

FORMATIONS RR

Proximité et disponibilité
Notre équipe intervient partout en France

Pour rendre facile votre accès à la formation, échangeons !

☎ 03 21 01 36 12

✉ contact@essentielformation.com



ESSENTIEL
DEPUIS
2002
FORMATION

3,3 Milliards d'euros, c'est le poids du click-and-collect dans la restauration en France. Prenez votre part dès maintenant !

• Depuis 2002

Spécialiste à 100% de la formation dans les métiers HCR

- Plus de 3400 clients actuels
+ de 8765 participants
+ de 72655 heures de formations

★★★★★ En 2023
95,37 % de satisfaction

• Et en bonus,

Gagnez du temps
Confiez-nous l'administratif !

PLANIFIER SA VENTE A EMPORTER
– DE LA PRODUCTION A LA
LIVRAISON

2 jours, soit 14 heures

Toujours proche de vous OU chez vous !

Vous souhaitez un financement ?

Pour connaître votre éligibilité, contactez-nous !



Public

Salariés et dirigeants des entreprises du secteur Restauration Rapide.

Nos formations sont ouvertes à toutes et à tous. Si vous êtes en situation de handicap ou dans une situation nécessitant une adaptation, consultez-nous.



Prestataire formateur

Experts, hommes et femmes de terrain, en parfaite adéquation avec votre réalité professionnelle

Retrouvez vos programmes sur : www.essentielformation.com/programmes-RR

“

Comment avons-nous pu nous passer de ces connaissances... 6 mois de gagnés dans nos pratiques !

”



NIVEAU DE CONNAISSANCES PRÉALABLES REQUIS

Aucun pré requis n'est nécessaire pour suivre cette formation

Un document intitulé « attentes individuelles » est envoyé à l'attention du prescripteur et transmis au bénéficiaire. Ce document complété par le bénéficiaire est à nous retourner par mail avant le début de la formation.

L'objectif est de nous assurer du positionnement du bénéficiaire et ainsi vérifier que ses attentes sont en adéquation avec le programme de la formation souhaitée.



MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ÉVALUATION

L'action de formation se déroulera en **visioconférence** ou en **présentiel** (en fonction du thème et du choix des bénéficiaires).

- Pour les personnes suivant la formation en visioconférence, elles pourront se connecter via l'outil ZOOM et rejoindre le groupe à partir de la convocation qu'elles auront préalablement reçue par courriel comportant les références de la session de formation. Cette convocation sera accompagnée du programme pédagogique.
- La formation en **présentiel** se déroulera dans une salle équipée d'un paperboard, et si nécessaire d'un vidéoprojecteur, afin de pouvoir aisément garantir un bon déroulement de la formation du point de vue pédagogique et technique. Le prestataire formateur remettra dès l'ouverture de la journée le support pédagogique qui permettra à chaque bénéficiaire de suivre le déroulement de l'action de formation.

Une feuille d'émargement individuelle sera conjointement signée par le formateur prestataire et chaque bénéficiaire, pour chaque demi-journée de formation, permettant d'attester de l'exécution de l'action de formation.



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES ET OPÉRATIONNELS

- **Développer** son organisation et son activité commerciale en vente à emporter
- **Connaitre** les réglementations liées à la vente à emporter
- **Connaitre** les opérateurs de livraison à domicile et créer des partenariats
- **S'équiper** et adapter son espace de travail
- **Adapter** son organisation
- **Utiliser** des emballages adaptés
- **Organiser** la vente et la livraison « sans contact »
- **Etudier** et proposer différents moyens de paiement





PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

1^{er} Jour

La vente à emporter

- Les différents types de vente à emporter : sur place, par téléphone, via les opérateurs (click and collect)
- Les différents opérateurs de livraison à domicile, créer un partenariat

Les réglementations liées à la vente à emporter et règles d'hygiène spécifiques – 4h00

- Que dit la loi ? Le RGPD – sécurisation des données bancaires
- Coronavirus : les règles à respecter en restauration
- Conservation sanitaire, transport, procédure pour réchauffer les plats
- Les allergènes

Développer une offre efficace

- Créer une carte de vente à emporter, savoir se situer, le choix des plats. Les bonnes questions à se poser : quels plats sont les plus populaires sur ma carte ? ces plats sont-ils simples à réaliser ? ces plats sont-ils facilement transportables ?
- Savoir déterminer le nombre de plat – 2/3 plats suffisent à satisfaire la clientèle. Gagner du temps / limiter le gaspillage. Savoir inventer des recettes à partir d'ingrédients qu'ils vous restent en stock.
- Savoir déterminer son prix / prix attractif pour attirer la clientèle
- Bien choisir son emballage adapté – respecter les normes en vigueur, importance du visuel de l'emballage.
- Privilégier les emballages écoresponsables adaptés.

2^{ème} Jour

Communiquer efficacement : les outils à votre disposition

- Les réseaux sociaux à votre service – idée marketing à ne pas négliger !
- Utiliser les réseaux sociaux pour montrer qui vous êtes / votre identité de marque
- Entretenir son site internet
- Communiquer sur les retours clients, sur les menus « le poids des mots et le choc des photos ! »
- Carte de visite, programme de fidélité





MOYENS D'ENCADREMENT

L'encadrement des bénéficiaires sera assuré par la direction d'ESSENTIEL et/ou par le prestataire formateur. Le bénéficiaire pourra de 9 h 30 à 17 h 30, du lundi au vendredi, contacter ESSENTIEL Formation, et plus précisément dès 8h30, Orlane Nicolas-Mercher pour toute question pédagogique :

 06 88 84 26 14  orlanemercher@essentielformation.com



MODALITÉS DE DÉROULEMENT

L'action de formation débutera par une présentation du formateur et de chacun des bénéficiaires afin de permettre une adaptation optimale du processus pédagogique prévu par le prestataire formateur au public présent. Elle se déroulera dans le respect du programme de formation qui aura été préalablement tenu à la disposition ou remis aux bénéficiaires, et ce, suivant une alternance d'exposés théoriques et de cas pratiques.

Le prestataire formateur veillera à ce que chaque bénéficiaire puisse poser ses questions afin de faciliter le transfert de connaissances. Un tchat sera mis à la disposition des bénéficiaires suivant la formation en visioconférence afin que ceux-ci puissent manifester leur volonté d'intervenir. La parole leur sera alors donnée.

« Toujours proche de vous OU chez vous ! »

Au 30 août 2024 : 96.33% des participants ont acquis 100 % des objectifs des formations.



SANCTION DE LA FORMATION

Afin de permettre d'évaluer les compétences acquises par chaque bénéficiaire, il sera demandé à chacun, à l'issue de la journée de formation, de se soumettre à une dizaine de questions.



ORGANISATIONS ET TARIFS

Horaires de formation : 14h : 8h45 – 12 h30 / 13h30 – 17 h15.
Dédution faite des deux pauses de ¼ heure de 10 h 30 à 10 h 45 et de 15 h 30 à 15 h 45.

Formation en INTER (regroupant différentes entreprises)

300 euros nets de taxes par personne pour chaque journée de formation.

Formation en INTRA (Chez vous, rien que pour votre équipe)

pour un groupe entre 2 à 10 personnes. 1400 euros nets de taxes par jour par groupe.

Vous souhaitez un financement ?

Pour connaître votre éligibilité, contactez-nous !

Proximité et disponibilité.

Notre équipe intervient partout en France.

Pour rendre facile votre accès à la formation, échangeons !

 03 21 01 36 12

 contact@essentielformation.com

www.essentielformation.com



essentiel
FORMATION