



MODULE TRANSITION ÉCOLOGIQUE & OUTILS NUMÉRIQUES

COMPRENDRE LES ENJEUX DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE EN CUISINE PROFESSIONNELLE POUR DÉVELOPPER DES OUTILS NUMÉRIQUES ADAPTÉS

Formation destinée à des équipes produit/R&D (ingénieurs, techniciens, chefs de projet) afin de traduire les réalités terrain de la cuisine professionnelle en fonctionnalités logicielles utiles, sobres et opérationnelles.

Objectif principal de la formation

Comprendre les enjeux de la transition écologique en cuisine professionnelle afin de concevoir des outils numériques adaptés (suivi, pilotage, aide à la décision).

Objectifs pédagogiques

À l'issue de ce stage, le stagiaire sera capable de :

- Identifier les principaux impacts environnementaux liés à la restauration (énergie, eau, déchets, approvisionnements).
- Comprendre l'organisation matérielle et humaine d'une cuisine professionnelle (zones, équipements, flux).
- Cartographier les flux clés (marchandises, déchets, énergie) et les traduire en besoins fonctionnels pour un logiciel.
- Concevoir des pistes de solutions UX/UI et de reporting favorisant la sobriété et l'efficacité opérationnelle.
- Formaliser une feuille de route de fonctionnalités écoresponsables et des recommandations UX.

Public visé

Équipes produit/R&D d'éditeurs de logiciels de gestion (ingénieurs, techniciens, chefs de projet), responsables hygiène/qualité, gestionnaires, référents RSE.

Prérequis :

- Aucun prérequis technique en cuisine. Une connaissance de base du produit logiciel et/ou des enjeux de gestion (stocks, hygiène, production) est recommandée.

Modalités et délais d'accès :

- Formation intra-entreprise. Dates fixées conjointement. Accès sous réserve de validation du besoin et de la disponibilité des parties.
- Pour toutes demandes concernant cette formation, vous pouvez nous contacter par téléphone au 07 78 04 03 64 et/ou email : nathalierichardvitton@gmail.com
- Démarrage possible sous 2 à 6 semaines après validation (selon planning).

Méthodes pédagogiques :

- Apports structurés, études de cas, cartographie de flux, ateliers de co-conception, prototypage rapide, échanges guidés et débriefs collectifs.



Moyens et supports pédagogiques :

- Tableau / support informatique. Supports synthétiques remis aux stagiaires (schémas, check-lists, grilles de flux, canevas de fonctionnalités).
- Cas pratiques et scénarios d'usage. Outils de prototypage (papier/outil numérique) selon équipement du bénéficiaire.

Encadrement :

- Formation animée par un formateur Cook Events (chef consultant / formateur) spécialisé en cuisine professionnelle et démarches écoresponsables.

Tarif :

- Sur devis (intra-entreprise). Financements possibles (ex. OPCO) selon éligibilité.

Contact :

- Cook Events – 1, rue Verte, 59620 Aulnoye-Aymeries – Email : cdovergne001@gmail.com

Durée et lieu du stage

Formation en intra-entreprise (présentiel de préférence).

Durée : 3 jours (21 heures).

Déroulement du stage (répartition matin / après-midi)

Jour 1 – Matin (enjeux écologiques & impacts en restauration)

- Panorama des enjeux : consommation énergétique, ressources en eau, gaspillage alimentaire, saisonnalité, circuits courts.
- Impacts écologiques et ordres de grandeur : où se situent les principaux leviers en cuisine professionnelle.

Jour 1 – Après-midi (organisation réelle d'une cuisine & leviers d'action)

- Visite virtuelle ou cas pratique : organisation d'une cuisine (zones, équipements, flux de production).
- Zoom sur les bonnes pratiques : éco-gestes, sobriété énergétique, prévention du gaspillage.
- Réflexion collective : comment un logiciel peut soutenir ces démarches (alertes, suivis, interfaces adaptées).

Jour 2 – Matin (flux marchandises : réception → stockage → production)

- Chaîne de valeur d'un produit : de la livraison au dressage (exemples concrets).
- Suivi des marchandises : DLC, traçabilité, stockage raisonné, pertes.
- Traduction en besoins fonctionnels : données, indicateurs, écrans, contrôles et alertes.

Jour 2 – Après-midi (flux déchets & énergie : valorisation et pilotage)

- Déchets organiques : tri, transformation, suivi quantitatif, valorisation.
- Énergie : points de consommation, cycles, indicateurs utiles et seuils d'alerte.
- Cas d'usage : tableaux de bord, alertes, synchronisation avec les cycles de production.



Jour 3 – Matin (conception de solutions numériques écoresponsables)

- Adapter l'UX/UI à des objectifs de sobriété et d'efficacité opérationnelle.
- Construire des outils de reporting et d'aide à la décision écoresponsables.
- Intégrer les attentes des utilisateurs terrain (chefs, gestionnaires, responsables hygiène).

Jour 3 – Après-midi (co-création, prototypage & validation)

- Retour d'expérience : pratiques de restauration écoresponsable et contraintes terrain.
- Conception de modules : gestion des stocks anti-gaspillage, alertes eau/énergie, indicateurs RSE.
- Atelier de co-création : prototypage rapide d'un module « hygiène et éco-gestion ».
- Évaluation et feedback utilisateur : test d'usage d'un cas simulé.

Livrables à l'issue de la formation

- Schémas de flux écoresponsables en cuisine.
- Liste de fonctionnalités clés à intégrer dans les outils numériques.
- Cahier de recommandations UX pour un logiciel de cuisine durable.
- Feuille de route personnalisée pour intégrer des logiques RSE dans le produit.

Évaluation des stagiaires

- Évaluation formative pendant les ateliers (cartographie, cas d'usage, prototypage).
- Évaluation sommative en fin de formation : restitution d'un cas (flux + fonctionnalités) et quiz/QCM de validation des acquis.
- Une attestation de fin de stage indiquant le pourcentage acquis peut être remise à chaque stagiaire, ainsi qu'au responsable de l'entreprise (sur demande).

Les formations dispensées par Cook Events peuvent être adaptées en fonction des besoins et compte tenu des difficultés particulières liées au handicap.

Nous mettons tout en œuvre pour vous assurer une pédagogie qui vous permet la meilleure accessibilité à nos formations.

Contactez-nous et construisons ensemble la formation la mieux adaptée.