

FORMATION VENUE360_004

ROLE RESTAURATION DE VENUE360

DERNIERE MISE A JOUR DU DOCUMENT : 16/04/2026

Objectif pédagogique :

- L'objectif de cette formation est de permettre au chef de cuisine et au personnel de restauration d'une structure d'accueil et d'hébergement de groupes de planifier les menus en fonction des groupes et individuels à accueillir.
- A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables :
 - d'entrer les menus dans venue360, notamment les menus alternatifs en cas d'allergies ou régimes alimentaires
 - d'utiliser le planificateur de repas dans venue360
 - d'accéder, comprendre et exploiter tous les rapports de restauration générés par venue360

Durée

4 heures

Public concerné

Chef de cuisine ou personnel de restauration du centre d'hébergement, ou toute personne chargée de la coordination avec les cuisines

Prérequis

- Les stagiaires doivent avoir pour compétences minimales requises :
Niveau basique en informatique : savoir ouvrir un navigateur web (Internet explorer, Chrome, Firefox, etc..), savoir télécharger une application mobile sur smartphone
- Chaque stagiaire devra avoir complété son questionnaire d'admission pour déterminer ses attentes et prérequis de manière personnalisée

Méthodes et moyens pédagogiques

- Cours magistral (70 %) et travaux pratiques appliqués à la structure du client (30%)
- Formation effectuée à distance sous forme de 2 sessions de 2 h.
- Les stagiaires doivent chacun être équipés d'un ordinateur pour la mise en œuvre pratique
- Les stagiaires doivent disposer d'une connexion internet de bon débit
- Les stagiaires auront accès à leur environnement de travail venue360 dans le cloud, et disposeront également d'une base de connaissance en ligne
- Plus d'informations concernant la création d'un parcours pédagogique personnalisé et les modalités de formation : <https://venue360.fr/informations-pratiques.php>

Modalités de validation des acquis

- Attestation de présence, exercices appliqués sur des cas réels, test final par module, questionnaire post-formation

Contenu

Paramétrage de venue360

1. Définir les espaces de restauration
2. Paramétrer ses menus
3. Définir les régimes alimentaires acceptés : végétarien, sans gluten, allergies alimentaires
4. Planifier les repas : planificateur de repas
5. Mettre en place un écran connecté temps réel dans la cuisine avec la liste des repas à préparer

Utilisation de venue360

1. Gérer les différents services
2. Savoir générer et lire un rapport de restauration quotidien, hebdomadaire, mensuel
 - feuille de route
 - section restauration de l'état récapitulatif général
 - planning global de restauration par service
 - rapport des régimes alimentaires spéciaux
 - écran connecté en cuisine
3. Savoir exploiter l'application mobile sur smartphone
4. Planifier les achats

Délai et modalités d'accès

- Entre 3 et 5 semaines après la demande de formation à adresser par email formations@venue360.com ou par téléphone au 01 71 49 70 68
- **Si vous êtes une personne en situation de handicap**, veuillez contacter le référent pédagogique M. Alexandre Meiffredy pour adapter le parcours pédagogique et les modalités d'accès :
 - Email : alexandre.meiffredy@venue360.com
 - Téléphone : 06 79 68 82 31

Tarif

- 550 € HT pour les 4 heures de formation. Forfait pour l'ensemble des stagiaires (groupe de 3 personnes maximum)
- Numéro de déclaration d'activité : 11788034978

Votre contact formation et référent pédagogique

- Alexandre Meiffredy : alexandre.meiffredy@venue360.com – 01 71 49 70 68

