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 €**

Finançable par le fond de formation Vivea

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

FINANCEURS

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