

## LA PLATEFORME DIGITALE « KORIAN - L'ATELIER DES CHEFS » : UN OUTIL DE FORMATION ET D'ÉCHANGE INNOVANT À DESTINATION DES CHEFS KORIAN.

**Il y a tout juste un an, Korian lançait ce nouveau dispositif pour les chefs de cuisine et les équipes de restauration de ses 366 établissements en France, sous la forme d'une plateforme communautaire « Korian - L'Atelier des Chefs ».**

Cet outil inédit a pour objectif de renforcer les compétences et les échanges entre les chefs et les équipes de restauration des établissements pour une cuisine plaisir et de qualité.

Cette plateforme digitale offre aux équipes de cuisine et plus largement aux équipes de restauration des établissements Korian un réseau communautaire privatif ainsi qu'un programme complet de e-learning culinaire permettant de renforcer les techniques essentielles de la restauration traditionnelle et d'adapter les innovations culinaires à notre environnement.

Chaque mois, via cette plateforme, toutes les équipes peuvent visionner une nouvelle émission interactive et en direct, « Astuces et traditions ». Au cours de l'émission, Christophe Parrot, Directeur de l'hôtellerie et de la restauration de Korian et Jean-Sébastien Bompoil, chef exécutif de L'Atelier des Chefs présentent conjointement autour d'une thématique unique (le chocolat, les potages, les menus de fête...) les recettes du mois, les « trucs et astuces » du Chef, la réalisation de la recette dans ma maison Korian, les différentes informations culinaires du Groupe ainsi que l'actualité du marché. Différents reportages sont proposés comme l'actualité sur les sites ou encore certaines bonnes pratiques rencontrées sur un des établissements Korian.



Les équipes sur site interviennent dans cette émission lorsqu'elles le souhaitent grâce à l'envoi de messages interactifs permettant de poser des questions en temps réel.

Chaque mois, un chef d'une maison Korian est invité pour accompagner Christophe et Jean-Sébastien, pour partager son expérience, pour illustrer et crédibiliser les préparations réalisées.

En parallèle, un programme de formation ambitieux a été déployé permettant à chacun de se perfectionner ou plus simplement de revoir les fondamentaux du métier. Parmi les premiers sujets abordés, les modules consacrés à « l'art de l'assaisonnement et du bon » et « l'art de cuisiner le poisson dans tous ses états » ont rencontré un vif succès. ●