



Communiqué de presse  
Paris, le 18 juin 2026

## **Prompt, recrutement, marketing : L'atelier des Chefs met l'IA au menu des restaurateurs**

*Alors que l'intelligence artificielle s'impose progressivement dans les cuisines, les salles et les fonctions support des établissements de restauration, L'atelier des Chefs lance une nouvelle formation dédiée à ses usages concrets. Accessible en ligne en seulement 8 heures, elle vise à aider les professionnels à gagner du temps, améliorer leur rentabilité et renforcer leur compétitivité sans perdre l'essence même de leur métier : l'humain.*

L'intelligence artificielle n'est plus un sujet réservé aux grandes entreprises ou aux géants de la technologie. En quelques mois, les outils d'IA générative se sont imposés dans le quotidien de millions de professionnels à travers le monde. Selon une étude de McKinsey, près de 65 % des entreprises déclarent aujourd'hui utiliser régulièrement l'IA dans au moins une fonction de leur activité, contre seulement 33 % un an plus tôt. Dans le même temps, les gains de productivité associés à ces outils sont devenus l'un des principaux sujets d'investissement des entreprises.

Le secteur de la restauration n'échappe pas à cette transformation. Rédaction de contenus marketing, réponses aux avis clients, création de cartes, recrutement, formation des équipes, analyse des ventes ou encore optimisation des achats : les cas d'usage se multiplient.

Pour autant, beaucoup de professionnels peinent encore à distinguer les véritables opportunités des simples effets de mode. Entre multiplication des outils, manque de temps et absence de formation adaptée, l'adoption reste souvent hésitante.

**C'est dans ce contexte que L'atelier des Chefs enrichit son catalogue avec une nouvelle formation dédiée à l'IA dans la restauration, conçue pour permettre aux restaurateurs, chefs d'établissements et managers d'intégrer ces nouveaux outils dans leur activité quotidienne.**

Loin des approches théoriques ou des discours technologiques parfois déconnectés des enjeux opérationnels, cette formation a été pensée pour répondre aux problématiques concrètes rencontrées par les professionnels.

**L'objectif n'est pas de former des experts en intelligence artificielle, mais de permettre aux restaurateurs de mieux appréhender les outils disponibles, d'identifier les usages à forte valeur ajoutée et de les déployer rapidement.**

Le programme aborde notamment :

- Les fondamentaux de l'intelligence artificielle générative (prise en main, art du prompt...);
- L'utilisation de l'IA pour optimiser la création de ses menus, structurer l'organisation de sa cuisine et automatiser certaines tâches administratives;
- Les meilleurs moyens pour optimiser ses marges et « booster » le panier moyen
- Les « tips » pour accroître la visibilité de son restaurant et de son image en ligne (via la création de contenus pour les réseaux sociaux et ses supports de communication);
- Les usages liés au recrutement, à la formation et à la gestion des équipes;

Accessible 100 % à distance, cette formation de **8 heures** combine contenus pédagogiques en ligne, exercices pratiques, démonstrations, cas concrets issus du quotidien des restaurateurs et accompagnement personnalisé.

## **L'IA : un levier de performance pour un secteur sous tension**

La restauration fait aujourd'hui face à de nombreux défis : hausse des coûts d'exploitation, difficultés de recrutement, évolution rapide des attentes des consommateurs et nécessité de renforcer sa visibilité numérique.

Pour les restaurateurs, l'enjeu n'est pas de remplacer l'humain mais bien de lui permettre de se concentrer sur les activités créatrices de valeur : la cuisine, le management des équipes, le service et la relation client.

## **Former les professionnels à utiliser l'IA avec discernement**

Pour Alexis Rollin, spécialiste en IA et en numérique, expert sur cette formation : *« L'IA peut faire gagner un temps considérable aux restaurateurs lorsqu'elle est utilisée à bon escient. Mais elle ne remplace ni le savoir-faire, ni la créativité, ni l'expérience client. Notre ambition est d'aider les professionnels à comprendre ce qu'ils peuvent en attendre, à maîtriser les bons outils et à les intégrer dans leur quotidien de manière simple, efficace et responsable. »*

## **Une nouvelle compétence appelée à devenir incontournable**

Après avoir accompagné des milliers d'apprenants vers les métiers de la restauration, de l'artisanat ou encore des services, L'atelier des Chefs poursuit sa mission : rendre accessibles les compétences qui transforment les métiers.

Pour Jean-Sébastien Bompoil, cofondateur de L'atelier des Chefs : *« Comme Internet ou les réseaux sociaux hier, l'intelligence artificielle va profondément transformer la gestion courante des entreprises. Les restaurateurs qui sauront s'approprier ces outils IA disposeront d'un avantage concurrentiel important. Notre rôle est de leur permettre de franchir ce cap simplement, factuellement... en mettant de côté tout jargon technique ! »*

### **Informations pratiques :**

- **Formation :** [IA dans la restauration](#) (100% asynchrone)
- **8h de formation**, 12 mois aux contenus sur la plateforme, des exercices pratiques + **des masterclass et podcasts bonus offerts**
- **Parcours personnalisé** (pensé par les experts de L'atelier des Chefs)
- Destinée aux gérants, chefs cuisiniers, responsables de salles... de tout niveau !
- **Coût : 590 euros TTC**

\*\*\*

### **A propos de L'atelier des Chefs**

Créé en 2004 par les frères Nicolas et François Bergerault, associés au Second de cuisine du Ritz Jean-Sébastien Bompoil, L'atelier des Chefs propose de se former "aux métiers de la main et de l'humain". D'abord positionnée sur le marché des cours de cuisine loisirs avec 7 ateliers en France, l'entreprise s'est lancée dans le secteur des compétences et propose plus de 30 formations certifiantes conduisant à des métiers en tension. L'atelier des Chefs est à la fois un organisme de formation dont les parcours sont éligibles au CPF et un Centre de Formation des Apprentis qui ont formé plus de 40 000 apprenants en 100% digital. Grâce à la qualité de sa pédagogie, le taux de réussite aux examens du CAP dépasse les 98%.