



alterama
formation

FORMATION

LES RÉSEAUX SOCIAUX

POUR LES RESTAURATEURS ET LES ARTISANS
& COMMERÇANTS DES MÉTIERS DE BOUCHE

Animée par

SUBLIMEURS

Agence engagée pour le bien manger

Comprendre le concept de rayonnement digital,
savoir développer sa visibilité et valoriser son établissement.

1 journée, soit 7 heures,
de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h00,
En présentiel,
1 à 4 participants (Inter / intra)
425 € /stagiaire

Taux de
réussite :
100%

Taux de
satisfaction :
99,5 %

OBJECTIFS

À tous les chefs, restaurateurs, artisans & commerçants des métiers de bouche souhaitant apprendre à communiquer en ligne efficacement pour faire rayonner leur établissement. Apprenez les fondamentaux des réseaux sociaux, une formation illustrée d'exemples et de cas pratiques.

PROGRAMME

Connaissances, compétences et aptitudes professionnelles visées

COMPRENDRE LE RAYONNEMENT DIGITAL

Connaitre	Les chiffres clés du secteur de la food et la place croissante du digital.
Comprendre	Pourquoi d'être présent sur les réseaux sociaux.
Positionner	Quels réseaux privilégier pour communiquer sur votre restaurant.
Faire vivre	Maitriser la E-Réputation de votre établissement.

DÉVELOPPER SA VISIBILITÉ

Définir	Définir votre objectif de communication.
Comprendre	Facebook et Instagram, présentation des 2 réseaux.
Positionner	Comment construire votre identité en ligne ?

VALORISER SON ÉTABLISSEMENT

Produire	Quoi poster ? Comment créer du contenu qualitatif et attractif ?
Diffuser	Quand poster : Planning pratique des temps forts et dates-clés.
Organiser	Comment s'organiser, planifier les tâches, gérer les messages ?
Sponsoriser	Comment fonctionne la sponsorship ?

PUBLIC CIBLE ET PRE-REQUIS

Publics cibles :

- Chefs, restaurateurs,
- Commerçants et artisans des métiers de bouche,
- Agriculteurs et maraîchers.

Prérequis :

- Pas de niveau de qualification prérequis,
- Avoir un compte Instagram et un compte Facebook.

MOYENS ET MÉTHODES DÉPLOYÉS

Moyen humains :

La formation sera animée par **SUBLIMEURS**, agence de conseils spécialisée dans le conseil culinaire, la restauration durable et la communication.

La formatrice (**Claire MASSON**) est une spécialiste de la communication digitale et du marketing. Elle a plus de 4 ans d'expérience professionnelle en tant que chargée de communication / community manager.

Un **référent pédagogique** est à la disposition des stagiaires pour toute question.

Modalités pédagogiques et moyens matériels :

Vous devez venir avec votre **smartphone** (chargé !).

La formation alternera entre **contenus théoriques** et **exercices pratiques, mises en situation et études de cas**.

Elle sera dispensée dans une **salle de formation** équipée de chaises, de tables d'un ordinateur et d'un écran permettant la projection du **support pédagogique**.

Un **livret pédagogique** vous sera remis au démarrage de la formation, reprenant les informations projetées et permettant la prise de note. Vous pourrez le conserver à l'issue de la formation.

MODALITES D'ÉVALUATION, CERTIFICATION ET DÉBOUCHÉS

Suivi de la réalisation de la formation

Des **feuilles de présence** signées par les stagiaires et le formateur et par demi-journée de formation permettent de justifier de la réalisation de la formation.

Evaluation

Une procédure d'évaluation vous permettra de voir si vous avez acquis les connaissances et les gestes professionnels objet de l'action de formation :

- Un **Questionnaire à Choix Multiple** est complété par les participants à l'issue de la formation, permettant de mesurer ses connaissances théoriques.
- Lors études de cas et des exercices pratiques, le formateur évalue votre maîtrise des connaissances et aptitudes professionnelles au travers de **grilles d'évaluation**.

Certificat de réalisation

A l'issue de la formation vous recevrez une **attestation de réalisation de l'action de formation** dont vous pourrez vous prévaloir.

LES MODALITÉS D'INSCRIPTION

Modalités d'inscription et d'organisation des sessions :

Un dossier de demande d'inscription complété doit être transmis au responsable de formation. Ce dossier peut être obtenu sur demande (contact@alterama.fr).

La date et les horaires exacts de formation vous seront confirmés au plus tard 7 jours calendaires avant le démarrage de la session de formation.

L'inscription à la formation n'est effective qu'à compter de la signature de la convention ou du contrat de formation professionnelle. L'inscription aux formations collectives est conditionnée à la possibilité d'organiser des sessions de 4 stagiaires.

Pour les stagiaires salariés, les heures de formation sont rémunérées par l'employeur. Les frais de transport peuvent être pris en charge selon les modalités proposés par l'employeur.

ALTERAMA FORMATION bénéficiant de la certification QUALIOPi*, nos formations peuvent faire l'objet d'une demande de prise en charge auprès des Opérateurs de Compétences.

** La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : Actions de formation*

Modalités de personnalisation d'accès à la formation :

Les modalités de la formation peuvent être adaptées selon votre niveau et vos contraintes.

En amont de la formation, un questionnaire d'évaluation de votre niveau initial vous sera transmis. Il nous permettra également de mieux identifier vos attentes.

Les adaptations peuvent porter sur la date d'entrée en formation, sa durée, l'ordre des thèmes développés, l'importance donnée à chaque thème, les délais de règlement. Nous pourrions par exemple nous adapter si vous avez des difficultés de lecture et d'écriture du français ou si vous êtes porteur d'un handicap.

N'hésitez pas à nous faire part de toute spécificité à prendre en compte lors de l'inscriptions !

CONTACT

Louis BIZALION

Responsable de formation



06 15 92 03 80



lbizalion@alterama.fr

Parc des Rouges Barres - 6 rue Marcel Dassault - Bâtiment 3
59700 MARCQ EN BAROEUL

ALTERAMA FORMATION - SARL au capital de 8 000 € - n°889 298 055 RCS Lille Métropole
Enregistré sous le n°32 59 10343 59. Cet enregistrement ne vaut pas agrément par l'État