essentiel
FORMATION

FORMATIONS HCR

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

Réussir la conception d'un évènement de A à Z

CRÉER, PROMOUVOIR ET VALORISER UN EVENEMENT

2 jours, soit 14 heures
Toujours proche de vous OU chez vous !

Vous souhaitez un financement ?
Pour connaitre votre éligibilité, contactez-nous !

ESSENTIEL FORMATION DEPUIS 2002

- **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 !

AKTO
Référencé sur les actions de branches

Public
Salariés et dirigeants des entreprises du secteur Hôtel, Café et Restaurant.

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-HCR***

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

SIRET 483 360 822 00033 | RCS 483 360 822 | NAF 8559A
ESSENTIEL DEVELOPPEMENT ET ASSOCIÉS SARL au capital de 1000,00 € Organisme de formation exonéré de TVA (art 261, 4-4°-a du CGI)
Organisme de formation enregistré sous le n° de déclaration d'activité N° 31620250862 (ce numéro ne vaut pas agrément de l'État)
essentiel FORMATION Siège social : 24D rue d'Houdain 62150 Beugin • France Tél. : +33 (0)3 21 01 36 12 – contact@essentielformation.com essentielformation.com

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.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES ET OPÉRATIONNELS

- **Maîtriser** toutes les clés de la communication événementielle.
- **Acquérir** les outils pour créer et gérer et réussir toutes sortes d'évènement
- **Concevoir et préparer** une action de communication événementielle.
- **Mettre en place** un cahier des charges chronologique à respecter afin de tout anticiper
- **Utiliser** les outils nécessaires pour bien budgéter, gérer, piloter et évaluer la réalisation d'un événement.
- **Promouvoir** ses événements, ses menus et services en utilisant différents supports (réseaux sociaux, internet, presse, radio…)

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.

PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

1er Jour

Définir le concept de l'événement

- Menus et mise en œuvre, accord mets et vins…
- Ambiance, décors et animation
- Intervenants extérieurs
- Organisation générale de l'événement

Concevoir et préparer une action de communication événementielle - Faire connaître l'événement

- Élaborer le plan de communication.
- Analyser le besoin et identifier les messages à mettre en scène dans l'événement.
- Savoir utiliser les bons outils et leviers de communication
- Optimiser sa page Google My Business pour être mieux référencé
- Référencer son établissement dans tous les annuaires pertinents
- Exister sur les annuaires utilisés par les touristes
- Répondre à TOUS les commentaires de clients
- Publier des photos qualitatives
- Créer un compte Instagram et y partager des contenus engageants
- Créer et alimenter une page Facebook en partageant les actualités du restaurant
- Collaborer avec des influenceurs et des blogueurs Food
- Organiser des jeux concours pour gagner en notoriété et mobiliser ses abonnés
- Inciter ses clients à partager du contenu depuis son établissement
- Créer et mettre à jour son site internet en intégrant la réservation et la commande en ligne
- Ajouter une proposition d'itinéraire jusqu'au restaurant sur son site
- Définir l'objectif principal et les objectifs secondaires.
- Identifier et qualifier les publics ciblés concernés.
- Favoriser la créativité du cahier des charges.
- Développer, chiffrer, faire valider le projet.
- Rendre ses événements interactifs.
- Faire parrainer son événement

2ème Jour

Apprendre à piloter la réalisation d'un événement

- Créer et faire vivre une équipe projet.
- Choisir et travailler avec un prestataire extérieur (animation)
- Savoir établir le conducteur de l'événement.
- Définir les étapes clés de l'organisation de l'événement.

Maîtriser les outils

- Élaborer un retro planning.
- Savoir utiliser la check List.
- Définir des indicateurs de résultats et définir les modalités d'évaluation.

Réalisation de la prestation

- Organisation de la production, du service
- Coordination des prestataires de services intervenants
- Briefing de l'ensemble des acteurs
- L'évaluation à chaud et à froid du ressenti client
- Bilan global qualitatif et économique de l'événement

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.
Déduction 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 connaitre 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