

## Descriptif de la formation

### “JE GÈRE MON RESTAURANT AVEC ODOO”

(Formation ouverte à distance avec option de suivi)



#### Contexte professionnel de la formation :

La restauration commerciale reste un secteur accessible et attractif pour bon nombre de personnes, y compris sans expérience ni qualification dans le secteur. La gestion d'un établissement de restauration, pour être rentable et durable, demande cependant une organisation et une rigueur sans faille, avec des techniques et des outils adaptés à la profession. L'avènement des outils de gestion intégrés rend possible et accessible l'utilisation d'un outil unique pour gérer de manière centralisée l'ensemble des fonctions d'une entreprise. Odoo fait figure de leader parmi les éditeurs de logiciels intégrés et est de plus en plus répandu de par le monde. Il s'avère être un outil très adapté pour gérer un restaurant, quelle qu'en soit sa taille.

Cette formation vous apprend à configurer de manière optimale votre outil de gestion sur une base de données réelle et personnelle, dédiée à l'apprentissage.

#### Pourquoi nous avons mis en place cette formation ?

Odoo propose déjà une ribambelle de tutoriels sur sa chaîne YouTube nous direz-vous ? Bien sûr, et ils sont très bien faits... mais en anglais. Par ailleurs, ils sont structurés dans une logique centrée sur l'outil et ses fonctionnalités, qui ne correspond pas toujours à la logique de progression dans une implémentation ou dans l'apprentissage de l'utilisation. Bref, on ne sait pas trop par quel bout commencer dans Odoo.

C'est pourquoi nous avons choisi de proposer des parcours structurés, en français, qui aident étape par étape à configurer ou utiliser Odoo pour un établissement. Vous passerez un peu de temps à vous former, pour gagner beaucoup de temps et d'autonomie à utiliser Odoo.

#### Structure de la formation :

La formation “**Odoo Restaurant**” est composée de deux blocs indépendants et complémentaires.

1. “**Je gère mon restaurant avec Odoo**”, formation à distance axée sur la configuration de la suite logicielle, s'adresse au(x) responsable(s) d'un établissement
2. “**Je travaille au restaurant avec Odoo**”, formation multimodale (présence et distance) axée sur l'utilisation de la suite logicielle, s'adresse aux personnes utilisatrices au sein d'un établissement.

Le présent descriptif concerne le premier bloc.

**Public :**

- Restaurateurs, en création ou en activité, souhaitant mettre en place une suite logicielle pour la gestion de leur établissement.

**Pré requis :**

- Être à l'aise avec la navigation sur Internet et l'utilisation de la messagerie électronique.
- Disposer d'un ordinateur ou d'une tablette, et d'une connexion internet fiable.

**Objectif général :**

Mettre en place et à jour les moyens numériques nécessaires à l'exploitation et la gestion d'un établissement de restauration.

**Objectifs spécifiques :**

Les objectifs spécifiques suivants se déclinent à partir de l'objectif général "Configurer une base de données pour..." :

**Module 1 : Communiquer et s'organiser** en interne avec Odoo : 3 heures

- Applications Odoo : Discussions, Calendrier, Contacts

**Module 2 : Gérer les stocks et les achats** avec Odoo : 8 heures

- Applications Odoo : Achats, Inventaire (inventaire périodique)

**Module 3 : Gérer les ventes** avec Odoo : 8 heures

- Applications Odoo : Point de vente,

**Module 4 : Créer un site web** E-commerce : 6 heures

- Applications Odoo : Site web, E-commerce

**Module 5 : Organiser la communication** commerciale de son établissement

- Applications Odoo : Emailing, marketing social, automatisation du marketing

**Module 6 (optionnel) : Gérer les stocks et la production** avec Odoo : 8 heures

- Applications Odoo : Production, Inventaire (inventaire permanent)

**Un module introductif est inclus pour assurer la mise en route et la prise en main de la plateforme d'apprentissage et de la base de données Odoo.**

### Durée et rythme :

La durée de la formation intégrale est estimée à 35 heures, soit une durée pour chaque module :

**Module 1** : 4 heures, soit 2,5 heures d'apprentissage théorique, 1,5 heure d'application pratique

**Module 2** : 8 heures, soit 3 heures d'apprentissage théorique, 5 heures d'application pratique

**Module 3** : 6 heures, soit 1 heure d'apprentissage théorique, 5 heures d'application pratique

**Module 4** : 7 heures, soit 3 heures d'apprentissage théorique, 4 heures d'application pratique

**Module 5** : 3 heures, soit 1,5 heures d'apprentissage théorique, 1,5 heure d'application pratique

**Module 6** : 7 heures, soit 3 heures d'apprentissage théorique, 4 heure d'application pratique

La formation se déroule au rythme du participant. La durée maximale est fixée à 10 mois, qui correspond à la durée de mise à disposition d'une base de données Odoo au participant.

### Contenu de la formation :

Voir le déroulé pédagogique sur

<https://www.cqfd-antilles.com/slides/je-gere-mon-restaurant-avec-odoo-19>

### Lieu :

Formation Ouverte A Distance (FOAD), 100% en ligne.

Si l'option a été retenue, un suivi pédagogique est assuré à distance par le formateur. Cependant, lorsque nécessaire ou demandé, le suivi peut être effectué en présentiel, dans les locaux de l'organisme de formation.

Suivi individuel à Lamentin, suivi collectif à Jarry, en Guadeloupe.

### Dates :

Cette Formation Ouverte A Distance est dite "à entrées et sorties permanentes".

Elle peut être suivie en tout ou partie, de façon modulaire, et commencée à tout moment.

### Modalités pédagogiques :

Formation Ouverte A Distance, en autonomie ou tutorée.

### Méthodes pédagogiques :

Les méthodes démonstrative et active sont les méthodes pédagogiques dominantes. La formation alterne des séances d'apprentissage en ligne sur la base de documents et vidéos de démonstration, et des séances de mise en application sur une base de données en ligne dédiée à chaque participant. Les applications sont réalisées sur la base d'un cas pratique d'entreprise dont les consignes sont déroulées au fur et à mesure.

## Moyens pédagogiques :

- **Une plateforme de formation à distance.** Le cours et son descriptif sont accessibles sur <https://cqfd-antilles.odoo.com/slides/j-ouvre-mon-restaurant-19> . La plateforme permet l'accès à un parcours de formation structuré comprenant notamment :
    - **les ressources** et tutoriels nécessaires à l'apprentissage
    - **les tests** de connaissance vérifiant l'acquisition des apprentissages
    - **les consignes** pour les travaux d'application à réaliser
    - **un forum** qui permet à chacun d'interagir à tout moment avec le groupe des participants à la formation, et avec le formateur. Fonctionnant sur le principe du "social learning", la priorité de réponse aux questions du forum est donnée aux participants eux-mêmes. Le formateur se réserve un délai de maximal de 48 heures ouvrables pour apporter une réponse si aucune réponse n'a été donnée par le groupe, ou pour ajuster ou compléter des réponses données.
  - **Une base de données Odoo d'apprentissage.** Dédiée à un usage personnel, vierge de données au départ et totalement personnalisable gratuitement, elle est utilisable par le participant sur une période de dix mois<sup>1</sup>. Le participant est libre d'utiliser sa base de données pour y reproduire les applications pratiques données sur la base d'un cas pratique dans le cours, ou, s'il a un projet ou une activité de restauration, de l'appliquer à son propre projet ou établissement.
- Si l'option du tutorat est choisie, le formateur est ajouté comme utilisateur à cette base de données pour suivre et évaluer la réalisation des travaux pratiques .
- **Une base de données Odoo de démonstration<sup>2</sup>.** Créée par CQFD et complétée avec les données d'un restaurant, elle sert d'exemple ou de corrigé, en appui aux séances de cours théoriques. Elle est consultable à tout moment par les participants.

## Modalités d'inscription :

### 1. Formation en autonomie :

La formation à distance ne vous fait pas peur ? Vous êtes autodidacte ?

La formation est conçue pour pouvoir être réalisée à distance et en autonomie totale. L'inscription se fait directement en ligne, par ou pour le candidat. En ajoutant la formation au panier il sera demandé de créer un compte avec une adresse email et un mot de passe. Une fois le paiement effectué, vous recevrez le lien pour rejoindre et commencer le cours et votre facture.

### 2. Formation tutorée :

Vous appréhendez de faire une formation à distance ? Vous aimeriez être évalué.e ? boosté.e ? écouté.e ? accompagné.e ?

Afin d'individualiser le parcours de formation et l'adapter à vos besoins et vos acquis, un [questionnaire de pré-inscription](#), disponible sur le site web de CQFD, est à compléter par le candidat.

<sup>1</sup> A l'issue de la période, la base de données n'est pas sauvegardée ni transformable en base de données de production. Cependant, les données peuvent être exportées pour être importées dans une autre base. Nous consulter pour plus de précisions.

<sup>2</sup> Pour permettre au grand public de visualiser et tester Odoo, une base de données de démonstration complète, en anglais, est rendue disponible par Odoo à l'adresse <https://demo.odoo.com> . Elle est consultable par tous et utilisable en "usage unique". Les modifications apportées ne sont pas sauvegardées à la fermeture de votre navigateur.

Après analyse du questionnaire, le candidat est contacté par le responsable pédagogique de la formation pour un entretien de cadrage, afin de définir ensemble le parcours, notamment en termes de contenus (modules), et de déroulement (durée, rythme, modalités et calendrier du tutorat...).

Un dossier d'inscription est alors adressé au candidat comprenant :

- le programme de la formation
- le protocole individuel de formation
- le devis
- la convention ou le contrat de formation professionnelle

L'inscription est avérée effective à partir de la réception des pièces du dossier acceptées par la signature manuscrite ou électronique du candidat, accompagnées du paiement du montant de la formation ou d'un accord de prise en charge par un organisme tiers.

Une fois les formalités d'inscription remplies, un lien d'invitation à rejoindre le cours est adressé au participant qui peut dès lors débiter son parcours de formation en ligne.

### **Modalité d'accompagnement et d'assistance pédagogique :**

La formation est conçue pour pouvoir être réalisée à distance et en autonomie totale.

Une prestation de tutorat est cependant proposée en option. Le choix de l'option et des modalités de l'accompagnement sont déterminés en concertation avec le candidat, sur la base des conclusions de l'analyse du questionnaire de pré-inscription et de l'entretien de cadrage. Un formateur dédié suit alors le parcours d'apprentissage du participant.

Le formateur a essentiellement un rôle d'évaluateur et de facilitateur. A la fin de chaque module, il réalise et commente les évaluations sur la base des travaux réalisés par le participant sur sa base de données, à laquelle le formateur a accès. Un bilan pédagogique est aussi effectué.

Parallèlement aux temps formels d'évaluation, et selon le degré d'autonomie du participant, un volume d'heures est défini avec ce dernier en amont de la formation pour des temps d'appui à l'apprentissage. Ce volume d'heures peut être planifié selon un calendrier ou une fréquence préétablie. Le formateur établit des feuilles de temps pour en suivre la durée effective.

Enfin, un forum est disponible sur la plateforme d'apprentissage de CQFD.

### **Assistance technique :**

Quelle que soit la modalité choisie, les participants bénéficient d'une assistance en cas de problème technique en contactant [www.cqfd-antilles.com/contactus](http://www.cqfd-antilles.com/contactus) pour la plateforme d'apprentissage, [www.odoo.com/help](http://www.odoo.com/help) pour la base de données.

### **Validation :**

Une attestation de formation est délivrée à l'issue du parcours.

Un résultat de plus de 70% de bonnes réponses aux tests de connaissance permet la délivrance d'un certificat de réussite pour chaque module.



## Formateur :



Henri KESSELS, 55 ans,  
Consultant et Formateur d'Adultes spécialisé en gestion et tourisme depuis 2003.

Expériences professionnelles : Responsable de production, manager en hôtellerie, exploitant de restaurant, exploitant de gîte...

Diplômes :

- D.U. Management d'Activités Touristiques en 2000 (UAG)
- Formateur professionnel d'Adultes en 2003 (Titre Niveau 3 - AFPA),
- Cadre dirigeant, management général et stratégique, spécialisé GRH en 2011 (Titre master 2 - ESCP Europe)
- Pizzaiolo en 2011 (Ecole Française de Pizzaiolo à Cap d'Ail)
- Formateur en FOAD (D.U. niveau licence - Université Toulouse Capitole 1)
- Certification fonctionnelle Odoo - 2022

## Nombre de participants :

Formation à distance en autonomie : illimité

Formation à distance tutorée : 1 minimum, 25 maximum inscrits simultanément.

## Coût pédagogique :

- Formation à distance en autonomie (modules 1 à 5): 95,00 €

*Ce prix comprend l'accès au cours "Je gère mon restaurant avec Odoo" sur la plateforme de formation de CQFD, et la mise à disposition d'une base de données Odoo pour une période de 10 mois maximum. Accès inclus au service d'assistance technique de CQFD et Odoo.*

- Suivi individualisé :
  - Forfait évaluation et bilan (obligatoire si l'option de suivi est choisie): 95,00 € par module (le participant présente les travaux réalisés au formateur qui évalue, commente, approfondit, projette...)
  - Tutorat à distance (assistance pédagogique, suivi du parcours d'apprentissage) :
    - A la demande : 60 € / heure
    - forfait 5 heures : 275 €
    - forfait 10 heures 500 €

Volume horaire défini en amont ou pendant la formation.