

## Augmenter votre chiffre d'affaires avec la vente additionnelle : eaux, cafés, apéritifs et digestifs ... les trésors oubliés de la restauration

En restauration, on néglige souvent les ventes additionnelles qui pourtant peuvent améliorer votre chiffre d'affaires instantanément.

La vente additionnelle a pour principal objectif de susciter de l'envie en attirant l'attention du consommateur.

### LA FORMATION

#### Prérequis

Avoir une première expérience professionnelle dans l'hôtellerie ou la restauration

#### Objectifs de la formation

- Renouer avec le succès sur la vente des apéritifs et des digestifs
- Acquérir des réflexes pour vendre différemment
- Optimiser l'expérience client

#### Durée

14 heures

#### Public

- Professionnels de l'hôtellerie restauration
- Personnes en reconversion professionnelle

**Tarif inter :** 420 € Net de taxes

**Tarif intra :** sur demande

#### Organisation

Formation en groupe de 4 à 7 personnes

### LE PROGRAMME

#### Vente additionnelle : au bon moment au bon client

- Comprendre la vente additionnelle
- Les 7 profils types d'un client
- Le schéma de vente en restauration

#### Savoir vendre les apéritifs, les eaux et les cocktails

- Que représente l'apéritif pour le client ?
- Les accords gustatifs avec votre carte
- Savoir proposer (lexique de la gourmandise)

#### Savoir vendre les vins, les digestifs et les liqueurs

- Découvrez les différents digestifs et leur fonction
- Les accords gustatifs avec votre carte
- Savoir proposer (lexique de la gourmandise)

#### Théâtralisation du service et du conseil

- Le rôle du serveur et la prise de parole
- Le lâcher-prise
- L'art de traiter les objections, le succès de la vente

### LES MODALITES ET DELAIS D'ACCES

#### Modalités :

Cette formation est dispensée 100% en présentiel à la Chambre de Commerce et d'Industrie du Pays d'Arles. Cette formation peut être réalisée en inter ou en intra-entreprise

- Délais :
  - Pour les formations planifiées, se reporter au planning prévisionnel de formation
  - Pour les formations à la demande, délai d'accès sous 10 jours après la première prise de contact
  - Mise en place de la formation dans un délai d'un mois maximum

## - ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

- L'ensemble de nos locaux est adapté aux personnes en situation de handicap
- Un accompagnement spécifique est possible après étude avec notre référent handicap

## - LES MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES MOBILISES

- La formation alterne des temps d'explication sous forme d'exposé et d'échanges avec vidéos projections et des temps de mise en situation sous la forme de jeux de rôle
- La formation se déroule au sein de la CCIPA dans une salle équipée d'un vidéo projecteur, d'un tableau blanc, d'une connexion Wi-Fi et de tablettes

## - LES MODALITES D'EVALUATION ET DE CERTIFICATION

- Tout au long, un contrôle des connaissances est réalisé au travers de cas pratiques, QCM et/ou quizz afin d'évaluer la progression de l'apprenant et ses éventuelles difficultés
- Nous soumettons également un questionnaire d'évaluation qui nous permet de mesurer la qualité perçue de la prestation et si la formation a répondu aux besoins et attentes exprimés
- Une attestation de formation est délivrée à chaque participant

## - SUITE DE PARCOURS POSSIBLE ET DEBOUCHES

Possibilité de compléter votre parcours avec les formations suivantes :

- Technique de vente en restaurant : l'art d'accueillir, accompagner et servir vos clients
- Maîtriser les accords mets & vins pour mieux vendre et mettre en valeur votre établissement
- La sommellerie ou l'art de faire parler les vins pour vos clients : améliorer les compétences de vos équipes pour gagner en rentabilité
- Gestion de la cave : bien sélectionner et connaître sa carte des vins pour mieux vendre

## - LES CONTACTS

**Responsable Pédagogique** : Karine Ricart - @ : [formation@arles.cci.fr](mailto:formation@arles.cci.fr) – Tél. : 04.90.99.08.08

**Responsable de la Formation** : Alfredo Romo - @ : [formation@arles.cci.fr](mailto:formation@arles.cci.fr) – Tél. : 04.90.99.08.08

**Responsable Administrative** : Karinne Bousquet - @ : [formation@arles.cci.fr](mailto:formation@arles.cci.fr) – Tél. : 04.90.99.08.08

**Référent Handicap** : Céline Bousquet - @ : [formation@arles.cci.fr](mailto:formation@arles.cci.fr) – Tél. : 04.90.99.08.08