TOUR TENDANCES DE LONDRES

Visites guidées pour découvrir les derniers concepts de la restauration.

,

RESTAURATION COMMERCIALE

Objectifs de la formation

Identifier en situation réelle les facteurs clés de succès des concepts actuels et à venir sur le marché de la restauration (rapide, traditionnelle…)

Étudier les concepts les plus innovants et créateurs de tendance d'une capitale européenne majeure, Londres

Prendre en compte les best practices déterminants pour réussir sur le marché de la Vente à Emporter : produits, présentation, merchandising, stratégie de vente, politique de communication, pricing…

Parmi nos formateurs

- Professionnel(s) du secteur

Public concernés

- Président, Directeur général, Gérant, Chef et Restaurateur, Responsable Marketing, Responsable du Développement, Directeur commercial ou Responsable des Achats.

Critères d'admission

- Cette formation entre dans le champ d'application des dispositions relatives à la formation professionnelle continue car considérée comme une action d'adaptation et de développement des compétences des salariés.

Prérequis

- Aucun prérequis n'est nécessaire

The city that never sleeps…

- S'applique aussi à la belle insulaire : no man's land culinaire pendant des décennies, Londres met depuis 2000 les bouchées doubles pour se rattraper. Entre les nouveaux malls commerciaux presque au coeur de la ville, Soho mini laboratoire où s'ouvrent les concepts les plus créatifs du moment, les amoureux d'une gastronomie facile qui n'hésitent pas à mélanger luxe et mini portions pour un plaisir aussi portable que responsable… A Londres, la tête tourne et les idées fusent : un melting pot incroyable de patrimoines culinaires, de techniques de fabrication et de modes de commercialisation soutenus par un des plus gros marchés au monde en restauration rapide & vente à emporter…

A la gare St Pancras de Londres (heure locale)

Brief au coeur de Saint Pancras, le nouveau quartier très récemment inauguré autour de la Saint Martin's School

- Les tendances internationales de la Restauration à suivre
- Spécificités de la scène londonienne et du marché britannique
- Concepts snacking remarquables à Londres

- Applications envisageables
- Le support « cahier de tendances » vous sera remis pour suivre et annoter votre parcours

Départ tour tendances

- Safari concepts, hôtels, cafés, fast casual & restaurants sur nouveaux quartiers de l'Est Londonien : Angel, Shoreditch, Clerkenwell, Brick Lane ... où s'allient design, créativité et maîtrise de restaurateurs aux profils et compétences hors du commun

Déjeuner dans un concept emblématique des nouveaux lieux londoniens

- Débrief intermédiaire sur les lieux visités le matin, tour de table sur les éléments marquants

Visite guidée d'un des ensembles commerciaux ouverts à l'est ces deux dernières années

- Les enseignes sélectionnées, l'organisation des espaces de convivialité, les best practices...
- Best of Covent garden / Picadilly : la journée finit par un tour express des plus belles créations récentes dans ce quartier cher aux inventeurs alimentaires

Principaux enseignements et best practices

Fin de journée

Dates

Modalités pédagogiques, d'évaluation et techniques

- **Modalités pédagogiques:**

Pour les formations synchrones-présentiel ou classes virtuelles (formations à distance, en direct), les stages sont limités, dans la mesure du possible, à une douzaine de participants, et cherchent à respecter un équilibre entre théorie et pratique. Chaque fois que cela est possible et pertinent, des études de cas, des mises en pratique ou en situation, des exercices sont proposées aux stagiaires, permettant ainsi de valider les acquis au cours de la formation. Les stagiaires peuvent interagir avec le formateur ou les autres participants tout au long de la formation, y compris sur les classes virtuelles durant lesquelles le formateur, comme en présentiel peut distribuer des documents tout au long de la formation via la plateforme. Un questionnaire préalable dit 'questionnaire pédagogique' est envoyé aux participants pour recueillir leurs besoins et attentes spécifiques. Il est transmis aux intervenant(e)s avant la formation, leur permettant de s'adapter aux publics. Pour les formations en E-learning (formations à distance, asynchrones), le stagiaire peut suivre la formation à son rythme, quand il le souhaite. L'expérience alterne des vidéos de contenu et des activités pédagogiques de type quizz permettant de tester et de valider ses acquis tout au long du parcours. Des fiches mémos reprenant l'essentiel de la formation sont téléchargeables. La présence d'un forum de discussion permet un accompagnement pédagogique personnalisé. Un quizz de validation des acquis clôture chaque parcours. Enfin, le blended-learning est un parcours alternant présentiel, classes virtuelles et/ou e-learning.

- **Modalités d'évaluation:**

Toute formation se clôture par une évaluation à chaud de la satisfaction du stagiaire sur le déroulement, l'organisation et les activités pédagogiques de la formation. Les intervenant(e)s évaluent également la session. La validation des acquis se fait en contrôle continu tout au long des parcours, via les exercices proposés. Sur certaines formations, une validation formelle des acquis peut se faire via un examen ou un QCM en fin de parcours. Une auto-évaluation des acquis pré et post formation est effectuée en ligne afin de permettre à chaque participant de mesurer sa progression à l'issue de la formation. Une évaluation à froid systématique sera effectuée à 6 mois et 12 mois pour s'assurer de l'ancrage des acquis et du transfert de compétences en situation professionnelle, soit par téléphone soit par questionnaire en ligne.

- **Modalités techniques FOAD:**

Les parcours sont accessibles depuis un simple lien web, envoyé par Email aux stagiaires. L'accès au module de E-learning se fait via la plateforme 360Learning. La durée d'accès au module se déclenche à partir de la réception de l'invitation de connexion. L'accès aux classes virtuelles se fait via la plateforme Teams. Le(a) stagiaire reçoit une invitation en amont de la session lui permettant de se connecter via un lien. Pour une bonne utilisation des fonctionnalités multimédia, vous devez disposer d'un poste informatique équipé d'une carte son et d'un dispositif vous permettant d'écouter du son (enceintes ou casque). En ce qui concerne la classe virtuelle, d'un microphone (éventuellement intégré au casque audio ou à la webcam), et éventuellement d'une webcam qui permettra aux autres participants et au formateur de vous voir. En cas de difficulté technique, le(a) stagiaire pourra contacter la hotline au 01 70 72 25 81, entre 9h et 17h ou par mail au logistiqueformations@infopro-digital.com et la prise en compte de la demande se fera dans les 48h.