

Construire une offre oenotouristique

Objectifs

Identifier et construire une offre d'accueil sur son entreprise viticole

Contenu

- Jour 1 – Approche théorique & exploratoire

Icebreaker + présentation des participants et du programme

Contexte & histoire de l'oenotourisme en Bretagne : tendances FR & monde, bonnes pratiques

Connaître son client & parcours client : profils, attentes, parcours émotionnel

Typologies d'accueil, prestations & partenaires

(réglementation, aides, distribution, nature des activités...)

Visite du domaine de Lamballe : exemple concret d'un projet local

- Jour 2 – Approche pratique & créative

Création d'une offre oenotouristique

- 2h théorie : étapes / valeur / fidélisation
- 2h atelier pratique : construire une offre adaptée à son projet
- Restitution des projets + retours croisés
- Échange libre sur les parcours de visite & pratiques
- Bilan et clôture de la formation

Public

- Salarié d'entreprise ou gérant de structure d'accueil de tourisme
- La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.

Modalités pédagogiques

- Nombre maximum de 10 participants par formateur.
- Des supports de cours de qualité avec schémas explicatifs et illustrations
- Des formateurs expérimentés et en situation professionnelle pour un partage d'expériences et de connaissances approfondies.
- Mises en situation sur ateliers spécifiques et mises en application selon les différentes situations.
- Evaluation en situation professionnelle reconstituée pour observer les gestes et attitudes du candidat.

Durée et tarif

Durée : 2 jours

Tarif : 480€

Différentes prises en charge possible, nous consulter.

Formateurs

Plusieurs formateurs et/ou professionnels

Lieux et contact

Lycée et CFA Kerplouz LaSalle

Ou lieu à définir avec l'entreprise

Lucile HAILLOT

07.57.54.83.75

lucile.haillet@kerplouz.com

Taux de satisfaction



0 %

La formation n'a pas été réalisée.