



Carol ATTAILIA

Tél. 06 88 12 00 12

SUPPORTS DE FORMATION EN RÉALITÉ VIRTUELLE
RESTAURATION & HÔTELLERIE / RHÔNE-ALPES

www.restoreality.com

Révolutionner la sécurité alimentaire grâce à la Réalité Virtuelle

Dans le cadre de la préparation de son entrée en bourse sur Euronext Access, **RESTO REALITY** révolutionne le domaine de la formation HACCP (hygiène et sécurité alimentaire » grâce à la puissance de la réalité virtuelle (RV). Notre projet novateur vise à combiner les normes strictes de sécurité alimentaire avec la technologie de pointe pour offrir une expérience d'apprentissage immersive et hautement efficace de portée internationale.

Contexte et Enjeux

La sécurité alimentaire est une préoccupation mondiale croissante. Les incidents de contamination alimentaire peuvent entraîner des conséquences désastreuses pour les consommateurs, les entreprises et l'économie. La formation HACCP est essentielle pour prévenir les risques liés à la sécurité alimentaire et assurer la conformité réglementaire.

Cependant, les méthodes traditionnelles de formation peuvent être inefficaces, coûteuses et souvent ennuyeuses pour les apprenants. C'est là que notre solution innovante entre en jeu.

Marché et Opportunités

Le marché de la formation HACCP est en pleine croissance, et l'utilisation de la réalité virtuelle dans l'éducation connaît une demande croissante dans de nombreux secteurs. Selon les prévisions du rapport Statista (source : Statista), le marché mondial de la réalité virtuelle devrait atteindre 44,7 milliards de dollars d'ici 2024.

En tant que pionniers dans ce domaine émergent, nous avons l'opportunité de saisir une part importante du marché et de devenir le leader incontesté de la formation HACCP en réalité virtuelle à travers le monde.

Carol ATTAILIA President-Fondateur

Évolue dans le domaine de la restauration depuis 30 ans au sein de diverses structures, du poste de commis à chef de cuisine au parcours étoilé.

En 2017, il crée son organisme ZESTFORMATION et se spécialise dans la formation et l'ingénierie pédagogique dans le domaine de la restauration. La crise Covid l'a obligé à adapter certaines formations en e-learning, accessibles 24h/24 et 7J/7. L'apprentissage par expérimentation reste essentiel. Conscient des perspectives d'évolution du secteur, il a l'idée d'intégrer la réalité virtuelle dans les formations.

Notre Solution : Formation HACCP en Réalité Virtuelle

Notre projet consiste à développer une plateforme de formation HACCP en réalité virtuelle, basée sur des recherches scientifiques et des meilleures pratiques de l'industrie alimentaire. Nous avons créé un environnement virtuel interactif, qui simule des scénarios réalistes d'analyse des risques, de contrôle des points critiques et de prise de décision en matière de sécurité alimentaire.

RESTO REALITY et ses perspectives chiffrées : à partir de 2 M€ en 2024, le CA devrait doubler tous les ans, quant au BN, de 500 000 euros en 2024, il devrait doubler voire tripler.



Deux Chefs prestigieux et connus s'invitent au capital de Resto Reality pour participer à son rayonnement à travers le monde.

Davy TISSOT, Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'or monde 2021

Meilleur Ouvrier de France 2004, chef étoilé au guide Michelin en 2005 puis à nouveau en 2020 venant récompenser le premier restaurant d'application en France, Davy Tissot a le goût du challenge. En 2021, il remporte le Bocuse d'Or Monde, le concours de gastronomie le plus prestigieux du monde que la France n'avait plus remporté depuis 2013. Aujourd'hui, il participe au rayonnement de notre gastronomie au niveau national et international. Véritable ambassadeur de la gastronomie, Davy Tissot côtoie les ministres de l'éducation des différents pays lors de ses nombreux déplacements. Pour Resto Reality ce sera un levier puissant pour se déployer.



Yohann CHAPUIS, chef étoilé et coach vainqueur du Bocuse d'Or Monde 2021

Yohann Chapuis a fait ses premières armes chez les chefs étoilés Alain Passard*** à Paris, Patrick Henriroux** à Vienne, Jacques Lameloise*** à Chagny. En 2008, il reprend la mythique Maison Greuze à Tournus. 10 mois seulement après l'ouverture, il décroche sa première étoile. Homme de défis, en 2021 Yohann s'est lancé aux côtés de Davy Tissot dans l'aventure du Bocuse d'Or Monde en tant que coach officiel et l'a accompagné jusqu'à la victoire.

