HÔTELLERIE, RESTAURATION, VOYAGES, LOISIRS

IA pour le tourisme et la restauration

Format court : soigner sa réputation en ligne et parler à tous ses clients



DURÉE	FORMAT ET LIEU	EFFECTIF	TARIF INTER	INTRA
1 jour (7 h)	Présentiel · sites IFR ou intra	10 maximum	280 € HT / pers.	Sur devis

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, le participant sera capable de :

1. Répondre aux avis clients en ligne, en français et en langues étrangères
2. Traduire et adapter menus, descriptifs et messages pour une clientèle internationale
3. Créer des publications et des offres saisonnières
4. Préparer des réponses types pour les réservations et les demandes d'information

PUBLIC

Gérants et équipes d'accueil, de réservation et de communication des hôtels, restaurants, gîtes, agences de voyages et prestataires de loisirs.

PRÉREQUIS

Aucun prérequis technique. Savoir utiliser un ordinateur ou un smartphone.

PROGRAMME

MATIN — **Module 1 · Les bases de l'IA**
Ce que l'IA sait faire (et ne pas faire) · La méthode de consigne en quatre temps · Vérifier avant de publier

MATIN — **Module 2 · E-réputation**
Répondre aux avis positifs et aux critiques · Réponses types et ton de la maison · Suivre et analyser ses avis

APRÈS-MIDI — **Module 3 · Communication multilingue et promotion**
Traduire menus, descriptifs, messages · Offres saisonnières et publications · Réponses aux demandes de réservation

APRÈS-MIDI — **Module 4 · Cadre et plan d'action**
Données clients et RGPD · Droit d'auteur et droit à l'image · Plan d'action pour son établissement

EXEMPLE DE CAS PRATIQUE *Répondre en allemand à un avis mitigé sur un gîte de Cilaos, puis traduire la carte du restaurant en anglais.*

Contact et inscription 0262 20 03 92 · formationcontinue@ifr-reunion.re · www.ifr-reunion.re

IFR, Institut de Formation de La Réunion · Organisme certifié Qualiopi. La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes : actions de formation ; actions de formation par apprentissage.

MODALITÉS

IA pour le tourisme et la restauration

MÉTHODES ET MOYENS

- 60 % de pratique : ateliers sur des cas réunionnais et, en intra, sur vos propres documents
- Apports courts, démonstrations en direct, travail individuel sur ordinateur
- Accompagnement personnalisé par le formateur ; support numérique remis

ÉVALUATION ET SANCTION

- Positionnement en début de formation
- Exercices pratiques corrigés tout au long de la formation
- Évaluation finale des acquis sur cas pratique
- Questionnaires de satisfaction à chaud et à froid
- Attestation de compétences acquises

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Inscription par téléphone ou par e-mail, après un échange préalable sur vos besoins. Au plus tard 10 jours ouvrés avant le démarrage, selon les places disponibles ; en cas de prise en charge par un OPCO, prévoir son délai de traitement.

TARIFS ET SESSIONS

Inter-entreprises, par participant	**280 € HT**
Intra-entreprise (jusqu'à 10 participants)	**Sur devis**
Dates des prochaines sessions	**Nous consulter**

ACCESSIBILITÉ

Formation accessible aux personnes en situation de handicap : contactez notre référent handicap au 0262 20 03 92 pour étudier ensemble les adaptations nécessaires.

FINANCEMENT

Prise en charge possible par l'OPCO de l'entreprise, selon ses critères, au titre du plan de développement des compétences. IFR vous accompagne dans la demande.

INDICATEURS DE RÉSULTATS

Formation nouvelle : indicateurs de résultats (satisfaction, acquis) publiés à l'issue des premières sessions.

Pour vous inscrire ou construire une session intra

0262 20 03 92 *(du lundi au vendredi, de 8 h à 16 h)*
formationcontinue@ifr-reunion.re
www.ifr-reunion.re

SOYEZ ACTEUR DE VOTRE RÉUSSITE