

Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent

Formations de l'automne



Comment améliorer ses performances en vente en kiosque

Mercredi 5 novembre - 9 h à 16 h

Coût

- 60\$** - Entreprise membre
- 75\$** - Entreprise non-membre
- 90\$** - Intervenant

Lieu

Aux Bienfaits, salle Gauvreau
1, rue de l'Évêché Ouest, Rimouski

Formatrice

Patricia Claveau, Agr. Consultante spécialisée en développement agroalimentaire

Formation pour les entreprises qui font déjà de la vente en kiosque.

- Utiliser les tendances à votre profit
- Les petits plus qui font la différence
- Choisir ses clients
- L'approche et les types de clients
- La présentation de produits
- Le merchandising croisé
- Le marketing sensoriel
- Faire du marketing à petit prix

Une formation incontournable si vous souhaitez performer au salon bioalimentaire—*Marché des Saveurs*

Informations et formulaire

<http://saveursbsl.com/event/comment-ameliorer-ses-performances-en-vente-en-kiosque/>

facebook

FACEBOOK Professionnel Faire plus et mieux avec sa page

Lieux

Café Azimut,
309, 4e Avenue,
La Pocatière

MAPAQ,
337, Moreault, local RC-
44, Rimouski

Coût

- 50\$** - Entreprise membre
- 60\$** - Entreprise non-membre
- 75\$** - Intervenant

Formatrice

Marie-Jacques Rouleau, Iptaque web social formation
www.iptaque-websocial-formation.com

Mardi 11 novembre - 13 h à 16 h - La Pocatière

Mercredi 12 novembre - 13 h à 16 h - Rimouski

Les meilleurs trucs pour être efficace en y passant le moins de temps possible. Communiquer avec ses publics cibles de manière fertile. Bâtir un plan d'action pour améliorer son utilisation de Facebook.

Vous verrez comment optimiser Facebook pour les moteurs de recherche, comprendre les métriques, les erreurs les plus courantes, planifier son calendrier de publication, la publicité payée, quand l'utiliser et la veille.

Les pages Facebook des participants seront analysées et diagnostiquées de manière personnalisée.

Vous devez posséder une page Facebook professionnelle avec un minimum de 30 « adeptes ».

Les participants à la formation doivent fournir leur portable ou tablette.



Informations et formulaire

<http://saveursbsl.com/event/facebook-professionnel-faire-plus-et-mieux-avec-sa-page-la-pocatiere/>

<http://saveursbsl.com/event/facebook-professionnel-faire-plus-et-mieux-avec-sa-page-rimouski/>

FORMULAIRE D'INSCRIPTION FORMATIONS AUTOMNE 2014



Nom : _____

Prénom : _____

Fonction : _____

Entreprise : _____

Adresse : _____

Téléphone : _____

Courriel : _____

Cocher à quelle(s) formation(s) vous désirez participer.

Comment améliorer ses performances en vente en kiosque

Le mercredi 5 novembre, 9h à 16h

Aux Bienfaits, salle Gauvreau, 1, de l'Évêché Ouest, Rimouski

60\$ Membre - 75\$ Non-Membre - 90\$ Intervenant

FACEBOOK Professionnel -Faire plus et mieux avec sa page

Le mardi 11 novembre, 13h à 16h

Café Azimut, 309, 4e avenue, La Pocatière

50\$ Membre - 60\$ Non-membre - 75\$ Intervenant

FACEBOOK Professionnel -Faire plus et mieux avec sa page

Le mercredi 12 novembre, 13h à 16h

MAPAQ, 337, rue Moreault, local RC-44., Rimouski

50\$ Membre - 60\$ Non-Membre - 75\$ Intervenant

FRAIS D'INSCRIPTION

Veillez libeller votre chèque à l'ordre de

LES SAVEURS DU BAS-SAINT-LAURENT

335, rue Moreault, Rimouski (Québec) G5L 9C8.

Bien vouloir nous transmettre votre formulaire d'inscription par télécopieur au numéro **418 727-3967**, par courrier électronique à info@saveursbsl.com ou inscrivez-vous par téléphone pour réserver votre place et faire suivre le paiement par la poste.

Pour toute information additionnelle, vous pouvez rejoindre **Annie-Claude Beaulieu** à l'association, **Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent** au **418 724-9068**.