



Ouvrir une chambre d'hôte

<p>Objectifs : Etre capable de lancer son activité de chambre d'hôte grâce à une bonne connaissance de l'activité, une stratégie de communication, une stratégie de commercialisation et une analyse financière de son produit.</p>	<p><u>Personnes concernées :</u> Toute personne souhaitant ouvrir une chambre d'hôte</p> <p>Pré requis : Aucun</p>
PROGRAMME	
<p>≡ Lancement d'activité <i>Initiation à la gestion d'un hébergement touristique</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Présentation et définition du projet du stagiaire (évaluation des forces et faiblesses) Présentation de l'activité La réglementation, les classements, les principaux labels L'étude de marché, la concurrence - Horaires de travail quotidien - Gestion de la qualité, gestion des réservations, partenariats à mettre en place <p>≡ Stratégie de communication <i>Analyse et mise en place des stratégies de communication pour les chambres d'hôtes</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Déterminer une stratégie et un budget en communication Les clés pour réussir un site Internet et comment le référencer - L'observation de la fréquentation du site Internet <p>≡ Stratégie de commercialisation <i>Mise en place d'une politique de commercialisation et de distribution pour les chambres d'hôtes</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Le plan marketing : Quelle offre d'hébergement ? Quel positionnement marketing ? Quels équipements, Quels services proposés ? - Quelles politique tarifaire et quels réseaux de distributions La gestion de la relation clientèle : suivi de la qualité et actions de fidélisation <p>≡ Analyse financière <i>Etude de faisabilité financière et rentabilité à 3 ans</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Les aides et subventions - Les services, la gestion du planning, les contrats, les moyens de paiement, les factures - Les dépenses associées à l'activité de chambre d'hôte 	<p style="text-align: center;">PEDAGOGIE</p> <p>Le Formateur Expert du domaine touristique</p> <p>Moyens et pédagogie Pédagogie interactive alternant les apports théoriques et exercices pratiques à partir de cas concrets. Remise d'un support aide mémoire au participant.</p> <p>Intra entreprise France entière et International.</p> <p>Tarif H.T. inter par personne</p> <hr/> <p style="text-align: center;">2 jours</p> <hr/> <p style="text-align: center;">1 150 €</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Réf : HR176</p>

Organisme de formation PROFORMALYS – Formation Hôtellerie - Restauration