

Tertiaire et numérique



Vente à emporter

Développer la vente à emporter avec un service de qualité en hôtel, café et restaurant

Formation relative à la conception et à l'organisation d'une offre de vente à emporter.

■ Objectifs

Concevoir une carte, organiser la production, gérer les commandes et la livraison, structurer la stratégie de vente.

Créer une offre de vente à emporter, organiser la production et les commandes, gérer la livraison, sélectionner des outils numériques, construire une stratégie commerciale

■ Secteurs visés

Hôtels, cafés, restaurants et établissements de restauration.

■ Infos clés

Niveau : Niveau 3 (CAP)

Certification : BTS

Métier : Commerce & relation client

■ Contact

Mégane SINOQUET
Conseillère en Formation Professionnelle
Tél. 06 25 16 93 21
Mél. megane.sinoquet@ac-nice.fr

■ Parcours

Période : Environ 2 jours selon la session

Adaptation : Selon le profil, les acquis et le rythme de formation

Rythme : Formation entièrement présentielle