

HOTELLERIE - RESTAURATION – Page 60

ACCUEIL, TECHNIQUES DE VENTE

Qualité de service haut de gamme

Objectif : Comprendre la différence entre la clientèle de luxe et les autres. Aller plus loin dans la connaissance de la vente du rêve. Convaincre les stagiaires que l'offre globale « Produit – Service » est la seule alternative pour fidéliser la clientèle de luxe et comprendre ses besoins. Pensez Client Luxe!

CONTENU DU PROGRAMME:

- 1) Les critères de qualité de service le cycle du service et ses étapes
 - ♣ Exemples de secteurs d'entreprises performants sur la qualité de service, exemples d'autres moins performants et résultat
- 2) Le bon service peut souvent sauver un mauvais produit!
 - ♣ Connaître ses produits et savoir les valoriser
 - Le service dans le luxe est le produit principal
- 3) L'argumentaire
 - Attirer l'attention
 - Susciter l'Intérêt
 - Provoquer le Désir
 - ♣ Passer à l'Acte d'achat
- 4) Comprendre le Client
 - Ln quoi le client de luxe est différent des autres
 - ♣ Partager sa vision des choses avec les habituées et les nouveaux
 - ♣ Points clé à maîtriser pour répondre aux attentes des clients Haut de gamme
 - Outils et actions à mettre en place
 - Respecter et promouvoir l'image de marque du groupe
- 5) Les relations avec la clientèle
 - ♣ Différence entre ATTITUDE et COMPORTEMENT Savoir être et Savoir faire
 - Gérer les situations
 - Devancer les attentes
 - Maintien et présentation
- 6) Les dix commandements du Manager le voleur de temps
- 7) La découverte de l'équipe
 - 4 « L'arbre de Noël » et les domaines clé du travail en équipe

Personnes concernées : Encadrants. « Leaders ». Toutes les personnes en contact avec les consommateurs « haut de gamme ».

Hôtellerie – Restauration - Loisirs.

Pré requis : aucun

PEDAGOGIE

Le Formateur

Très expérimenté en formation de personnels pour l'Hôtellerie - Restauration de luxe.

Moyens et pédagogie

Démonstratif et Interrogatif.

Présentation de situations qui mettent en valeur les attentes dans le luxe.
Présentation d'outils et de méthodes pour répondre aux besoins de la clientèle « haut de gamme ».

Diverses questions posées sur la raison d'être de l'entreprise et l'interaction des établissements du groupe

<u>Intra entreprise France entière et International.</u>

Tarif inter par personne

2 jours 1 050 €

Réf: HR042



HOTELLERIE - RESTAURATION – Page 61

4 L'éthique

8) Comment gagner plus d'argent?

- ♣ Conquérir plus de clients et les fidéliser
- ♣ Accroître la fréquence des visites des clients
- ♣ Réduire les coûts et augmenter les ventes
- 🖶 Mieux s'organiser pour rester en dehors du bas-côté
- ₩ Motiver, l'engagement de bien faire dans le cycle du service

9) Oublier quelque peu la logique, l'esprit cartésien

♣ Je suis un bon technicien, je connais mon travail... mais il y a des choses qui m'échappent

10) La clef de la réussite

Mes compétences pour un service Haut de gamme sont à puiser dans mon cerveau droit (rythme, espace, rêverie, imagination, couleur et globalité)

11) Organiser matériellement le service

- Fixer et mettre en place les normes, les moyens techniques
- Surveiller l'action
- ♣ Evaluer le niveau de service atteint

12) Organiser le service côté humain

- Les qualités relationnelles les challenges
- Valoriser les atouts par la formation
- Le rôle de chacun et l'esprit d'équipe
- Les façons d'entraîner les employés à la chasse aux gaspillages
- ♣ Comment faciliter la progression des connaissances dans l'équipe et de leur application au quotidien sur l'exploitation
- ♣ OUTILS = le briefing d'avant service

13) L'AUDIT Qualité de service : tout commence par le client

- Adéquation entre Stratégie SERVICE et l'application dans l'entreprise. Difficultés et solutions
- → Définition d'Objectifs et Contrôles des résultats sur la qualité de service (AUDITS), Analyse et synthèse du contrôle des résultats par rapport aux objectifs – autres mesures correctives et palliatives