

L'intelligence artificielle 100% appliquée à la boulangerie artisanale

1 jour 7 heures

Programme de formation

V2.03.07.23

Public visé

Personne exerçant une fonction dans le secteur alimentaire.

Public : Chef d'entreprise

Niveau : Débutant/novice de l'IA sachant se servir d'internet

Pré-requis

Français lu, écrit et parlé.

Prérequis : aucun.

Matériel requis : téléphone avec connexion internet pour réaliser les émargements, questionnaires numériques dans la cadre de notre démarche qualité via l'adresse email du participant.

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le participant maîtrisera un socle de connaissances et de compétences en outils digitaux et transition numérique d'une partie de son métier et sera capable de :

- d'utiliser les différents outils d'IA du marché
- de comprendre et concevoir des prompts propres à ses besoins
- de découvrir et tester différents logiciels d'intelligence artificielle.

Description / Contenu

Accueil - Présentation des stagiaires et points sur leurs attentes de la formation

Autoévaluation avant formation

Présentation du déroulement de la formation

- 1- Comprendre ce qu'est l'intelligence artificielle, ses avantages, ses risques, ses limites
- 2- Quels sont les outils sur le marché : ChatGpt, Claude, Bard, Surviven Midjourney, Dall-e ...
- 3- Quels sont ceux et comment les utiliser pour la communication quotidienne de sa boulangerie artisanale ?
- 4- Quels sont ceux et comment les utiliser pour avoir des réponses juridiques à ses questions d'ordre RH ou sociale sans sa boulangerie artisanale ?
- 5- Quels sont ceux et comment les utiliser pour trouver des réponses concrètes pour la lecture de son bilan, la recherche de financements, d'aides ... Pour sa boulangerie artisanale ?
- 6- Quels sont ceux et comment les utiliser pour créer ses cartes de fêtes, galette des rois, évènements annuels .. Pour sa boulangerie artisanale
- 7- Comment L'IA peut elle nous aide à diminuer la casse ? Comment peut-elle nous aider à recycler des produits ? Ou encore créer de nouvelles recettes ?
- 8- Autres applications en cours de développement par le secteur

Un accès à plus de 200 prompts spécialisés dans la boulangerie artisanale et leurs mises à jours durant un an est inclus au tarif de la formation.



Débriefing et questions sur l'ensemble de la journée de formation
Emergements des présences
Autoévaluation post formation
Questionnaires de satisfaction

Modalités pédagogiques

Les moyens pédagogiques utilisées pour la formation sont :

- l'ensemble des outils de travail en salle de manière collective (vidéo-projecteur, paperboard, liste sur demande)
- un livret regroupant l'ensemble des documents théoriques avec zones d'annotations.

L'ensemble des apprentissages est réalisé dans une salle dédiée en alternant :

- des phases d'exposé assurées par le formateur,
- des phases de questions/réponses et de mise en situation afin de créer des moments d'échanges.
- des phases de travail personnel où le stagiaire est invité à développer ses propres outils, accompagné par le formateur.

Moyens et supports pédagogiques

Moyens pédagogiques : démonstratif, heuristique et applicatif.

Supports pédagogiques : livret papier remis au stagiaire avec zones d'annotation.

Formation 100% opérationnelle, les élèves seront amenés toute la journée à pratiquer et mettre en application afin de repartir avec leur propres premiers outils

Modalités d'évaluation et de suivi

Sur le temps de formation, des échanges sont organisés pour permettre au formateur de prendre en compte les remarques, propositions et appréciations des stagiaires sur l'action de formation. L'ensemble des mises en situation pratique lors de la formation permettent un échange sur les obligations et situations vécues en entreprise en fonction des objectifs.

Les moyens mis en place pour déterminer si le participant a acquis les connaissances précisés dans l'objectif sont :

- méthode d'évaluation formative par exercice pratique et mise en situation
- méthode d'évaluation par questions/réponses
- autoévaluation par questionnaire à l'entrée en formation et en fin de formation
- feuilles de présence
- questionnaire de satisfaction.