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

Organisée en partenariat avec la FD CIVAM du Gard / formation mise en place selon demandes, inscrivez-vous pour manifester votre intérêt

OBJECTIFS

■ Comprendre l'intérêt d'une dégusta-tion gratuite sur le déclenchement de l'acte d'achat.• Savoir animer un atelier de dégustation attractif lors d'un événement agritouris-tique à la ferme.• Être 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 perfection-ner les agriculteurs sur leur atelier dégustation afin de le rendre attractif et efficace dans le déclenchement de l'acte d'achat chez le visiteur.

CONTENU

Matin■ Présentation des participants, de leurs productions et de leurs expériences en termes de dégustation.• Pédagogie et outils de la dégustation.• Relations entre culture, histoire et produits du terroir.Après-Midi• Le commentaire de dégustation com-merciale.• Mises en situation avec les produits des participants.• Rédaction de son argumentaire de dégustation commerciale personnel.

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
CIVAM bio 34

DURÉE : 1 jour(s)
DATE LIMITE : 31/12/2019

TARIFS
Non agricole **140 €**

Finançable par le fond de formation Vivea

Autres fonds de formation, nous contacter.

ATTESTATION
Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS
Céline Mendes
celine.mendes@bio34.com
CIVAM bio 34
Maison des Agriculteurs B
Mas de Saporta CS 50023
34875
LATTES
Tel. 04 67 06 23 90
N° d'organisme de formation :
91340782734

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
31/12/2019	30250 Gard	Delphine FAUCON, CRESNA (63)

THÈMES
Commercialisation / circuits courts | Communication | Commercialisation

FINANCEURS
VIVÉA — Accompagner. Former. Cultiver l'avenir.

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