CUISINE, VINS ET PRODUCTION

Menu Concept

Objectifs : Convaincre le public que se constituer et utiliser un arsenal cohérent d'outils de communication d'offre globale est la seule alternative pour vendre.
Savoir créer ces outils pour surprendre et être incomparable. Savoir les utiliser.

PROGRAMME

1) **Notions du Marketing**
   - Le marketing externe
   - Le marketing interne

2) **Les formes de communication marketing**
   - La forme directe
   - La forme codée
   - La forme codée avec retour d'information

3) **Le consommateur hésite entre OUI et NON : pour gérer appliquer le principe AIDA**

4) **Faire de la publicité, des opérations promotionnelles :**
   - Quand, Comment et sur Quoi ?
   - Ce qui peut être maîtrisé par l'entreprise, ce qui n'est pas maîtrisé
   - Combien ça coûte ?

5) **Concevoir une CARTE**
   - Qui l'utilise ?
   - Les données techniques (texte – dessins – photos – format …)
   - Le sens de lecture
   - Où placer les promotions
   - Les supports complémentaires (les aides à la vente)
   - Réglementation
   - Combien ça coûte ? Incidences directes et indirectes

6) **Comment communiquer sur animation personnalisée – utilisation du logiciel Microsoft Power Point en diaporama**

7) **Réussir les mailings**
   - Les supports et les coûts
   - Préparation – objectif – cible
   - Conception – quantité – planification
   - Réalisation – cohérence des actions
   - Suivi – Mesure du retour direct et indirect

Gratuit : Assistance Internet pendant six mois après chaque stage. Les participants restent en contact avec le Formateur Coach. Toutes les formations peuvent être précédées ou suivies de conseil. Coaching individuel trois semaines après chaque stage. Nous consulter.

Personnes concernées :

Gérants. Responsables. Restauration commerciale indépendante et de réseaux. Restauration collective. Restauration d'hôtellerie et de loisirs (en extérieur). Métiers de bouche – distribution traditionnelle.
Pré requis : aucun

PEDAGOGIE

Le Formateur
Très expérimenté en formation de managers Hôtellerie - Restauration.

Moyens et pédagogie

Constat de l'existant en début de session.

Travaux de réflexion sur des documents apportés par les participants. Exemples de communication interne MENU CONCEPT sur Microsoft Power Point.

Remise d'une documentation complète sur le contenu du stage.

Intra entreprise France entière et International.

Tarif inter par personne

1 jour

650 €

Réf : HR004

Tél. : 01 48 74 29 45 - Mail : contact@proformalys.com - Fax : 01 48 74 39 98
Adresse : 5, rue Fénelon 75010 PARIS – Site Internet : www.action-formalys.com