



RATIONAL lance sa certification officielle pour valoriser l'expertise des professionnels de la restauration

RATIONAL, spécialiste des équipements de cuisson professionnels, annonce le lancement de son Certificat RATIONAL, une nouvelle certification en ligne destinée aux utilisateurs des systèmes de cuisson iCombi Pro et iVario Pro.

Conçu pour les chefs de cuisine, seconds, collaborateurs de brigade, formateurs et étudiants en restauration, ce certificat permet de faire reconnaître officiellement la maîtrise des équipements RATIONAL et de valoriser les compétences acquises au quotidien en cuisine.

Une reconnaissance concrète de l'expertise

À l'issue d'un questionnaire en ligne, les candidats ayant obtenu au moins 80 % de bonnes réponses reçoivent un certificat officiel RATIONAL ainsi qu'un badge digital qu'ils peuvent intégrer à leur CV ou à leur profil LinkedIn.

« Aujourd'hui, la maîtrise des outils est un véritable facteur de performance en cuisine. Avec le Certificat RATIONAL, nous souhaitons offrir aux professionnels une reconnaissance concrète de leur expertise tout en les encourageant à exploiter pleinement le potentiel de leurs équipements », explique Franck Steiner, Directeur Applications Culinaires de RATIONAL France.

Un levier de performance pour les cuisines professionnelles

Au-delà de la reconnaissance individuelle, la certification contribue à renforcer la performance des établissements. Une meilleure connaissance des fonctionnalités des appareils permet d'optimiser les processus de production, de gagner en régularité dans les résultats et de maximiser le retour sur investissement des équipements.

Elle constitue également un outil de valorisation des équipes et un moyen d'instaurer un niveau d'exigence commun au sein des brigades.

Une démarche simple et accessible

Entièrement réalisée en ligne, la certification est accessible à tout moment. Le test comprend environ 30 questions par appareil certifié et est proposé au tarif de 49 € HT par certification.

Avec cette nouvelle initiative, RATIONAL poursuit son engagement en faveur de la montée en compétences des professionnels de l'hôtellerie-restauration et de l'excellence opérationnelle en cuisine.

Pour en savoir plus et s'inscrire : https://www.rational-online.com/fr_fr/nos-services/certificat/

Contact :

RATIONAL France SAS
Aline Barth
Responsable Communication
Tél. +33 (0)3 89 57 00 80
a.barth@rational-online.com
rational-online.com

Facebook <http://facebook.com/RATIONAL.FR>

Youtube https://www.youtube.com/@rationalag/playlists?view=50&shelf_id=8

LinkedIn <https://www.linkedin.com/company/rational-ag/>

Reproduction libre, avec mention de la référence

Peut être publié sur internet

2 282 caractères (espaces compris)

À propos de RATIONAL

Le Groupe RATIONAL est le leader mondial du marché en matière de technologie de préparation thermique des aliments au sein des cuisines professionnelles. L'entreprise fondée en 1973 emploie plus de 2300 collaborateurs, dont plus de 1100 en Allemagne. Depuis son introduction en bourse en 2000, RATIONAL fait partie du segment « Prime Standard » de la Bourse allemande et elle est désormais incluse dans le MDAX.

Notre principal objectif est d'offrir à nos clients un maximum de bénéfices. L'entreprise RATIONAL se sent particulièrement concernée par le thème du développement durable et le traduit dans ses principes directeurs en matière de protection de l'environnement, de direction et de responsabilité sociale. De nombreuses distinctions internationales attestent année après année du travail monumental fourni par l'entreprise RATIONAL.