

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

ORGANISÉE PAR

FD CIVAM du Gard

DURÉE : 1 jour(s)

TARIFS

Non agricole **140 €**

VIVEA **Gratuit**

Autres situation (demandeurs d'emploi, RSA, salariés, ...): nous contacter

ATTESTATION

Remise en fin de formation

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

NOTE : Apporter son pique-nique!

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
À définir	30250 Gard	Delphine FAUCON, CRESNA (63)

THÈMES

Création d'activité / diversification

Commercialisation / circuits courts

Accueil

PARTENAIRES

CIVAM Bio 34

FINANCEURS

VIVEA

J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation ([Voir la fiche](#))