De plus, l'équipe Tutoreca est très réactive et à l'écoute de nos besoins.

LES HARAS BRASSERIE

L'outil Tutoreca est vraiment top ! Il est facile à utiliser, avec des modules de formation courts et très clairs. Le format est idéal. Merci !

GMH

NOS PARTENAIRES

À nos côtés pour enrichir la formation de vos équipes



CRÉÉE PAR DES HÔTELIERS, POUR LES HÔTELIERS

Les fondateurs



Léa Burel

COFONDATRICE

Douze ans en Asie au sein de grands groupes hôteliers, jusqu'au poste de Directrice de la restauration chez Hyatt.



Cyril Delcour

COFONDATEUR

Cocréateur du département Revenue Management Opérations du groupe Louvre Hotels, puis fondateur de Cydel Consulting.



Thibault Souchon

COFONDATEUR

De l'ouverture du restaurant Pierre Gagnaire à Séoul à son propre restaurant étoilé, Origines, à Paris.

tutoreca

Hospitality Academy & Studio

Parlons de vos équipes

30 minutes pour découvrir la plateforme et étudier vos besoins.

Demandez votre démo

---

info@tutoreca.fr
www.tutoreca.fr

