

Animer un atelier de dégustation pour valoriser ses produits et en favoriser l'achat

Objectifs de la formation

- Comprendre l'intérêt d'une dégustation gratuite sur le déclenchement de l'acte d'achat
- Savoir animer un atelier de dégustation attractif lors d'un évènement agritouristique à la ferme
- Etre en capacité d'accompagner la dégustation d'un argumentaire.

Enjeux

De nombreux agriculteurs développent une activité agritouristique à la ferme. Lors de l'accueil de public sur la ferme, la possibilité de déguster les produits est très recherchée par les visiteurs. Cette formation vise à perfectionner les agriculteurs sur leur atelier dégustation afin de le rendre attractif et efficace dans le déclenchement de l'acte d'achat chez le visiteur.

Pré-requis

Aucun

Déroulé

Matin

- Présentation des participants, de leurs productions et de leurs expérience en termes de dégustation
- Pédagogie et outils de la dégustation
- Relations entre culture, histoire et produits du terroir

Après-midi

- Le commentaire de dégustation commerciale
- Mises en situation avec les produits des participants
- Rédaction de son argumentaire de dégustation commerciale personnel

Dates, lieux et intervenants

date à définir (7hrs)

30250 Sommières

Delphine FAUCON, CRESNA (63)

Co-organisateur(s)

Partenaire(s)

Financier(s)



Financement de la formation et pièces à fournir

Bulletin d'inscription

Nom _____

Prenom _____

Adresse _____

Courriel _____

Tél _____

J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation ([Voir la fiche](#))

Infos complémentaires



Durée de la formation 1 jour(s)

Date limite d'inscription 01/01/1970

Tarifs

Non agricole 140€

gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

Autres situation (demandeurs d'emploi, RSA, salariés, ...): nous contacter

Plus de renseignements

Esther DIAZ PEREZ

diaz.perez@civamgard.fr

FD CIVAM du Gard

216 Chemin de campagne

30250

SOMMIERES

Tel. 04.66.77.11.12

N° d'organisme de formation :

91.30.00.40.930

Apporter son pique-nique!