

Redynamiser son restaurant



Aide au dynamisme de son restaurant par des modifications d'agencement et/ou de carte

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

→ Être capable de positionner son établissement au regard du marché et de la concurrence

→ Savoir être constant dans l'accueil de sa clientèle

→ Être capable de créer une âme et une identité à son établissement

PROGRAMME

Le point de vente dans son environnement

Analyser :

- Le point de vente dans son environnement
- La signalétique du restaurant
- La signalétique Web et réseaux sociaux
- Positionnement de votre enseigne et de la concurrence
- Le point de vente : activité, surface, éclairage, aménagement, voisinage
- Les clients

Soigner son accueil

- « S B A M » (Sourire, Bonjour, Au revoir, Merci)
- Reconnaissance du client

Travailler l'attractivité de son restaurant

- Être présent sur les réseaux sociaux : Facebook, Instagram, LinkedIn, TikTok...
- Utiliser la vitrine comme levier de communication

L'offre

- Sélectionner les produits
- Simplifier l'acte d'achat par une offre claire

Renforcer l'âme du lieu

- Construire des univers vivants et familiers
- Organiser des événements

Durée

7 HEURES

Tarif

350 €

Pré-requis

aucun

Profil du stagiaire

Gérants, chefs d'exploitation

Délai d'accès à la formation

2 à 4 semaines selon financement

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé

Moyens pédagogiques et techniques

-Salle dédiée à la formation

-Supports de formation

-Exposés théoriques

-Étude de cas concrets

Évaluation de la formation

-Feuilles de présence

-Questions orales ou écrites

-Mises en situation

-Questionnaires d'évaluation

-certificat de réalisation de la formation



Mise à jour

Jun 2024



Taux de satisfaction de nos stagiaires (juin 2023 - juin 2024)

92%