

# Améliorer l'accueil du client en Boutique Paysanne

## Améliorer sa communication

### Objectifs de la formation

Améliorer l'accueil du client pour mieux vendre les produits du point de vente collectif.

### Déroulé

#### Matin

Etre capable de mesurer l'impact des pratiques actuelles de communication et de commercialisation sur les ventes.

Analyse de la situation du magasin.

Repérage des points faibles et des points forts, des causes et des conséquences.

#### Après midi

Être capable d'aborder une relation client avec aisance, faciliter le contact, l'écoute, savoir répondre aux besoins et parvenir à la fidélisation du client. présentation des outils de communication et d'accueil des clients : Prise de contact, traitement de l'objection, conclure la vente.

#### Méthode

Valorisation de l'expérience des membres qui tiennent la boutique à tour de rôle Synthèse collective.

Aucun prérequis ne sont nécessaires pour participer à cette formation.

RDV Salle Terroir au-dessus du restaurant de la Maison des vins

### Dates, lieux et intervenants

**19 nov 2012**

09:00 - 17:30 (7hrs)

Mas de Saporta

34875 Lattes

Thierry Pons, Chargé de mission TRAME

### Partenaire(s)



### Financier(s)



### Bulletin d'inscription

Nom \_\_\_\_\_ Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Courriel \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_

Merci d'envoyer ce bulletin, votre chèque (si nécessaire) et votre attestation VIVEA à

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** 15/11/2012

### Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

### Plus de renseignements

Andréa Franc, ADEAR, 04 67 06 23 67

Mas de Saporta - Bât. B - 34875 Lattes

Email : [adearlr.formation \(at\) gmail.com](mailto:adearlr.formation@ gmail.com)

Marie Largeaud, Réseau BP

04 67 20 88 93

Repas au restaurant "les cuisiniers vignerons"