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

Objectifs

• 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

Contenu

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

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

Taux de satisfaction : %

Apporter son pique-nique!

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

date à définir (7hrs)	30250 Sommières	Delphine FAUCON, CRESNA (63)

Co-organisateur(s)

Partenaire(s)

Financeur(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)