Vente à emporter

Développer la Vente à emporter E avec un service de qualité

Programme

Disposition réglementaires et règles d'hygiènes spécifiques : (3 heures)

- Vente à emporter : Que dit la loi ?
- Coronavirus : Les règles d'hygiènes à respecter en restauration

Développer une offre efficace : (9 heures)

- Organisation et lecture de fiches techniques
- Créer une carte de vente à emporter
- Réaliser des recettes simples et adaptée à la vente à emporter
- Analyse sensorielle autour des réalisations
- La détermination des prix
- Techniques de montage et dressage
- Conditionnement : bien choisir son emballage

Commercialiser, livrer et communiquer efficacement : (9 heures)

- Commercialiser, livrer et encaisser à distance
- Communiquer efficacement
- Section des plateformes et logiciels adaptés à sa structure
- Définir son packaging et marketing
- Organisation de la livraison

CHIRON
CONSEILS ET FORMATIONS

Objectifs professionnels

Permettre à l'apprenant de mettre en place une activité de vente à emporter avec ou sans livraison à domicile solution alternative pour maintenir une activité culinaire de qualité.

INTER	INTRA
Mini 6	Mini 2

Objectifs pédagogiques

- Créer une carte de vente à emporter : choisir les bons plats et déterminer les prix
- Organiser la vente et la livraison
- Sélectionner les bons partenaires : plateformes de livraisons, logiciels de Click&Collect...
- Comprendre la réglementation sur la vente à emporter
- Bien communiquer avec vos clients

AKTO
L'humain au cœur des services