

Atelier

UTILISER L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE EN BOULANGERIE



Utiliser l'intelligence artificielle pour améliorer sa rentabilité

Les nouvelles technologies regorgent d'outils intéressants pour optimiser la gestion d'une entreprise. Lionel Broilliard, spécialiste des deux, accompagne les artisans pour analyser leur activité et dénicher les leviers de rentabilité. Optimisation des processus, réduction des coûts, innovation dans l'approche commerciale... Vous repartirez avec des pistes concrètes à mettre immédiatement en œuvre pour maximiser vos marges et vos bénéfices. Une formation lucrative !

Durée : 7 h (1 jour)

Profils des apprenants : Artisans Boulangers Pâtissier / Personnes susceptibles d'ouvrir une boulangerie

Prérequis : Apporter un ordinateur portable

Accessibilité : Nos formations peuvent être accessibles aux personnes en situation de handicap. Les aspects, l'accessibilité et le type de handicap au regard des modalités d'accompagnement pédagogiques sont à évoquer impérativement au cours de l'entretien préalable à toute contractualisation afin de pouvoir orienter ou accompagner au mieux les personnes en situation de handicap.

Référente handicap : Christelle BASTIDE (christelle.bastide@ecolebourgeoisfreres.com)



Modalités d'accès :

Mail : formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tél : 01 89 53 49 88

Contenu de l'atelier :

Accueil des apprenants

- Présentation des locaux, de la journée et des supports
- Explication des recettes

Déroulé de l'atelier

L'intelligence artificielle : avantages, risques, limites

- Les outils sur le marché : ChatGpt, Claude, Bard, Surviven Midjourney, Dall-e ...
- Mise en place des outils avec le formateur
- Utilisation des outils adaptés à la boulangerie artisanale pour :
 - + Sa communication quotidienne
 - + Des interrogations juridiques (RH, social...), sur la lecture de son bilan, la recherche de financements, d'aides...
 - + Créer ses cartes de fêtes, évènements annuels...
- Utilisation de l'IA pour diminuer sa casse, recycler ses produits, créer de nouvelles recettes...
- Fin de l'atelier
 - + Débriefing, échange et questions sur l'atelier réalisé
 - + Clôture de l'atelier avec évaluation

Objectifs pédagogiques

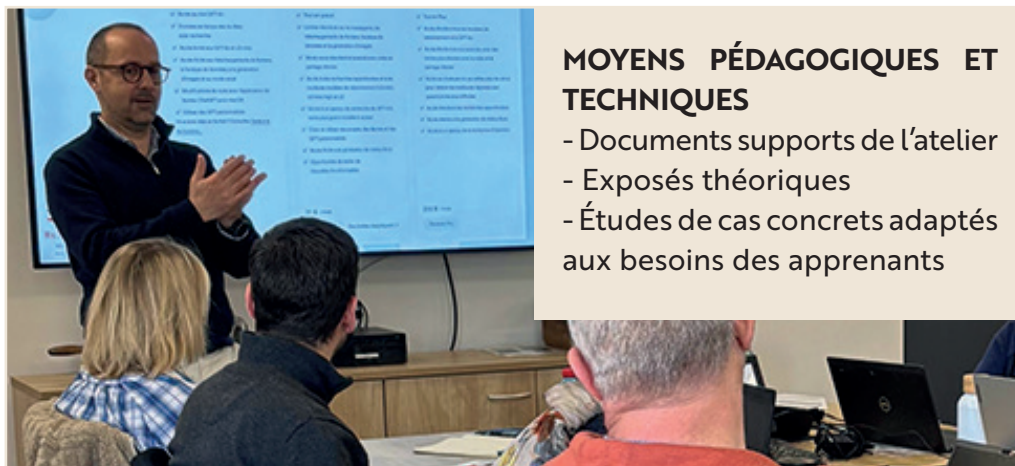
- Découvrir les bases de l'intelligence artificielle et différents logiciels
- Mettre en application des cas concrets en boulangerie/pâtisserie adaptés aux besoins des apprenants (communication, gestion, finances, RH, juridique...)

Organisation de la formation

EQUIPE PÉDAGOGIQUE

L'atelier sera assuré par un(e) intervenant(e) de l'équipe pédagogique de **Red Pepper Consulting**.

Délais d'accès : Le planning des formations est disponible sur notre site internet et sur demande. Les inscriptions sont possibles, en fonction des disponibilités, jusqu'à 72 heures avant le début de la formation.



MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Documents supports de l'atelier
- Exposés théoriques
- Études de cas concrets adaptés aux besoins des apprenants

DISPOSITIF DE SUIVI DE L'EXÉCUTION DE L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION

- Feuilles de présence
- Questions orales ou écrites
- Formulaire d'évaluation de l'atelier

Tarif HT : 75 €