



Les ventes additionnelles au restaurant

SUR-MESURE

Objectif de formation

À l'issue de cette formation, vous serez capable d'appréhender plus efficacement les préférences des clients et d'initier des ventes complémentaires au sein du restaurant.

Programme

Perfectionner sa maîtrise des techniques de vente

Analyse des supports (Menus, carte des vins...)

Maîtriser les enjeux et les facteurs clés de succès dans le domaine de la vente en restauration

Comprendre et maîtriser le parcours client

Avoir une meilleure compréhension des attentes client

Comment convaincre son client et traiter les objections Bien conclure ses ventes Réussir sa prise de congé

Développer la vente additionnelle

Transformer la vente additionnelle par l'offre : offre complémentaire, offre spéciale, montée en gamme, montée en quantité, ...

Transformer la vente additionnelle par le client : client prescripteur dans son entreprise, dans son club/association, événement familial, ...

S'entraîner en fonction des clients et des produits

- Entraînement à toutes les opportunités de ventes additionnelles, par l'offre et par le client, sous forme de mises en situation avec auto-analyse, débrief collectif enrichi par le formateur

- Présentation, argumentation, vente

- Technique de vente

- Gestion du temps

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Professionnel de la filière hôtellerie-restauration : salarié, dirigeant, saisonnier, demandeur d'emploi.

Durée

2 Jours dont 14 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

Nous consulter

Adresse

Site de Rennes/Bruz
Campus de Ker Lann,
6 Rue des frères Montgolfier, BP
17201

35172 Bruz

<https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>

Les points forts de la formation

- Mini groupes pour favoriser les échanges entre professionnels
- Formation opérationnelle avec de nombreuses mises en situation

Les conditions d'admission

Prérequis

Aucun pré-requis

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Perfectionner sa maîtrise des techniques de vente au contexte de la restauration. Développer la vente additionnelle pour répondre aux attentes des clients. S'entraîner en fonction des divers profils de clients et de la variété des produits proposés dans le cadre de la restauration.

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Dans le cadre de notre process qualité évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation

Modalités pédagogiques

Une immersion dans les techniques de vente adaptées au contexte de la restauration, avec des exemples concrets. les participants sont encouragés à participer activement, à partager leurs expériences et à travailler sur des cas réels.

Date et mise à jour des informations : 21/01/2025

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Les sessions



Bruz

- Nous contacter

Contacts



JEGO Maud

maud.jego@ille-et-vilaine.cci.fr

CCI Formation Ille-et-Vilaine - Site de Ker Lann - N° SIRET 130 022 809 00011 - N° d'activité 53351000435
Campus de Ker Lann, 6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201 - 35172 Bruz
Tél. : 0299054545 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>



CCI FORMATION
BRETAGNE