Kitchen

Édition novembre 2026

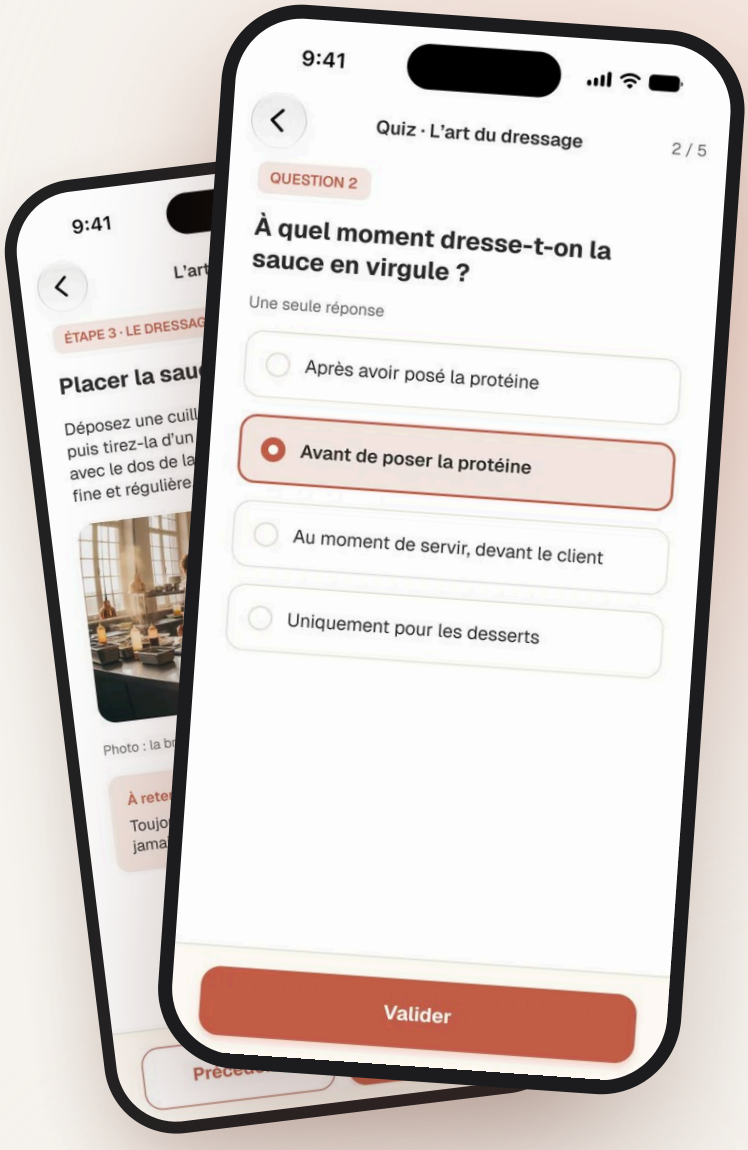
CATALOGUE

Catalogue des formations incluses

Formez et informez toutes vos équipes.

38 formations avec quiz, prêtes à diffuser dans l'application Kitchen. Adaptez-les à vos standards, ou créez les vôtres à partir de vos documents et vidéos.

Réglementaire · Santé & sécurité · RH & management · Relation client · Savoir-faire service · Outil éditeur



38 formations incluses

6 thèmes

1 mois offert pour toute souscription

KITCHEN EN BREF

Formez et informez toutes vos équipes.

Kitchen est une application mobile pour former et informer les équipes terrain de l'hôtellerie-restauration, avec un espace d'administration pour piloter votre groupe. Des formations courtes sur mobile, des quiz pour valider les acquis et un suivi par établissement.

CÔTÉ COLLABORATEURS

Une application mobile, sur iOS et Android

Formations, actualités et informations utiles : vos collaborateurs retrouvent les contenus qui leur sont destinés depuis leur téléphone.

- Connexion avec leur numéro de téléphone et un code reçu par SMS, sans adresse e-mail professionnelle ni mot de passe.
- Des formations courtes, chacune avec son quiz pour valider les acquis.
- Un fil d'actualités pour les informations de chaque équipe.

CÔTÉ GROUPE

Vos équipes et vos contenus. Une vue sur tout le groupe.

Gérez vos collaborateurs et vos établissements, diffusez vos contenus et suivez les résultats depuis un même espace d'administration.

- Ciblage par établissement, métier ou équipe.
- Progression et résultats aux quiz par formation, établissement et collaborateur.

PARCOURS COLLABORATEUR

Le contenu, le quiz, puis le résultat.

Une vidéo, un texte ou un document explique une situation utile au métier. Le collaborateur répond aux questions prévues dans la formation, puis consulte son score et le résultat associé au seuil défini.



Le contenu



Le quiz



Le résultat

Kitchen complète le travail de vos équipes : il ne remplace pas les briefings, le management ni une formation réglementaire. Les écrans présentés contiennent des données d'illustration.

KITCHEN EN BREF

Toute la plateforme.
Incluse à chaque palier.

Application mobile
iOS et Android, connexion par code SMS.

Formations et quiz
Formats courts et quiz de validation.

Actualités internes
Vos actualités, pour chaque équipe.

Création IA
PDF et vidéos transformés en formations.

Catalogue inclus
38 formations avec quiz, présentées dans ce catalogue.

Back-office et statistiques
Progression et résultats de vos équipes.

Ciblage et notifications
Par établissement, métier ou équipe.

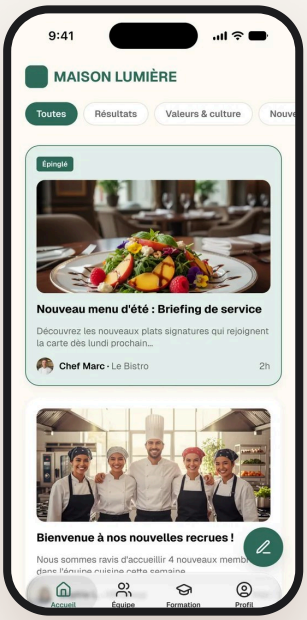
Logo et couleurs
Votre logo et vos couleurs dans l'app.

Deux niveaux de personnalisation.

INCLUS DANS KITCHEN

Votre univers, dans l'application.

Votre logo, vos couleurs : un espace commun où vos équipes retrouvent leurs formations et actualités.



OPTION MARQUE BLANCHE

Votre marque, dès la première icône.

Une application au nom de votre groupe, avec votre propre icône et un écran de lancement personnalisé.

Hébergement des données
Les données sont hébergées en France, chez un hébergeur certifié ISO 27001 et audité SOC 2 Type II.

Accès à l'administration
L'espace d'administration est réservé à vos équipes administratives. Avec l'option SSO, elles peuvent s'y connecter avec leur compte Microsoft.

Visibilité des contenus
Chaque formation et chaque actualité sont destinées aux établissements et aux métiers que vous choisissez.

LE CATALOGUE

38 formations incluses. Prêtes à diffuser.

Toutes les formations de ce catalogue sont pré-incluses dans la plateforme Kitchen, à chaque palier, sans surcoût. Chaque formation inclut son quiz. Adaptez les contenus et les questions à vos standards, puis diffusez-les auprès de vos équipes.

- Des contenus courts, consultables sur le téléphone de vos collaborateurs.
- Rédigés par Kitchen à partir de sources officielles ou de la documentation des éditeurs, toujours citées.
- Des modules de sensibilisation : ils complètent vos procédures et les formations obligatoires, sans les remplacer.

Réglementaire	5
Santé & sécurité	8
RH & management	1
Relation client	5
Savoir-faire service	10
Outil éditeur	9
Total	**38**

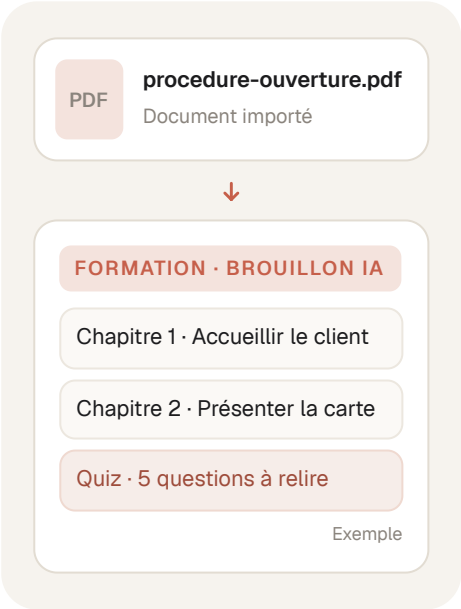
CRÉEZ AUSSI LES VÔTRES

Transformez vos PDF et vidéos. En formations prêtes à relire.

Vous avez déjà des procédures, des fiches techniques et des vidéos internes. Importez n'importe quel document ou vidéo : l'IA vous aide à le transformer en formation structurée avec quiz.

1. **Importez vos contenus**
   Un document PDF, Word ou PowerPoint, ou une vidéo.
2. **L'IA prépare la formation**
   Elle structure le contenu et propose un quiz à partir de votre source.
3. **Relisez et diffusez**
   Corrigez les formulations, ajustez les questions et les réponses, puis publiez auprès des équipes concernées.

Rien n'est publié automatiquement : l'IA prépare un brouillon que votre équipe vérifie. Vous gardez la main sur les ajustements, le choix des destinataires et la publication.



SOMMAIRE

Six thèmes. 38 formations.

Kitchen en bref 2

Ces formations sont incluses 4

Comment démarrer 50

Tarifs 51

Réglementaire — 5 formations 6

Les 14 allergènes : informer le client sans se tromper 7

Répondre aux questions des clients sur la carte 8

Servir de l'alcool de façon responsable : mineurs et ivresse 9

Anti-gaspillage : doggy bag et tri des biodéchets 10

RGPD : bien gérer les données de vos clients 11

Santé & sécurité — 8 formations 12

Hygiène en cuisine : les bases du HACCP 13

Gestes qui sauvent : étouffement, brûlure, coupure, malaise 14

Sécurité incendie et évacuation : les bons réflexes 15

Prévenir les chutes, coupures et TMS en restauration 16

Faire les chambres sans se blesser 17

Produits de nettoyage : les utiliser sans risque 18

Légionellose : les bons gestes sur l'eau 19

Punaises de lit : repérer et réagir 20

RH & management — 1 formation 21

Harcèlement sexuel et agissements sexistes : reconnaître, réagir, signaler 22

Relation client — 5 formations 23

Bien accueillir une personne en situation de handicap 24

Check-in et check-out : le déroulé standard 25

Sécurité des clés et des chambres 26

Objets trouvés : la bonne procédure 27

Avis Google : répondre aux clients et soigner sa fiche 28

Savoir-faire service — 10 formations 29

Service du vin : la préséance à table 30

Les vins d'Alsace : conseiller et servir 31

La Champagne 32

Les vins d'Alsace 33

Les vins du Beaujolais 34

Les vins du Bordelais 35

Les vins de Bourgogne 36

Les vins de Provence 37

Les vins de la vallée du Rhône 38

Les vins du Val de Loire 39

Outil éditeur — 9 formations 40

Zenchef : gérer les réservations au quotidien 41

TheFork Manager : prendre en main l'outil 42

SevenRooms : réservations, salle et fiches clients 43

Lightspeed Restaurant : prendre une commande et encaisser 44

Skello : consulter son planning et pointer 45

Booking.com Extranet : l'essentiel pour la réception 46

Expedia Partner Central : l'essentiel pour la réception 47

Cloudbeds : gérer les réservations au quotidien 48

Mews : arrivées, départs et facturation 49

01

Réglementaire

5 formations · 70 min de contenus avec quiz

POUR Salle · Cuisine · Bar · Managers · Réception / hôtel

THÈMES Allergènes · Affichages obligatoires · Alcool · Environnement · RGPD · Réservation & CRM



Les 14 allergènes : informer le client sans se tromper
Salle · Cuisine · Bar — 15 min — 7



Répondre aux questions des clients sur la carte
Managers · Salle — 15 min — 8



Servir de l'alcool de façon responsable : mineurs et ivresse
Bar · Salle · Managers — 15 min — 9



Anti-gaspillage : doggy bag et tri des biodéchets
Cuisine · Salle — 10 min — 10



RGPD : bien gérer les données de vos clients
Managers · Réception / hôtel · Salle — 15 min — 11



Réglementaire · Formation et quiz · 15 min

Les 14 allergènes : informer le client sans se tromper

PUBLIC Salle · Cuisine · Bar **THÈMES** Allergènes · Affichages obligatoires

Ce que vos équipes vont apprendre

- Il existe 14 allergènes à déclarer, dont les sulfites, le céleri, la moutarde et le lupin, que l'on oublie souvent.
- L'information doit être écrite et accessible au client sans qu'il ait à insister.
- En cas de doute, on ne promet rien : on vérifie auprès de la cuisine.
- Toute allergie se note sur le bon de commande et s'annonce à la cuisine.
- En cas de réaction grave : 15 ou 112, sans attendre.

AU PROGRAMME

01 Pourquoi c'est sérieux
02 Les 14 allergènes à déclarer
03 Là où ils se cachent
04 Où trouver l'information
05 Cuisine et salle : chacun son rôle
06 Les contaminations croisées
07 Si un client fait une réaction

EXEMPLE DE QUESTION DU QUIZ

Parmi ces aliments, lequel ne fait pas partie des 14 allergènes réglementaires ?

Une seule réponse

- ○ Le céleri
- ◉ La tomate — BONNE RÉPONSE
- ○ La moutarde
- ○ Le lupin

Le céleri, la moutarde et le lupin font bien partie de la liste.

SOURCES Sante.fr : allergènes alimentaires ; Entreprendre.service-public.fr : quels allergènes doivent être mentionnés ? ; Légifrance : décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 ; EUR-Lex : règlement (UE) n° 1169/2011 (INCO) ; Ameli : allergie alimentaire, définition et symptômes. Liste complète des sources dans la formation.

Contenu rédigé par Kitchen à partir de ces sources, à jour au 5 octobre 2026.



Réglementaire · Formation et quiz · 15 min

Répondre aux questions des clients sur la carte

PUBLIC Managers · Salle **THÈMES** Affichages obligatoires

Ce que vos équipes vont apprendre

- Les prix sont service compris : pas de supplément service sur l'addition.
- La carafe d'eau est servie sans frais.
- L'origine des viandes se lit sur la carte : on ne l'invente jamais.
- « Fait maison » signifie élaboré sur place à partir de produits bruts. Sans logo, on vérifie en cuisine.
- Pour les allergènes, on consulte le document ou la cuisine, jamais sa mémoire.

AU PROGRAMME

01 Les prix : ce que le client paie vraiment
02 L'origine des viandes
03 « Fait maison » : ce que ça veut dire
04 Allergènes : où trouver l'information
05 Si un client signale une erreur sur la carte

EXEMPLE DE QUESTION DU QUIZ

La carte indique pour la bavette : « Né et élevé : Irlande, abattu : France ». Un client vous demande d'où vient la viande. Que lui dites-vous ?

Une seule réponse

- ○ C'est de la viande française
- ◉ BONNE RÉPONSE — L'animal est né et a été élevé en Irlande, puis abattu en France
- ○ C'est de la viande européenne, sans plus de détails

La mention indique le pays de naissance et d'élevage, puis celui d'abattage.

SOURCES Entreprendre.service-public.fr : conditions d'utilisation du logo « fait maison » ; Service-public.fr : affichage de l'origine des viandes dans les restaurants ; SignalConso : restaurants, les droits du consommateur ; CCI Paris Île-de-France : les affichages obligatoires d'un restaurant ; Légifrance : décret n° 2015-505 du 6 mai 2015 ; Entreprendre.service-public.fr : allergènes à mentionner ; Légifrance : Code de la santé publique, protection des mineurs. Liste complète des sources dans la formation.

Contenu rédigé par Kitchen à partir de ces sources, à jour au 5 octobre 2026.



Réglementaire · Formation et quiz · 15 min

Servir de l'alcool de façon responsable : mineurs et ivresse

PUBLIC Bar · Salle · Managers **THÈMES** Alcool · Affichages obligatoires

Ce que vos équipes vont apprendre

- Aucun alcool pour un mineur, même accompagné de ses parents, même offert.
- Dans le doute sur l'âge, on demande une pièce d'identité.
- Un mineur de moins de 16 ans ne peut pas être reçu sans un adulte responsable.
- On ne sert pas et on ne reçoit pas une personne manifestement ivre.
- On refuse avec calme, on propose une alternative et on prévient le manager dès que la situation se tend.

AU PROGRAMME

01 Pourquoi ces règles vous concernent
02 Mineurs : zéro alcool, sans exception
03 Demander une pièce d'identité
04 Les moins de 16 ans non accompagnés
05 Pas d'alcool à une personne manifestement ivre
06 Dire non avec tact

EXEMPLE DE QUESTION DU QUIZ

Un client de 17 ans, accompagné de ses parents, commande une bière. Pouvez-vous le servir ?

Une seule réponse

- ○ Oui, puisque ses parents sont d'accord
- ○ Oui, mais seulement une bière légère
- ◉ **Non, l'alcool est interdit à tous les mineurs** — BONNE RÉPONSE

La vente d'alcool est interdite à tout mineur, accompagné ou non.

SOURCES MILDECA : en matière d'alcool ; Légifrance : Code de la santé publique, articles L3342-1 à L3342-4 et L3332-15 ; Préfecture du Calvados : débits de boissons et mineurs ; Préfecture de la Drôme : réglementation des débits de boissons. Liste complète des sources dans la formation.

Contenu rédigé par Kitchen à partir de ces sources, à jour au 5 octobre 2026.



Réglementaire · Formation et quiz · 10 min

Anti-gaspillage : doggy bag et tri des biodéchets

PUBLIC Cuisine · Salle **THÈMES** Environnement

Ce que vos équipes vont apprendre

- Un client qui demande à emporter ses restes doit pouvoir le faire, dans un contenant réutilisable ou recyclable.
- Exception : les formules à volonté ne sont pas concernées par cette obligation.
- Depuis le 1er janvier 2024, tous les professionnels trient leurs biodéchets, sans seuil minimum.
- Épluchures, restes d'assiettes et produits périmés vont dans le bac biodéchets, sans emballage.
- Le meilleur déchet reste celui qu'on ne produit pas : stocks bien rangés, portions ajustées.

AU PROGRAMME

01 Le doggy bag : ce que dit la loi
02 Proposer le doggy bag en salle
03 Le tri des biodéchets est obligatoire
04 Ce qui va dans le bac biodéchets
05 Où partent les biodéchets
06 Moins jeter au quotidien

EXEMPLE DE QUESTION DU QUIZ

Un client d'un buffet à volonté demande une boîte pour emporter ce qu'il reste dans son assiette. L'établissement est-il obligé de la lui fournir ?

Une seule réponse

- ○ Oui, toujours
- ◉ Non, les formules à volonté sont une exception — BONNE RÉPONSE
- ○ Oui, mais seulement le soir

La loi exclut les formules à volonté de l'obligation de fournir un contenant.

SOURCES Ministère de la Transition écologique : biodéchets ; Mission Transition écologique des entreprises : gestion des biodéchets ; SignalConso (DGCCRF) : restaurants, vos droits ; L'Hôtellerie Restauration : doggy bag, quelle est la réglementation ?. Liste complète des sources dans la formation.
Contenu rédigé par Kitchen à partir de ces sources, à jour au 5 octobre 2026.



Réglementaire · Formation et quiz · 15 min

RGPD : bien gérer les données de vos clients

PUBLIC Managers · Réception / hôtel · Salle **THÈMES** RGPD · Réservation & CRM

Ce que vos équipes vont apprendre

- Une fiche client contient des données personnelles, y compris les commentaires.
- On ne note que ce qui est utile au service, de façon objective.
- Pas de publicité par e-mail ou SMS sans accord préalable du client.
- Une demande d'accès ou de suppression se transmet tout de suite au responsable.
- Mot de passe personnel, session verrouillée, aucune donnée bancaire conservée.

AU PROGRAMME

01 Une donnée personnelle, c'est quoi ?
02 Ne noter que ce qui est utile
03 Les commentaires : bons et mauvais exemples
04 Newsletter et SMS : le consentement
05 Les droits du client
06 Protéger l'accès aux outils

EXEMPLE DE QUESTION DU QUIZ

Quel commentaire est acceptable dans une fiche client ?

Une seule réponse

- ◉ « Préfère une table au calme. » — BONNE RÉPONSE
- ○ « Pas très futé. »
- ○ « Doit être au régime vu son poids. »

C'est une information objective et utile au service ; les deux autres sont des jugements.

SOURCES Guide CNIL × Bpifrance « RGPD : passez à l'action » pour les TPE/PME ; CNIL : appliquer le RGPD dans une TPE ou PME, les questions-réponses ; CNIL : zones bloc-notes et commentaires, les bons réflexes. Liste complète des sources dans la formation.

Contenu rédigé par Kitchen à partir de ces sources, à jour au 5 octobre 2026.

THÈME 2 SUR 6

02

Santé & sécurité

8 formations · 110 min de contenus avec quiz

POUR Cuisine · Toute l'équipe · Réception / hôtel · Salle · Managers · Étages · Maintenance

THÈMES Hygiène · Premiers secours · Incendie · Prévention des risques · Hôtellerie



Hygiène en cuisine : les bases du HACCP
Cuisine — 20 min — 13



Gestes qui sauvent : étouffement, brûlure, coupure, malaise
Toute l'équipe — 15 min — 14



Sécurité incendie et évacuation : les bons réflexes
Toute l'équipe · Réception / hôtel — 10 min — 15



Prévenir les chutes, coupures et TMS en restauration
Cuisine · Salle · Managers — 15 min — 16



Faire les chambres sans se blesser
Étages — 15 min — 17



Produits de nettoyage : les utiliser sans risque
Étages · Maintenance · Cuisine — 10 min — 18



Légionellose : les bons gestes sur l'eau
Étages · Maintenance — 10 min — 19



Punaises de lit : repérer et réagir
Étages · Réception / hôtel · Maintenance — 15 min — 20



Santé & sécurité | Formation et quiz · 20 min

Hygiène en cuisine : les bases du HACCP

PUBLIC Cuisine **THÈMES** Hygiène

Ce que vos équipes vont apprendre

- Les mains sont l'une des premières sources de contamination : lavez-les souvent et toujours après une tâche sale.
- Tenue complète et propre, cheveux couverts, aucun bijou, et vous signalez tout problème de santé.
- Les produits avancent du sale vers le propre, le cru ne croise jamais le cuit.
- Un produit entamé porte toujours une étiquette, et la DLC ne se dépasse jamais.
- Un doute sur une température ou une date : vous prévenez le chef.

AU PROGRAMME

01 Les 4 familles de dangers
02 Le lavage des mains
03 Tenue et état de santé
04 Le froid et le chaud
05 Marche en avant et séparation
06 Traçabilité, étiquettes et dates
07 Nettoyage et plan de maîtrise sanitaire

Ce module rappelle les gestes du quotidien. En cuisine, ce sont les consignes de votre chef et du plan d'hygiène de l'établissement qui s'appliquent.

EXEMPLE DE QUESTION DU QUIZ

Quelle est la différence entre une DLC et une DDM ?

Une seule réponse

- ○ Aucune, ce sont deux noms pour la même date.
- ◉ BONNE RÉPONSE — **La DLC ne doit jamais être dépassée, la DDM peut l'être si l'emballage est intact.**
- ○ La DDM est plus stricte que la DLC.

La DLC (« à consommer jusqu'au ») est impérative, la DDM (« de préférence avant ») indique surtout une perte possible de qualité.

SOURCES DRIAAF Île-de-France : formation à l'hygiène alimentaire en restauration commerciale ; Légifrance : arrêté du 12 février 2024 ; Ministère de l'Agriculture : chaîne du froid, hygiène des aliments, plan de maîtrise sanitaire. Liste complète des sources dans la formation.

Contenu rédigé par Kitchen à partir de ces sources, à jour au 5 octobre 2026.



Santé & sécurité · Formation et quiz · 15 min

Gestes qui sauvent : étouffement, brûlure, coupure, malaise

PUBLIC Toute l'équipe **THÈMES** Premiers secours

Ce que vos équipes vont apprendre

- Protéger, alerter, secourir : ne rien faire est toujours la pire option.
- 15, 18, 112, et le 114 par SMS pour les personnes sourdes ou malentendantes. Ne raccrochez jamais le premier.
- Étouffement : jusqu'à 5 claques dans le dos, puis jusqu'à 5 compressions abdominales, en alternance.
- Brûlure : eau tempérée pendant 20 minutes, ni glace ni corps gras.
- Malaise : on alerte le 15 même si la personne dit que ce n'est rien.

AU PROGRAMME

01 Protéger, alerter, secourir
02 Bien passer l'alerte
03 Étouffement
04 Brûlure
05 Coupure et hémorragie
06 Malaise et perte de connaissance
07 Trousse et défibrillateur de votre établissement

Ce module est une sensibilisation. Il ne remplace pas une formation aux premiers secours (PSC1).

EXEMPLE DE QUESTION DU QUIZ

Un commis reçoit une projection d'huile chaude sur l'avant-bras. Quel est le bon réflexe ?

Une seule réponse

- ○ Mettre un glaçon dessus.
- ◉ BONNE RÉPONSE — **Passer la zone sous l'eau tempérée pendant 20 minutes.**
- ○ Mettre du beurre pour apaiser.

L'eau tempérée limite les dégâts ; la glace et les corps gras sont à proscrire.

SOURCES Préfecture du Tarn : connaître les gestes qui sauvent ; Ministère de l'Intérieur : les gestes qui sauvent ; Croix-Rouge française : fiches premiers secours. Liste complète des sources dans la formation.

Contenu rédigé par Kitchen à partir de ces sources, à jour au 5 octobre 2026.



Santé & sécurité | Formation et quiz · 10 min

Sécurité incendie et évacuation : les bons réflexes

PUBLIC Toute l'équipe · Réception / hôtel **THÈMES** Incendie

Ce que vos équipes vont apprendre

- Alarme, alerte au 18 ou au 112, puis première intervention seulement si c'est sans danger.
- On ne jette jamais d'eau sur de l'huile en feu : on coupe l'alimentation et on couvre.
- Chaque extincteur a ses classes de feu : vérifiez la lettre avant de l'utiliser.
- On évacue par les escaliers, jamais par l'ascenseur, en fermant les portes.
- On connaît le chemin d'évacuation et le point de rassemblement de son établissement.

AU PROGRAMME

01 Comprendre le feu
02 Donner l'alarme et alerter
03 Utiliser un extincteur
04 Feu de friteuse ou d'huile
05 Évacuer les clients
06 À compléter par votre établissement

Ce module est une sensibilisation générale. Il ne remplace pas les consignes de sécurité affichées dans votre établissement, ni les exercices d'évacuation et la formation pratique au maniement des extincteurs.

EXEMPLE DE QUESTION DU QUIZ

La friteuse prend feu pendant le service. Que faites-vous en premier ?

Une seule réponse

- ○ Vous jetez un seau d'eau dessus.
- ◉ BONNE RÉPONSE — **Vous coupez l'alimentation et vous couvrez la friteuse.**
- ○ Vous la déplacez vers l'évier.

Couper la source de chaleur et priver le feu d'air l'étouffe ; l'eau provoquerait un embrasement.

SOURCES Préfecture d'Eure-et-Loir : obligations des exploitants d'ERP ; Préfecture de l'Hérault : sécurité incendie dans les ERP de 5e catégorie ; INRS : incendie sur le lieu de travail ; brochures ED 6054 et ED 880. Liste complète des sources dans la formation.

Contenu rédigé par Kitchen à partir de ces sources, à jour au 5 octobre 2026.



Santé & sécurité · Formation et quiz · 15 min

Prévenir les chutes, coupures et TMS en restauration

PUBLIC Cuisine · Salle · Managers **THÈMES** Prévention des risques

Ce que vos équipes vont apprendre

- Chutes, manutention et couteaux causent la majorité des accidents en restauration.
- Un sol mouillé se signale et se sèche immédiatement.
- Des chaussures antidérapantes adaptées, des passages dégagés, jamais de caisse comme marchepied.
- Couteaux aiguisés et rangés à part, machines toujours avec leurs protections.
- Un équipement défectueux se signale au lieu de « faire avec ».

AU PROGRAMME

01 Un métier physique, des risques connus
02 Chutes : les sols
03 Chutes : chaussures, passages et hauteur
04 Coupures et brûlures
05 Charges et postures : prévenir les TMS
06 Le coup de feu

EXEMPLE DE QUESTION DU QUIZ

Vous devez attraper un sac de farine en haut d'une étagère. Que faites-vous ?

Une seule réponse

- ○ Vous montez sur une caisse retournée.
- ◉ **Vous utilisez l'escabeau avec garde-corps prévu pour ça.** — BONNE RÉPONSE
- ○ Vous grimpez sur l'étagère du bas.

Caisses, cartons et bidons ne sont jamais des marchepieds.

SOURCES INRS : restauration traditionnelle, les risques du métier et des solutions pour agir ; INRS : brochure ED 880 ; Entreprendre.Service-Public : le document unique d'évaluation des risques. Liste complète des sources dans la formation.

Contenu rédigé par Kitchen à partir de ces sources, à jour au 5 octobre 2026.



Santé & sécurité | Formation et quiz · 15 min

Faire les chambres sans se blesser

PUBLIC Étages **THÈMES** Hôtellerie | Prévention des risques

Ce que vos équipes vont apprendre

- Une douleur qui revient chaque jour est un signal d'alerte, à signaler tôt.
- Pour le lit : faire le tour, plier les jambes, garder les bras sous les épaules, demander de l'aide pour les lits lourds.
- Dans la salle de bain : outils à manche, à genoux pour le bas, jamais debout sur la baignoire.
- Pour soulever : jambes pliées, dos droit, charge près du corps, pas de torsion.
- Matériel abîmé ou trop lourd : on le signale.

AU PROGRAMME

01 Pourquoi le dos et les épaules souffrent
02 Préparer son chariot et organiser la chambre
03 Faire le lit sans se casser le dos
04 La salle de bain : rester stable et garder les bras bas
05 Aspirateur et sols
06 Porter le linge et les sacs
07 Signaler une douleur ou un matériel inadapté

EXEMPLE DE QUESTION DU QUIZ

Vous devez nettoyer le haut du mur de la douche. Que faites-vous ?

Une seule réponse

- ○ Vous montez sur le rebord de la baignoire, c'est plus rapide.
- ◉ **Vous utilisez un outil à manche télescopique, ou vous signalez qu'il vous en manque un.** — BONNE RÉPONSE
- ○ Vous laissez le haut du mur de côté sans rien dire.

Le rebord de la baignoire est étroit et glissant : le risque de chute est réel. Un manche télescopique permet d'atteindre le haut sans grimper.

SOURCES INRS : Femme de chambre et valet dans l'hôtellerie (brochure ED 991) ; INRS : Hôtellerie, les risques du métier ; Assurance Maladie (ameli) : prévention et symptômes des TMS ; Assurance Maladie, risques professionnels : restauration traditionnelle et hôtellerie ; Horizon Santé Travail : Hôtellerie, prévenir les TMS. Liste complète des sources dans la formation.

Contenu rédigé par Kitchen à partir de ces sources, à jour au 6 octobre 2026.



Santé & sécurité · Formation et quiz · 10 min

Produits de nettoyage : les utiliser sans risque

PUBLIC Étages · Maintenance · Cuisine **THÈMES** Hôtellerie · Prévention des risques

Ce que vos équipes vont apprendre

- On lit l'étiquette avant d'utiliser un produit : pictogrammes, mot « Danger » ou « Attention », phrases de danger.
- On ne mélange jamais deux produits, surtout pas Javel et détartrant.
- Jamais de produit dans une bouteille alimentaire ; un contenant transvasé est toujours étiqueté.
- Gants adaptés, lunettes si nécessaire, mains lavées après.
- Projection : rincer à l'eau au moins 15 minutes, puis consulter.

AU PROGRAMME

01 Lire l'étiquette avant d'utiliser un produit
02 Les pictogrammes à connaître
03 Ne jamais mélanger les produits
04 Garder les produits dans leur flacon et bien les ranger
05 Bien doser et utiliser le bon produit
06 Se protéger : gants, lunettes, mains
07 En cas d'accident : les bons réflexes

EXEMPLE DE QUESTION DU QUIZ

Une douche est entartrée alors que vous venez de la nettoyer à la Javel. Que faites-vous ?

Une seule réponse

- ○ Vous ajoutez du détartrant directement, ça ira plus vite.
- ◉ BONNE RÉPONSE — **Vous rincez abondamment à l'eau, puis vous utilisez le détartrant.**
- ○ Vous mélangez Javel et détartrant dans un seau pour un produit plus puissant.

La Javel mélangée à un produit acide comme un détartrant dégage du chlore, un gaz toxique. On rince entre deux produits, et on ne les mélange jamais.

SOURCES INRS : classification et étiquetage des produits chimiques, ce qu'il faut retenir ; INRS : produits chimiques, apprenez à décoder les étiquettes ; INRS : fiche toxicologique eaux et extraits de Javel (FT 157) ; INRS (ESST) : utilisation de l'eau de Javel ; INRS : mesures d'urgence face au risque chimique ; INRS : produit chimique dans l'œil ou sur la peau, les bons réflexes ; INRS : prendre soin de ses mains au travail (ED 6470) ; INRS : Femme de chambre et valet dans l'hôtellerie (ED 991). Liste complète des sources dans la formation.

Contenu rédigé par Kitchen à partir de ces sources, à jour au 6 octobre 2026.



Santé & sécurité | Formation et quiz · 10 min

Légionellose : les bons gestes sur l'eau

PUBLIC Étages · Maintenance **THÈMES** Hôtellerie | Hygiène

Ce que vos équipes vont apprendre

- On attrape la légionellose en respirant de fines gouttelettes d'eau, pas en la buvant.
- Les légionelles aiment l'eau tiède qui stagne et le tartre.
- Chaque semaine, on fait couler l'eau chaude et froide quelques minutes dans les chambres inoccupées.
- Pommeaux et mousseurs entartrés : on signale, la maintenance détartre.
- Une eau chaude tiède, une eau froide tiède ou une eau brûlante : on prévient la maintenance.

AU PROGRAMME

01 La légionellose, c'est quoi ?
02 Où se trouve le risque dans un hôtel
03 Chambres inoccupées : faire couler l'eau
04 Pommeaux et mousseurs : chasser le tartre
05 Eau tiède ou trop chaude : signaler
06 Spas, brumisateurs et fontaines

EXEMPLE DE QUESTION DU QUIZ

La chambre 205 est restée vide pendant deux semaines. Un client arrive demain. Que faites-vous en la préparant ?

Une seule réponse

- ○ Rien de spécial, l'eau est propre.
- ◉ BONNE RÉPONSE — **Vous faites couler l'eau chaude et froide de tous les points d'eau pendant quelques minutes.**
- ○ Vous faites couler uniquement l'eau froide du lavabo.

L'eau qui a stagné doit être renouvelée à tous les points d'eau, en chaud comme en froid.

SOURCES ARS Île-de-France : les légionelles, prévenir et maîtriser les risques dans les établissements touristiques ; ARS Auvergne-Rhône-Alpes : légionellose, comment se protéger ; ARS Occitanie : lutte contre la légionellose. Liste complète des sources dans la formation.
Contenu rédigé par Kitchen à partir de ces sources, à jour au 6 octobre 2026.



Santé & sécurité | Formation et quiz · 15 min

Punaises de lit : repérer et réagir

PUBLIC Étages · Réception / hôtel · Maintenance **THÈMES** Hôtellerie | Hygiène

Ce que vos équipes vont apprendre

- Les petites taches noires sur le matelas et les draps sont un signe d'alerte.
- On vérifie les coutures du matelas, la tête de lit, les plinthes et les fauteuils.
- En cas de doute : on prévient le responsable, on laisse la chambre en l'état et on la ferme.
- Le linge part dans un sac fermé, sans être secoué, le chariot reste dans le couloir.
- Face au client : écouter, rassurer, prévenir, sans confirmer ni nier.

AU PROGRAMME

01 Reconnaître une punaise de lit
02 Les traces qui doivent alerter
03 Où regarder pendant le ménage
04 En cas de doute : les bons gestes
05 Linge et chariot : ne pas propager
06 Que dire au client

EXEMPLE DE QUESTION DU QUIZ

Comment retirer le linge d'une chambre suspecte ?

Une seule réponse

- ○ Vous le secouez dans le couloir pour faire tomber les insectes.
- ◉ **Vous le retirez sans le secouer et le mettez directement dans un sac fermé.** — BONNE RÉPONSE
- ○ Vous le posez sur le chariot avec le reste du linge sale.

Secouer le linge ou le mélanger au reste risque de propager les punaises dans tout l'hôtel.

SOURCES Stop Punaises, site du Gouvernement : informations et conseils ; ANSES : les punaises de lit en 13 questions ; ARS Auvergne-Rhône-Alpes : lutter efficacement et prévenir leur apparition ; ARS PACA : les détecter pour mieux s'en protéger. Liste complète des sources dans la formation.

Contenu rédigé par Kitchen à partir de ces sources, à jour au 6 octobre 2026.

03

RH & management

1 formation · 20 min de contenus avec quiz

POUR Toute l'équipe · Managers

THÈMES VSS & harcèlement



Harcèlement sexuel et agissements sexistes : reconnaître, réagir, signaler
Toute l'équipe · Managers

20 min 22



RH & management · Formation et quiz · 20 min

Harcèlement sexuel et agissements sexistes : reconnaître, réagir, signaler

PUBLIC Toute l'équipe · Managers **THÈMES** VSS & harcèlement

Ce que vos équipes vont apprendre

- Une « blague » sexiste ou sexuelle répétée peut constituer du harcèlement sexuel.
- Un client peut être auteur : l'établissement doit protéger son salarié.
- Victime : notez les faits, gardez les traces, parlez-en, la loi vous protège.
- Témoin : soutenez la personne et signalez, la loi vous protège aussi.
- Manager : dès que vous savez, vous devez agir.

AU PROGRAMME

01 L'agissement sexiste : de quoi parle-t-on ?
02 Harcèlement sexuel et agression sexuelle
03 Quand l'auteur est un client
04 Vous êtes victime : que faire ?
05 Vous êtes témoin : votre rôle compte
06 Vous êtes manager : vos obligations
07 À qui vous adresser ?

EXEMPLE DE QUESTION DU QUIZ

Un client habitué fait chaque soir des remarques sur le physique d'une serveuse. Que doit faire le manager ?

Une seule réponse

- ○ Rien, c'est un bon client et la serveuse n'a qu'à l'ignorer.
- ◉ BONNE RÉPONSE — **Protéger la serveuse (changer de rang, recadrer le client, voire lui refuser l'accès).**
- ○ Demander à la serveuse de sourire pour ne pas froisser le client.

L'employeur doit protéger son salarié, y compris lorsque l'auteur est un client.

SOURCES Code du travail numérique : articles L1142-2-1, L1153-1, L1153-2, L1153-5, L1153-5-1, L2314-1 ; Légifrance : article 222-22 du Code pénal ; loi du 6 novembre 2025 ; Service-public.gouv.fr : harcèlement sexuel ; Arrêtons les violences : j'ai besoin d'aide ; DREETS Bretagne : violences sexistes et sexuelles au travail. Liste complète des sources dans la formation.

Contenu rédigé par Kitchen à partir de ces sources, à jour au 5 octobre 2026.

04

Relation client

5 formations · 60 min de contenus avec quiz

POUR Salle · Réception / hôtel · Bar · Étages · Managers

THÈMES Accessibilité · Hôtellerie · Sûreté · Avis clients



Bien accueillir une personne en situation de handicap
Salle · Réception / hôtel · Bar — 15 min — 24



Check-in et check-out : le déroulé standard
Réception / hôtel — 15 min — 25



Sécurité des clés et des chambres
Réception / hôtel · Étages — 10 min — 26



Objets trouvés : la bonne procédure
Réception / hôtel · Étages — 10 min — 27



Avis Google : répondre aux clients et soigner sa fiche
Managers — 10 min — 28



Relation client | Formation et quiz · 15 min

Bien accueillir une personne en situation de handicap

PUBLIC Salle · Réception / hôtel · Bar **THÈMES** Accessibilité

Ce que vos équipes vont apprendre

- On demande « Comment puis-je vous aider ? » plutôt que de deviner.
- On parle à la personne, pas à son accompagnant, et on la vouvoie.
- Personne malvoyante : on se présente, on offre son coude, on décrit.
- Personne sourde : on se met face à elle, on parle normalement, on propose d'écrire.
- Un chien guide ou d'assistance ne se refuse pas, et ne se caresse pas.

AU PROGRAMME

01 Les bons réflexes avec tous les clients
02 Réservation et arrivée
03 Handicap moteur : circulation et installation
04 Handicap visuel : guider, décrire, lire
05 Handicap auditif : se faire comprendre
06 Handicap mental, psychique et handicaps qui ne se voient pas
07 Le chien guide ou d'assistance

EXEMPLE DE QUESTION DU QUIZ

Un client malvoyant arrive seul. Comment le guider jusqu'à sa table ?

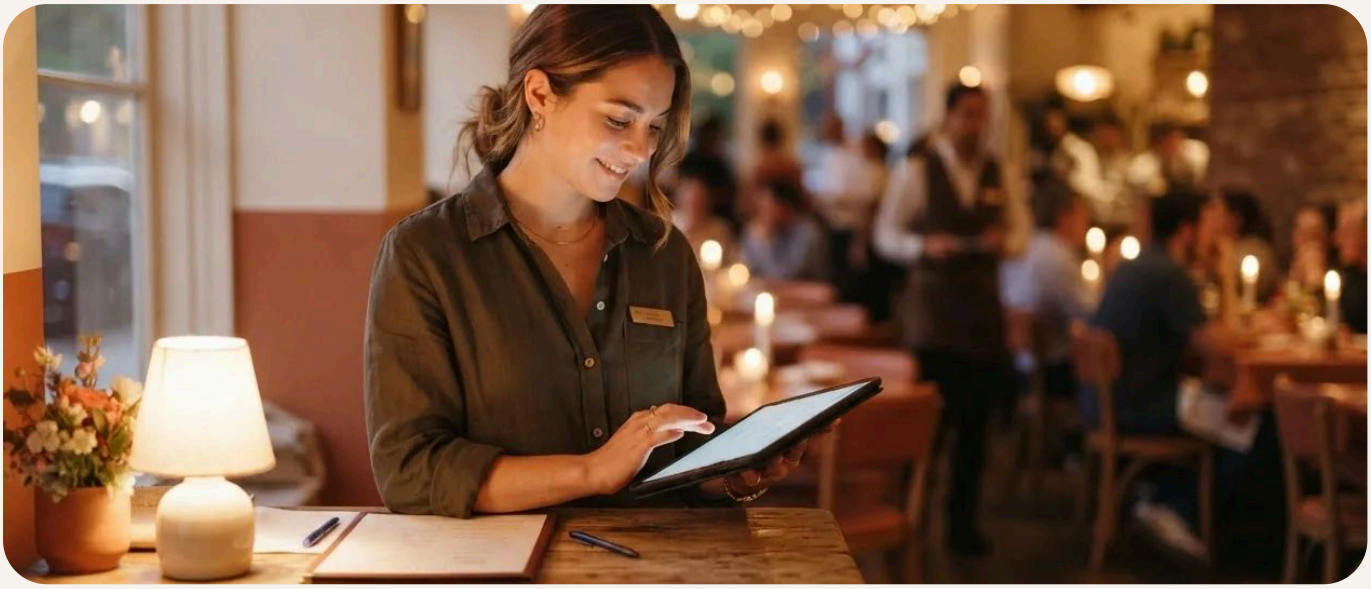
Une seule réponse

- ○ Vous le prenez par le bras et le poussez doucement vers sa chaise.
- ◉ **Vous vous présentez, proposez votre coude, marchez un peu devant lui et posez sa main sur le dossier de la chaise.** — BONNE RÉPONSE
- ○ Vous lui indiquez la direction de la main.

On propose son coude sans saisir la personne, on annonce les obstacles et on la laisse s'asseoir seule.

SOURCES Délégation ministérielle à l'accessibilité : « Bien accueillir les personnes handicapées » ; GHR : guide pour les hôtels et lieux d'hébergement, édition 2023 ; Service-public.gouv.fr et Handicap.gouv.fr : chiens guides et d'assistance. Liste complète des sources dans la formation.

Contenu rédigé par Kitchen à partir de ces sources, à jour au 5 octobre 2026.



Relation client · Formation et quiz · 15 min

Check-in et check-out : le déroulé standard

PUBLIC Réception / hôtel **THÈMES** Hôtellerie

Ce que vos équipes vont apprendre

- On accueille le client tout de suite, avec un sourire, même pendant un appel.
- On vérifie la réservation, l'identité et ce qui est inclus avant de remettre la clé.
- Tout client de nationalité étrangère, Union européenne comprise, remplit et signe la fiche de police à son arrivée.
- Le numéro de chambre se montre, il ne s'annonce pas.
- Au départ : extras vérifiés, facture expliquée, taxe de séjour sur une ligne à part, clés récupérées.

AU PROGRAMME

01 Accueillir le client dès son arrivée
02 Vérifier la réservation et l'identité
03 La fiche de police pour les clients étrangers
04 Présenter la chambre et les services
05 Quand la chambre n'est pas encore prête
06 Préparer le départ : extras et facture
07 Taxe de séjour et fin du départ

EXEMPLE DE QUESTION DU QUIZ

Un client allemand arrive à l'hôtel. Doit-il remplir une fiche de police ?

Une seule réponse

- ○ Non, les clients de l'Union européenne en sont dispensés.
- BONNE RÉPONSE
- ◉ **Oui, tout client qui n'a pas la nationalité française la remplit et la signe.**
- ○ Seulement s'il reste plus d'une semaine.

La fiche concerne tous les clients de nationalité étrangère, y compris ceux qui viennent d'un pays de l'Union européenne.

SOURCES Entreprendre.service-public.fr : qui doit faire remplir une fiche individuelle de police à un touriste étranger ? ; Entreprendre.service-public.fr : modèle de fiche individuelle de police ; Entreprendre.service-public.fr : taxe de séjour sur les hébergements touristiques ; Collectivites-locales.gouv.fr : taxe de séjour. Liste complète des sources dans la formation.

Contenu rédigé par Kitchen à partir de ces sources, à jour au 6 octobre 2026.



Relation client | Formation et quiz · 10 min

Sécurité des clés et des chambres

PUBLIC Réception / hôtel · Étages **THÈMES** Hôtellerie | Sûreté

Ce que vos équipes vont apprendre

- Le numéro de chambre ne s'annonce jamais à voix haute et ne s'écrit pas sur la clé.
- On ne refait une clé qu'après avoir vérifié l'identité et l'enregistrement dans la chambre.
- On ne confirme jamais qu'une personne séjourne à l'hôtel : on propose de prendre un message.
- Dans les étages : chariot devant la porte, passe sur soi, aucune chambre ouverte pour un inconnu.
- Un comportement suspect se signale tout de suite au responsable, sans se mettre en danger.

AU PROGRAMME

01 Le numéro de chambre reste confidentiel
02 Refaire une clé : toujours vérifier l'identité
03 Quand quelqu'un demande un client
04 Dans les étages : portes, passe et chariot
05 Protéger les informations à la réception
06 Repérer et signaler un comportement suspect

EXEMPLE DE QUESTION DU QUIZ

Au téléphone, une personne demande : « Pouvez-vous me passer la chambre de Mme Diallo ? » Que répondez-vous ?

Une seule réponse

- ○ « Elle est en chambre 312, je vous la passe. »
- ◉ **« Je ne peux pas donner d'information sur nos clients, mais je peux prendre un message ou vous mettre en relation. »** — BONNE RÉPONSE
- ○ « Elle n'est pas là, elle est sortie à 10 h. »

On ne donne ni le numéro de chambre ni les allées et venues d'un client.

SOURCES CNIL : guide pratique de la sécurité des données personnelles, édition 2024 ; CNIL : sécurité, impliquer et former les utilisateurs ; CNIL : appliquer le RGPD dans une TPE ou PME, les questions-réponses ; SGDSN : signalement des situations suspectes. Liste complète des sources dans la formation.
Contenu rédigé par Kitchen à partir de ces sources, à jour au 6 octobre 2026.



Relation client | Formation et quiz · 10 min

Objets trouvés : la bonne procédure

PUBLIC Réception / hôtel · Étages **THÈMES** Hôtellerie

Ce que vos équipes vont apprendre

- Un objet trouvé ne reste jamais sur place et ne se garde jamais sur soi.
- On note la date, l'heure, l'endroit précis, la description et le nom de la personne qui l'a trouvé.
- Objets de valeur et papiers d'identité vont tout de suite au responsable ; les médicaments se signalent vite.
- Avant de rendre un objet, le client le décrit et montre une pièce d'identité.
- Personne ne se sert dans les objets non réclamés : la suite est décidée par le responsable.

AU PROGRAMME

01 Vous trouvez un objet : les premiers gestes
02 Enregistrer l'objet
03 Ranger l'objet au bon endroit
04 Objets de valeur, papiers d'identité et médicaments
05 Le client vous contacte : rendre l'objet
06 Si personne ne réclame l'objet

EXEMPLE DE QUESTION DU QUIZ

Un client appelle : « J'ai oublié mon téléphone chez vous. » Quelle est la bonne première réponse ?

Une seule réponse

- ○ « Oui, nous avons un téléphone noir, passez le chercher. »
- ◉ BONNE RÉPONSE « Pouvez-vous me le décrire ? Je vérifie tout de suite. »
- ○ « Nous ne gardons pas les téléphones. »

On demande toujours une description avant de confirmer, pour être sûr de rendre l'objet à son propriétaire.

SOURCES Service-public.fr : signaler un objet perdu ou trouvé à Paris ou en petite couronne ; Ma Sécurité (ministère de l'Intérieur) : objet perdu ou trouvé dans les transports ; Service-public.fr : carte d'identité ou passeport retrouvé après déclaration de perte ou de vol. Liste complète des sources dans la formation.

Contenu rédigé par Kitchen à partir de ces sources, à jour au 6 octobre 2026.



Relation client · Formation et quiz · 10 min

Avis Google : répondre aux clients et soigner sa fiche

PUBLIC Managers **THÈMES** Avis clients

Ce que vos équipes vont apprendre

- Répondez vite et calmement : la réponse est publique et s'adresse aussi aux futurs clients.
- Avis positif : merci, détail personnel, signature, et c'est tout.
- Avis négatif : écouter, reconnaître, proposer d'en parler hors ligne, sans jamais révéler d'information privée.
- On ne signale que les avis qui enfreignent les règles, pas ceux qui dérangent.
- Lien ou QR code pour demander des avis : oui. Cadeau en échange : jamais.

AU PROGRAMME

01 Répondre à un avis, pas à pas
02 Répondre à un avis positif
03 Répondre à un avis négatif
04 Signaler un avis qui enfreint les règles
05 Obtenir plus d'avis, sans tricher

EXEMPLE DE QUESTION DU QUIZ

Un avis à deux étoiles critique sévèrement vos desserts, sans insulte. Pouvez-vous le faire supprimer en le signalant ?

Une seule réponse

- ○ Oui, tout avis négatif peut être retiré
- ◉ **BONNE RÉPONSE** Non, seuls les avis qui enfreignent les règles de Google sont supprimés
- ○ Oui, si vous le signalez trois fois

Un avis négatif mais honnête reste en ligne, la bonne réaction est d'y répondre.

SOURCES Aide Google : gérer les avis client ; Aide Google : conseils pour obtenir plus d'avis et mieux y répondre ; Aide Google : signaler des avis inappropriés. Liste complète des sources dans la formation.

Contenu rédigé par Kitchen à partir de ces sources, à jour au 5 octobre 2026.

THÈME 5 SUR 6

05

Savoir-faire service

10 formations · 201 min de contenus avec quiz

POUR Salle Bar

THÈMES Vin


Service du vin : la préséance à table
Salle · Bar
6 min 30


Les vins d'Alsace : conseiller et servir
Salle · Bar
15 min 31


La Champagne
Salle · Bar
25 min 32


Les vins d'Alsace
Salle · Bar
25 min 33


Les vins du Beaujolais
Salle · Bar
15 min 34


Les vins du Bordelais
Salle · Bar
30 min 35


Les vins de Bourgogne
Salle · Bar
25 min 36


Les vins de Provence
Salle · Bar
15 min 37


Les vins de la vallée du Rhône
Salle · Bar
25 min 38


Les vins du Val de Loire
Salle · Bar
20 min 39



Savoir-faire service · Formation et quiz · 6 min

Service du vin : la préséance à table

PUBLIC Salle · Bar **THÈMES** Vin

Ce que vos équipes vont apprendre

- On présente la bouteille, on l'ouvre à table et on demande qui souhaite goûter.
- Un fond de verre pour le goûteur, puis on attend son accord.
- Les dames d'abord, puis les messieurs, dans le sens des aiguilles d'une montre à partir du goûteur.
- Le goûteur est servi en dernier dans son groupe.
- Un vin bouchonné se remporte sans discuter, et on prévient le responsable.

AU PROGRAMME

01 Avant de servir : présenter et faire goûter
02 L'ordre de service
03 Trois situations types

EXEMPLE DE QUESTION DU QUIZ

À une table de plus de deux personnes où un monsieur a goûté, quel est l'ordre de service ?

Une seule réponse

- ○ Messieurs, puis dames, puis le goûteur
- ◉ BONNE RÉPONSE — Dames, puis messieurs, puis le goûteur en dernier
- ○ Le goûteur en premier, puis dames, puis messieurs

Contenu interne Kitchen (savoir-faire de service).



Savoir-faire service | Formation et quiz · 15 min

Les vins d'Alsace : conseiller et servir

PUBLIC Salle · Bar **THÈMES** Vin

Ce que vos équipes vont apprendre

- En Alsace, le vin porte le nom de son cépage.
- Trois appellations : AOC Alsace, AOC Alsace Grand Cru et Crémant d'Alsace.
- Riesling : poissons, volailles en sauce, munster. Gewurztraminer : munster, et foie gras en vendanges tardives.
- Muscat : apéritif et asperges. Pinot gris : viandes blanches. Pinot noir : viandes rouges rôties.
- Crémant à 5-7 °C, la plupart des blancs à 8-10 °C, pinot gris et pinot noir à 10-12 °C.

AU PROGRAMME

01 L'Alsace en bref
02 Les cépages à connaître
03 Lire une étiquette
04 Conseiller un vin blanc
05 Pinot noir et crémant
06 Servir à la bonne température

EXEMPLE DE QUESTION DU QUIZ

Un client prend un munster et hésite sur le vin. Que lui proposez-vous ?

Une seule réponse

- (●) Un riesling ou un gewurztraminer — BONNE RÉPONSE
- ( ) Un crémant d'Alsace
- ( ) Un pinot noir très frais
- ( ) Un sylvaner

SOURCES Vins d'Alsace (Conseil interprofessionnel des vins d'Alsace) ; Les 51 Grands Crus d'Alsace : classement par décret ; L'Hôtellerie Restauration : fin de la mention « Tokay » en Alsace. Liste complète des sources dans la formation.



Savoir-faire service | Formation et quiz · 25 min

La Champagne

PUBLIC Salle · Bar

Ce que vos équipes vont apprendre

- Présenter les cépages et le terroir champenois : pinot noir, pinot meunier, chardonnay.
- Le style doit rester le même d'une année à l'autre.
- Lire une étiquette : dosage (brut inférieur à 12 g/l), code NM ou RM, millésime.
- Ouvrir la bouteille sans « pop » et servir en deux temps.
- Service entre 6 et 8 °C, en verre tulipe (ou en flûte).

AU PROGRAMME

01 Situer la région
02 Comprendre le terroir
03 Un peu d'histoire
04 Les cépages
05 Les appellations et l'étiquette
06 Les vins à connaître

EXEMPLE DE QUESTION DU QUIZ

Un client veut un champagne pour accompagner son dessert. Que proposez-vous ?

Une seule réponse

- ○ Un extra brut
- ◉ Un demi-sec — BONNE RÉPONSE
- ○ Un brut nature

Le demi-sec, plus sucré, est fait pour les desserts.

Contenu rédigé par Kitchen, à jour au 5 octobre 2026.



Savoir-faire service · Formation et quiz · 25 min

Les vins d'Alsace

PUBLIC Salle · Bar

Ce que vos équipes vont apprendre

- Reconnaître un vin d'Alsace à son étiquette : il est vendu sous le nom de son cépage.
- Surtout des vins blancs, secs pour la plupart.
- 4 cépages nobles : riesling, gewurztraminer, pinot gris, muscat.
- VT et SGN : uniquement pour les cépages nobles.
- Conseiller le bon vin et la bonne température selon le plat.

AU PROGRAMME

01 Situer la région
02 Comprendre le terroir
03 Un peu d'histoire
04 Les cépages
05 Les appellations
06 Les vins à connaître

EXEMPLE DE QUESTION DU QUIZ

Un client commande du foie gras et demande un vin d'Alsace. Que proposez-vous ?

Une seule réponse

- ○ Un sylvaner
- ◉ Un gewurztraminer vendanges tardives — BONNE RÉPONSE
- ○ Un pinot noir

Le gewurztraminer vendanges tardives est l'accord classique du foie gras.

Contenu rédigé par Kitchen, à jour au 5 octobre 2026.



Savoir-faire service | Formation et quiz · 15 min

Les vins du Beaujolais

PUBLIC Salle · Bar

Ce que vos équipes vont apprendre

- Présenter le gamay, cépage roi du Beaujolais ; chardonnay pour les rares blancs.
- Distinguer trois niveaux : Beaujolais, Villages, 10 crus.
- Citer les 10 crus, de Saint-Amour à Brouilly.
- Beaujolais nouveau : 3e jeudi de novembre.
- Service entre 12 et 14 °C.

AU PROGRAMME

01 Situer la région
02 Comprendre le terroir
03 Un peu d'histoire
04 Les cépages
05 Les appellations
06 Les vins à connaître

EXEMPLE DE QUESTION DU QUIZ

Lequel de ces vins est un cru du Beaujolais ?

Une seule réponse

- (●) Morgon — BONNE RÉPONSE
- ( ) Pommard
- ( ) Gigondas

Morgon fait partie des 10 crus. Pommard est en Bourgogne, Gigondas dans le Rhône.

Contenu rédigé par Kitchen, à jour au 5 octobre 2026.



Savoir-faire service | Formation et quiz · 30 min

Les vins du Bordelais

PUBLIC Salle · Bar

Ce que vos équipes vont apprendre

- Rouges d'assemblage : merlot et cabernets.
- Rive gauche : Médoc, Graves. Rive droite : Saint-Émilion, Pomerol.
- Expliquer les appellations, du Bordeaux régional aux appellations communales.
- 1855 : 5 premiers crus rouges, Yquem pour les liquoreux.
- Rouges servis entre 16 et 18 °C.

AU PROGRAMME

01 Situer la région
02 Comprendre le terroir
03 Un peu d'histoire
04 Les cépages
05 Les appellations et les classements
06 Les vins à connaître

EXEMPLE DE QUESTION DU QUIZ

Qu'est-ce qui permet de produire un Sauternes ?

Une seule réponse

- (●) La pourriture noble (botrytis) — BONNE RÉPONSE
- ( ) Le gel des raisins
- ( ) L'ajout de sucre

Le botrytis concentre les sucres du raisin ; les vendanges se font grain par grain.

Contenu rédigé par Kitchen, à jour au 5 octobre 2026.



Savoir-faire service | Formation et quiz · 25 min

Les vins de Bourgogne

PUBLIC Salle · Bar

Ce que vos équipes vont apprendre

- Situer les vignobles bourguignons, de Chablis au Mâconnais.
- Deux cépages : pinot noir et chardonnay.
- Un climat = une parcelle précise.
- Grand cru : seul le nom du climat figure sur l'étiquette.
- Rouges entre 14 et 16 °C, blancs entre 10 et 12 °C.

AU PROGRAMME

01 Situer la région
02 Comprendre le terroir
03 Un peu d'histoire
04 Les cépages
05 Les appellations
06 Les vins à connaître

EXEMPLE DE QUESTION DU QUIZ

Sur l'étiquette, quelle mention correspond à un grand cru ?

Une seule réponse

- ○ « Pommard »
- ○ « Vougeot Premier Cru Les Petits Vougeots »
- ◉ « Chambertin Grand Cru » — BONNE RÉPONSE

Pour un grand cru, seul le nom du climat figure, suivi de « grand cru ».

Contenu rédigé par Kitchen, à jour au 5 octobre 2026.



Savoir-faire service | Formation et quiz · 15 min

Les vins de Provence

PUBLIC Salle · Bar

Ce que vos équipes vont apprendre

- Présenter les appellations provençales, d'Arles à Nice.
- La région du rosé, surtout en Côtes de Provence.
- Bandol : les grands rouges. Cassis et Bellet pour les blancs.
- Conseiller un rosé, un rouge ou un blanc selon le plat.
- Rosés servis entre 7 et 10 °C.

AU PROGRAMME

01 Situer la région
02 Comprendre le terroir
03 Un peu d'histoire
04 Les cépages
05 Les appellations
06 Les vins à connaître

EXEMPLE DE QUESTION DU QUIZ

Un client commande une bouillabaisse. Que proposez-vous ?

Une seule réponse

BONNE RÉPONSE
- (●) Un blanc de Cassis
- ( ) Un rouge de Bandol
- ( ) Un rosé demi-sec

Les blancs de Cassis, francs et équilibrés, accompagnent la bouillabaisse.

Contenu rédigé par Kitchen, à jour au 5 octobre 2026.



Savoir-faire service | Formation et quiz · 25 min

Les vins de la vallée du Rhône

PUBLIC Salle · Bar

Ce que vos équipes vont apprendre

- Distinguer le nord et le sud de la vallée du Rhône.
- Nord : la syrah, seul cépage rouge. Sud : assemblages, grenache en tête.
- Expliquer les niveaux d'appellation, des Côtes du Rhône aux crus.
- Condrieu = viognier. Tavel ne produit que du rosé.
- Rouges servis entre 15 et 18 °C.

AU PROGRAMME

01 Situer la région
02 Comprendre le terroir
03 Un peu d'histoire
04 Les cépages
05 Les appellations
06 Les vins à connaître

EXEMPLE DE QUESTION DU QUIZ

Avec quel cépage est fait le Condrieu ?

Une seule réponse

- (●) Viognier — BONNE RÉPONSE
- ( ) Marsanne
- ( ) Clairette

Le Condrieu est 100 % viognier, la référence mondiale de ce cépage.

Contenu rédigé par Kitchen, à jour au 5 octobre 2026.



Savoir-faire service · Formation et quiz · 20 min

Les vins du Val de Loire

PUBLIC Salle · Bar

Ce que vos équipes vont apprendre

- Quatre vignobles : Pays nantais, Anjou-Saumur, Touraine, Centre.
- Sauvignon au Centre (Sancerre), chenin en Anjou-Touraine.
- Cabernet franc pour les rouges (Chinon, Bourgueil).
- Muscadet avec les huîtres.
- Le Rosé et le Cabernet d'Anjou sont demi-secs : à préciser au client.

AU PROGRAMME

01 Situer la région
02 Comprendre le terroir
03 Un peu d'histoire
04 Les cépages
05 Les vins à connaître

EXEMPLE DE QUESTION DU QUIZ

Un client commande des huîtres. Quel vin de Loire proposez-vous ?

Une seule réponse

- (●) Un Muscadet — BONNE RÉPONSE
- ( ) Un Chinon
- ( ) Un Quarts de Chaume

Le Muscadet, vif et citronné, est l'accord classique des huîtres.

Contenu rédigé par Kitchen, à jour au 5 octobre 2026.

THÈME 6 SUR 6

06

Outil éditeur

9 formations · 140 min de contenus avec quiz

POUR Salle · Managers · Réception / hôtel · Bar · Toute l'équipe

THÈMES Réservation & CRM · Avis clients · Caisse · Planning · Hôtellerie


Zenchef : gérer les réservations au quotidien
Salle · Managers — 15 min — 41


TheFork Manager : prendre en main l'outil
Salle · Managers — 20 min — 42


SevenRooms : réservations, salle et fiches clients
Salle · Réception / hôtel · Managers — 20 min — 43


Lightspeed Restaurant : prendre une commande et encaisser
Salle · Bar — 15 min — 44

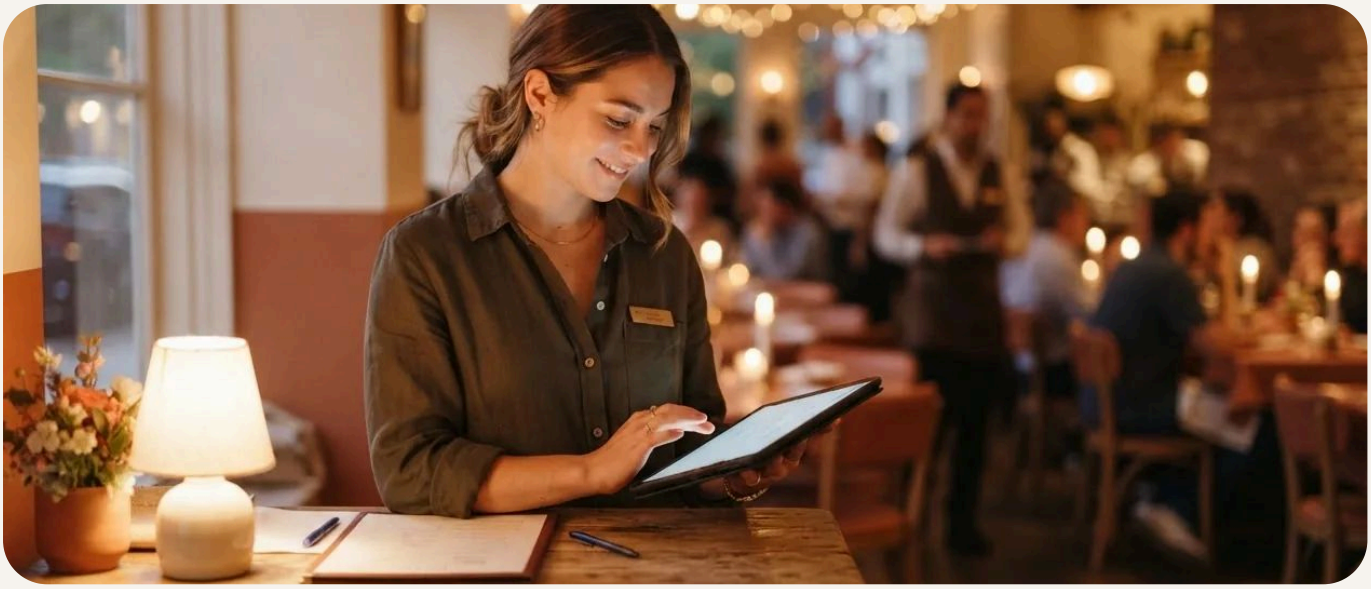

Skello : consulter son planning et pointer
Toute l'équipe · Managers — 10 min — 45


Booking.com Extranet : l'essentiel pour la réception
Réception / hôtel · Managers — 15 min — 46


Expedia Partner Central : l'essentiel pour la réception
Réception / hôtel · Managers — 15 min — 47


Cloudbeds : gérer les réservations au quotidien
Réception / hôtel — 15 min — 48


Mews : arrivées, départs et facturation
Réception / hôtel — 15 min — 49



Outil éditeur · Formation et quiz · 15 min

Zenchef : gérer les réservations au quotidien

PUBLIC Salle · Managers **THÈMES** Réservation & CRM

Ce que vos équipes vont apprendre

- Toute réservation, même prise au téléphone ou au comptoir, se note dans Zenchef : le stock de couverts reste juste.
- Avant chaque service, consultez le filtre En attente et les notes de service.
- Changez les statuts en temps réel (confirmé, arrivé, assis, no-show) : toute l'équipe en dépend.
- Allergies et préférences vont dans la fiche client, en termes factuels et respectueux.
- Un prélèvement d'empreinte bancaire se décide avec le responsable, après passage en No show.

AU PROGRAMME

01 Préparer le service : lire le planning du jour
02 Prendre une réservation et gérer la liste d'attente
03 Placer les clients en salle
04 Modifier, décaler ou annuler une réservation
05 Tenir une fiche client utile
06 No-show et empreinte bancaire

EXEMPLE DE QUESTION DU QUIZ

Au téléphone, une cliente signale une allergie aux fruits à coque. Où la notez-vous ?

Une seule réponse

- ○ Sur un post-it à côté de la caisse
- ○ Dans une note de service
- ◉ **Dans sa fiche client (onglet Infos client), champ allergies** — BONNE RÉPONSE

La fiche client garde l'information pour toutes ses visites et la rend visible à toute l'équipe.

SOURCES Centre d'aide Zenchef (16 articles : réservations, liste d'attente, plan de salle, fiche client, no-show, empreinte bancaire…). Liste complète des sources dans la formation.

Contenu rédigé par Kitchen à partir de la documentation de Zenchef, à jour au 5 octobre 2026. L'interface peut évoluer.



Outil éditeur | Formation et quiz · 20 min

TheFork Manager : prendre en main l'outil

PUBLIC Salle · Managers **THÈMES** Réservation & CRM | Avis clients

Ce que vos équipes vont apprendre

- Toute réservation, même prise au téléphone, s'enregistre dans TheFork Manager avec un e-mail ou un téléphone.
- Les statuts se mettent à jour en temps réel : Arrivé à l'entrée, Parti au départ. C'est ce qui évite les surréservations.
- Pour décaler une table : Rechercher, puis Modifier. Pour libérer une table : Annuler.
- Les notes clients restent factuelles et respectueuses (RGPD).
- Un avis négatif se traite avec calme, rapidement, par la personne désignée.

AU PROGRAMME

01 Accéder à TheFork Manager et préparer le service
02 Prendre une réservation au téléphone ou un client sans réservation
03 Suivre le service avec les statuts et le plan de salle
04 Retrouver, modifier ou annuler une réservation
05 Clients : notes, retards et no-shows
06 Lire et répondre aux avis
07 Pour les managers

EXEMPLE DE QUESTION DU QUIZ

Une table vient de partir. Pourquoi passer immédiatement sa réservation en Parti ?

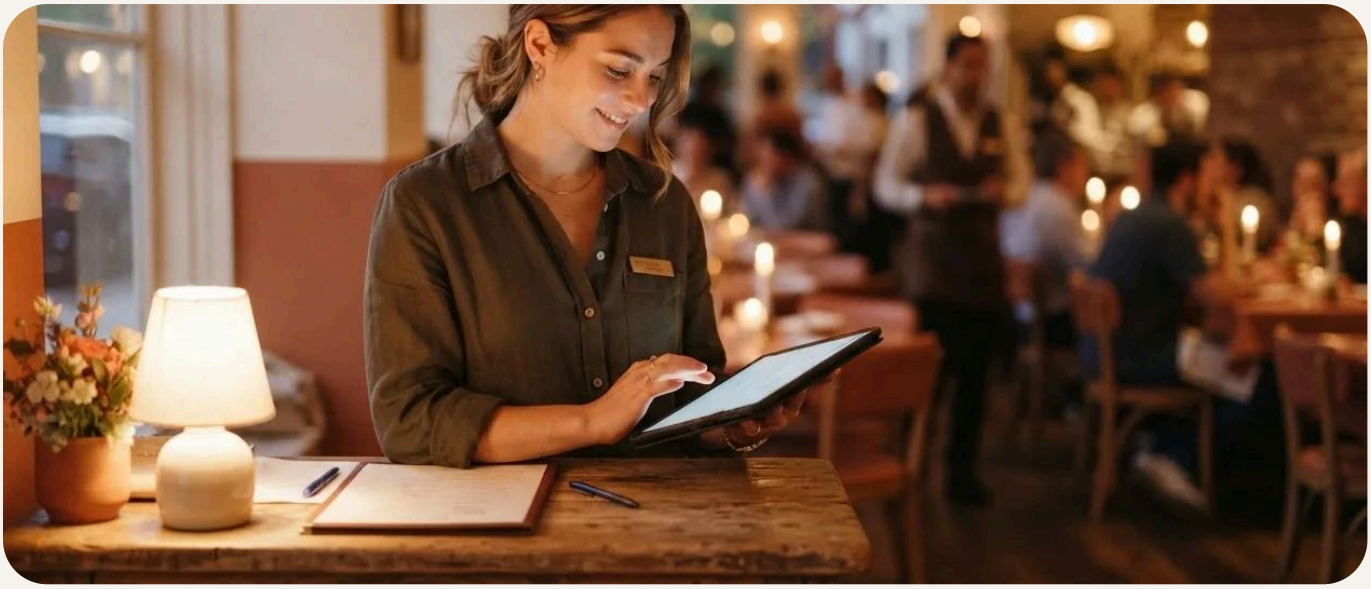
Une seule réponse

BONNE RÉPONSE
- (●) Pour que la table redevienne disponible à la réservation en ligne
- ( ) Pour envoyer la facture au client
- ( ) Ce n'est pas utile

Le statut Parti libère la table et met à jour la disponibilité en temps réel.

SOURCES Centre d'aide TheFork Manager (français), 13 articles : réservations, statuts, plan de salle, liste d'attente, avis, promotions, utilisateurs. Liste complète des sources dans la formation.

Contenu rédigé par Kitchen à partir de la documentation de TheFork, à jour au 5 octobre 2026. L'interface peut évoluer.



Outil éditeur | Formation et quiz · 20 min

SevenRooms : réservations, salle et fiches clients

PUBLIC Salle · Réception / hôtel · Managers **THÈMES** Réservation & CRM

Ce que vos équipes vont apprendre

- Avant chaque shift, appuyez le briefing sur le rapport pré-service : VIP, occasions, allergies, annulations.
- Cherchez toujours le profil existant avant d'en créer un nouveau.
- Walk-in : table libre, installez-le en deux gestes ; salle complète, liste d'attente avec un temps annoncé.
- Le plan de salle et les statuts se tiennent à jour en temps réel, depuis l'iPad ou l'iPhone.
- Tags et notes restent factuels et respectueux (RGPD).

AU PROGRAMME

01 Se repérer : application et portail web
02 Préparer le shift
03 Enregistrer une réservation sur le bon profil
04 Accueillir un walk-in ou l'inscrire en liste d'attente
05 Placer les clients et suivre les tables
06 Lire et enrichir un profil client
07 Pour les managers

EXEMPLE DE QUESTION DU QUIZ

Un client appelle pour réserver. Vous tapez son nom et trouvez un profil à son nom avec le même téléphone. Que faites-vous ?

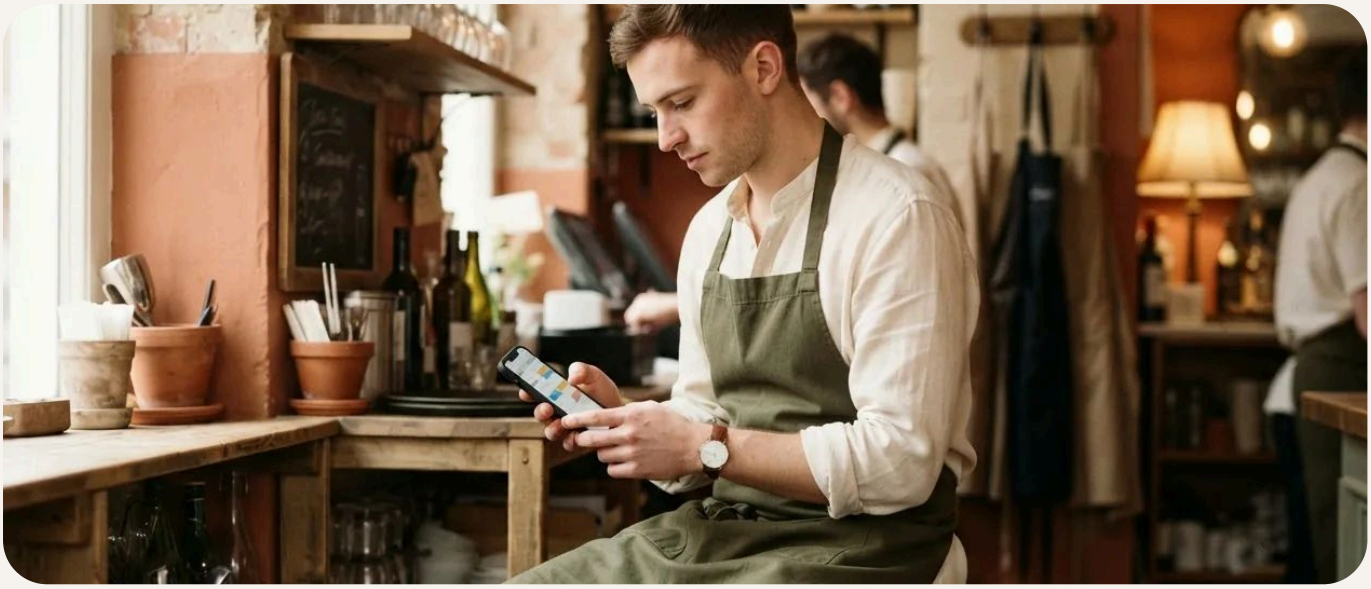
Une seule réponse

- ○ Vous créez quand même un nouveau profil
- ◉ **Vous sélectionnez ce profil pour la réservation** — BONNE RÉPONSE
- ○ Vous supprimez l'ancien profil

Rattacher la réservation au profil existant conserve tout son historique.

SOURCES Centre d'aide et pages publiques SevenRooms (Training Hub, Table Management, Reservations & Waitlist, CRM) ; Square et Lightspeed : intégration SevenRooms. Liste complète des sources dans la formation.

Contenu rédigé par Kitchen à partir de la documentation de SevenRooms, à jour au 5 octobre 2026. L'interface peut évoluer.



Outil éditeur | Formation et quiz · 15 min

Lightspeed Restaurant : prendre une commande et encaisser

PUBLIC Salle · Bar **THÈMES** Caisse

Ce que vos équipes vont apprendre

- Ouvrez toujours la commande sur la bonne table, et prenez-la par siège si la table risque de payer séparément.
- Une allergie se saisit dans la commande avec Ajouter des allergènes : elle s'imprime sur chaque bon.
- Rien ne part en cuisine sans Envoyer – x articles ; utilisez Appel suite pour lancer le plat suivant.
- Un article déjà envoyé s'annule avec un motif, et l'annulation est tracée à votre nom.
- À l'encaissement, vérifiez le mode de paiement et le montant reçu avant de toucher Payer.

AU PROGRAMME

01 Se repérer sur le plan de salle
02 Ouvrir une table et saisir la commande
03 Ajouter les options, les commentaires et les allergies
04 Envoyer en cuisine au bon rythme
05 Corriger ou transférer une commande
06 Encaisser et diviser la note

EXEMPLE DE QUESTION DU QUIZ

Un client vous donne 50 € pour une note de 42 € et attend sa monnaie. Vous saisissez 50 € en montant reçu. Quel est le risque ?

Une seule réponse

- ○ Aucun
- ◉ La caisse compte automatiquement les 8 € de différence comme pourboire — BONNE RÉPONSE
- ○ Le paiement est refusé

Un montant reçu supérieur au total est ajouté comme pourboire : vérifiez avant de valider.

SOURCES Centre d'aide Lightspeed Restaurant K-Series (français), 12 articles : écran Tables, prise de commande, options, allergènes, transferts, paiements, division de note. Liste complète des sources dans la formation.

Contenu rédigé par Kitchen à partir de la documentation de Lightspeed, à jour au 5 octobre 2026. L'interface peut évoluer.



Outil éditeur | Formation et quiz · 10 min

Skello : consulter son planning et pointer

PUBLIC Toute l'équipe · Managers **THÈMES** Planning

Ce que vos équipes vont apprendre

- Le planning publié dans Skello fait foi : consultez-le dans l'onglet Planning et sur l'accueil.
- Badgez à chaque arrivée, pause et départ, sur la tablette ou l'application selon votre établissement.
- Toute absence passe par l'outil et par le manager : congés dans Demandes, maladie signalée tout de suite au manager.
- Un remplacement transfère votre shift à un collègue, après son accord et celui du manager.
- Managers : publiez à la semaine ou au mois, validez les badges, puis exportez le rapport pour la paie.

AU PROGRAMME

01 Installer l'application et se connecter
02 Consulter son planning et ses heures
03 Pointer son arrivée et son départ
04 Demander un congé ou signaler une absence
05 Se faire remplacer sur un shift
06 Managers : créer et publier le planning
07 Managers : absences, badges et export paie

EXEMPLE DE QUESTION DU QUIZ

Léa accepte de reprendre votre shift de jeudi via une demande de remplacement. Que se passe-t-il pour son propre shift de vendredi ?

Une seule réponse

- ○ Il vous est automatiquement transféré
- ◉ BONNE RÉPONSE — Rien : un remplacement n'est pas un échange
- ○ Il est supprimé

Le remplacement transfère seulement votre shift à Léa, dans un seul sens.

SOURCES Centre d'aide Skello (16 articles : application mobile, badgeuse, congés, remplacements, publication du planning, rapport). Liste complète des sources dans la formation.

Contenu rédigé par Kitchen à partir de ces sources, à jour au 5 octobre 2026.



Outil éditeur | Formation et quiz · 15 min

Booking.com Extranet : l'essentiel pour la réception

PUBLIC Réception / hôtel · Managers **THÈMES** Hôtellerie | Réservation & CRM | Avis clients

Ce que vos équipes vont apprendre

- Vérifiez qui encaisse : l'hôtel, avec la carte du client, ou Booking.com, avec une carte virtuelle à encaisser à partir de sa date d'activation.
- Les données de carte s'affichent trois fois au maximum, le CVC une seule fois : jamais de capture ni de note.
- Les échanges avec le client restent dans la messagerie Booking.com.
- Annulation demandée par le client : Request to cancel reservation, jusqu'à 48 heures avant l'arrivée.
- No-show : à déclarer entre minuit le jour d'arrivée et 48 heures après la date de départ prévue.

AU PROGRAMME

01 Trouver une réservation et lire ses détails
02 Qui encaisse : vous ou Booking.com ?
03 Consulter la carte du client ou la carte virtuelle
04 Répondre aux messages des clients
05 Gérer une demande d'annulation
06 Déclarer une non-présentation (no-show)
07 Répondre à un commentaire client

EXEMPLE DE QUESTION DU QUIZ

La carte d'un client est refusée sur votre terminal. Quelle est la bonne démarche ?

Une seule réponse

- ○ Lui écrire pour lui demander un autre numéro de carte par message
- ◉ BONNE RÉPONSE — Utiliser Mark credit card as invalid dans la fiche de réservation
- ○ Annuler tout de suite la réservation

Booking.com demande alors au client, par e-mail et SMS, de fournir une nouvelle carte sous 24 heures.

SOURCES Booking.com Partner Hub : centre d'aide (8 articles : réservations, cartes clients, Payments by Booking.com, cartes virtuelles, messagerie, annulations, no-shows, commentaires). Liste complète des sources dans la formation.

Contenu rédigé par Kitchen à partir de ces sources, à jour au 6 octobre 2026.



Outil éditeur | Formation et quiz · 15 min

Expedia Partner Central : l'essentiel pour la réception

PUBLIC Réception / hôtel · Managers **THÈMES** Hôtellerie | Réservation & CRM

Ce que vos équipes vont apprendre

- Vérifiez toujours le modèle : Expedia Collect, le client a déjà payé et vous encaissez la carte virtuelle ; Hotel Collect, vous encaissez le client.
- La carte virtuelle s'encaisse à partir du jour d'arrivée. Les extras se règlent avec la carte personnelle du client.
- Carte Hotel Collect non valable : Request updated card, jamais de demande directe au client.
- N'annulez que sur demande du client, et avant la date d'arrivée.
- Avis : réponse courtoise, sans coordonnées, 400 mots au maximum, définitive une fois validée.

AU PROGRAMME

01 Trouver une réservation
02 Expedia Collect ou Hotel Collect : qui encaisse ?
03 Encaisser la carte virtuelle (Expedia Collect)
04 Vérifier la carte du client (Hotel Collect)
05 Échanger avec le client
06 Gérer une demande d'annulation
07 Déclarer un no-show ou une annulation tardive
08 Répondre aux avis

EXEMPLE DE QUESTION DU QUIZ

Une cliente arrive avec une réservation Expedia Collect. Que faites-vous pour le paiement de la chambre ?

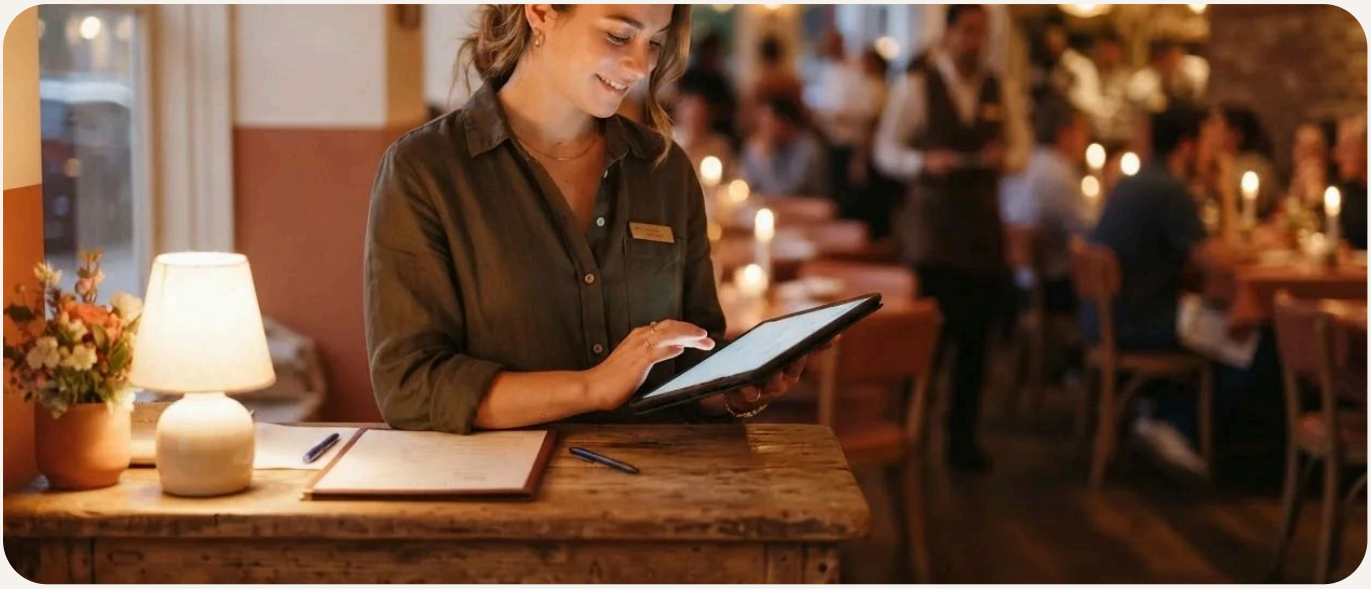
Une seule réponse

- ○ Vous lui faites payer la chambre avec sa carte personnelle
- ● BONNE RÉPONSE — **Vous encaissez la carte virtuelle d'Expedia et demandez une carte personnelle pour les extras**
- ○ Vous ne faites rien, Expedia vous envoie un virement automatiquement

En Expedia Collect, la cliente a déjà payé. L'hôtel encaisse la carte virtuelle et utilise la carte personnelle seulement pour les extras.

SOURCES Expedia Partner Central : centre d'aide (14 articles : réservations, Expedia Collect et Hotel Collect, carte virtuelle, messagerie, annulations, rapprochement, avis). Liste complète des sources dans la formation.

Contenu rédigé par Kitchen à partir de ces sources, à jour au 6 octobre 2026.



Outil éditeur | Formation et quiz · 15 min

Cloudbeds : gérer les réservations au quotidien

PUBLIC Réception / hôtel **THÈMES** Hôtellerie | Réservation & CRM

Ce que vos équipes vont apprendre

- Le Dashboard (vue Today) montre les arrivées, départs et clients présents : c'est le point de départ du service.
- La chambre doit être attribuée avant le check-in ; une réservation « Confirmation Pending » doit d'abord être confirmée.
- Les extras et les paiements passent par l'onglet Folio, bouton Add.
- « Record previous payment » enregistre un paiement déjà reçu, sans débiter la carte.
- Départ anticipé : raccourcir le séjour avec Quick Edit, vérifier le solde, puis faire le check-out.

AU PROGRAMME

01 Commencer son service avec le Dashboard
02 Retrouver une réservation
03 Créer une réservation au comptoir
04 Attribuer une chambre
05 Faire le check-in
06 Ajouter un extra sur le folio
07 Enregistrer un paiement
08 Faire le check-out et gérer un départ anticipé

EXEMPLE DE QUESTION DU QUIZ

Un client a payé en espèces au comptoir. Quelle option choisissez-vous dans Collect payment ?

Une seule réponse

- (●) Record previous payment (Do not charge) — BONNE RÉPONSE
- ( ) Terminal
- ( ) Pay by Link

Le paiement a déjà été reçu : on l'enregistre dans le folio sans rien débiter.

SOURCES Cloudbeds : guide des opérations quotidiennes ; Centre d'aide Cloudbeds : check-in et check-out, réservations, attribution des chambres, folio et paiements. Liste complète des sources dans la formation.

Contenu rédigé par Kitchen à partir de ces sources, à jour au 6 octobre 2026.



Outil éditeur | Formation et quiz · 15 min

Mews : arrivées, départs et facturation

PUBLIC Réception / hôtel **THÈMES** Hôtellerie | Réservation & CRM

Ce que vos équipes vont apprendre

- Une réservation se retrouve par la recherche du Dashboard, par le Timeline (Manage) ou par Reservation overview (Alt + O).
- Le check-in se fait dans l'onglet Status, seulement si la chambre est Inspected.
- Les extras s'ajoutent dans l'onglet Items et arrivent sur la facture du titulaire.
- On encaisse depuis l'onglet Billing avec Process payment ; espèces et virements passent par Add external payment.
- Au départ : régler, clôturer la facture, puis Check out. Un solde restant demande toujours une raison.

AU PROGRAMME

01 Retrouver une réservation
02 Se repérer dans la fiche de réservation
03 Attribuer ou changer la chambre
04 Faire le check-in
05 Ajouter un extra au séjour
06 Encaisser un paiement
07 Clôturer la facture
08 Faire le check-out

EXEMPLE DE QUESTION DU QUIZ

Le client est là, mais sa chambre n'est pas « Inspected ». Que faites-vous ?

Une seule réponse

- ○ Vous faites le check-in quand même
- ◉ **Vous lui attribuez une autre chambre déjà contrôlée, puis vous faites le check-in** — BONNE RÉPONSE
- ○ Vous annulez la réservation

Le check-in n'est possible que sur une chambre « Inspected ». Changer de chambre évite de faire attendre le client.

SOURCES Centre d'aide Mews : Reservations management, Reservation overview, check-in, surclassement, paiement, clôture de facture, check-out. Liste complète des sources dans la formation.

Contenu rédigé par Kitchen à partir de ces sources, à jour au 6 octobre 2026.

COMMENT DÉMARRER

Créez votre compte.
Démarrez maintenant.

1

Créez votre espace

Un e-mail et le nom de votre groupe.

2

Choisissez vos contenus

Partez du catalogue ou importez vos documents.

3

Invitez vos équipes

Elles se connectent avec un code reçu par SMS.

À partir de 0,50 € HT par collaborateur et par mois · 1 mois offert

ESSAYER GRATUITEMENT

Créez votre espace administrateur

Création d'un compte administrateur pour essayer la plateforme.

Créer mon espace →

admin.kitchen-app.io/sign-up

DEMANDER UNE DÉMO

Échangez avec notre équipe

Découvrez Kitchen avec un exemple adapté à votre groupe.

Demander une démo →

calendly.com/supplement-bacon/kitchen-demo

TESTER UNE FORMATION

Vivez l'expérience collaborateur

Découvrez une formation comme vos équipes, sans créer de compte.

Tester une formation →

kitchen-app.io/essayer



Une question sur Kitchen ou sur ce catalogue ?

Écrivez-nous, nous vous répondrons avec plaisir.

contact@supplement-bacon.com

TARIFS

Des tarifs dégressifs.
Un prix par collaborateur.

Toutes les fonctionnalités sont incluses. Le tarif par collaborateur diminue à mesure que vos équipes s'agrandissent.

Jusqu'à 50
Pour un restaurant ou un petit groupe.

5 € HT

par collaborateur et par mois

1 à 50 collaborateurs

- Toute la plateforme incluse
- +30 formations incluses
- Formations créées par IA

Jusqu'à 500
Pour les groupes multi-sites.

2 € HT

par collaborateur et par mois

51 à 500 collaborateurs

- Toute la plateforme incluse
- +30 formations incluses
- Formations créées par IA

Jusqu'à 1000
Pour les réseaux et grands groupes.

1 € HT

par collaborateur et par mois

501 à 1000 collaborateurs

- Toute la plateforme incluse
- +30 formations incluses
- Formations créées par IA

Plus de 1000
Pour les très grands réseaux.

0,50 € HT

par collaborateur et par mois

Au-delà de 1000 collaborateurs

- Toute la plateforme incluse
- +30 formations incluses
- Formations créées par IA

0 € de mise en place
Créez votre compte et démarrez, sans frais.

Sans engagement
Résiliable à tout moment, sans frais.

1 mois offert
Le premier mois est offert.

Hébergé en France
Hébergeur certifié ISO 27001 et audité SOC 2 Type II.

Deux options. Pour aller plus loin.

BACK-OFFICE

SSO Microsoft Azure

Vos équipes administratives accèdent au back-office avec leur compte Microsoft. Centralisez les connexions et simplifiez la gestion des accès.

+ 100 € HT / mois

- Connexion SSO Microsoft Azure
- Pour les utilisateurs du back-office

APPLICATION

Application en marque blanche

Une application au nom de votre groupe, avec votre propre icône et un écran de lancement personnalisé. Votre marque, dès l'ouverture.

+ 360 € HT / mois

- Nom de l'application sur l'App Store
- Icône de l'application
- Nom de l'application sur l'écran d'accueil
- Écran de lancement personnalisé

Prix indiqués hors taxes. Sans frais de mise en place ni engagement : vous pouvez résilier à tout moment. Options sans frais de mise en place · Sans engagement.

Kitchen

Formez et informez toutes vos équipes.

Accueil, formation et communication interne pour l'hôtellerie-restauration.

Essayer gratuitement
admin.kitchen-app.io/sign-up

Demander une démo
calendly.com/supplement-bacon/kitchen-demo

Tester une formation
kitchen-app.io/essayer

Nous écrire
contact@supplement-bacon.com

© 2026 Kitchen · Édition novembre 2026