UMiH FORMATiON

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.umihformation.fr

0 806 700 701
contact@aktiveoformation.fr

14 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 2 À 13 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

PROGRAMME

COMMUNIQUER AVEC INTERNET ET LES RESEAUX SOCIAUX

PUBLIC : Cette formation concerne les dirigeants d'établissements.

PRÉ-REQUIS :

VISIO : Connexion internet et PC ou tablette avec Webcam

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Comprendre les enjeux de la visibilité et les leviers tels qu'INTERNET et les médias sociaux.
- Investir les réseaux sociaux et mettre en place une stratégie efficace
- Savoir suivre ses actions sur INTERNET et les réseaux sociaux et mettre en place des tableaux de performances
- Savoir comment régir en cas de critique, crise ou de Bad buzz

Taux d'acquisition : 99,11%
Taux d'atteinte des objectifs de la formation : 100%

MÉTHODE :

Supports audiovisuels, animation de groupe, remise de documents

VALIDATION DE LA FORMATION :

Remise d'une attestation de formation

UMiH FORMATiON

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.umihformation.fr

0 806 700 701

contact@aktiveoformation.fr

14 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 2 À 13 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

DÉTAIL DE LA FORMATION

ME PROMOUVOIR, PROMOUVOIR MA MARQUE SUR LES RESEAUX SOCIAUX

- Comment communiquent les restaurateurs sur les réseaux sociaux, en france ... et ailleurs
- Usages de facebook, x(twitter), instagram, youtube, whatsapp…
- Attentes des socionautes vis-à-vis des marques
- Guerre des écosystèmes : google versus facebook

APPRENDRE À BIEN DIFFUSER SON MESSAGE, VERS LA BONNE CIBLE, SUR LE BON RÉSEAU

- Devancer les tendances et s'adapter ;
- Des 4p au marketing de service
- Savoir diffuser des contenus sur les bons réseaux

UTILISER LES SITES SPÉCIALISÉS À MON AVANTAGE (TRIP ADVISOR, PETIT FUTÉ ...)

SURVEILLER CE QU'ON DIT DE MON ÉTABLISSEMENT SUR LES RÉSEAUX (E-RÉPUTATION)

- Pourquoi parler de mon établissement ? Qu'est-ce que la e-réputation, et comment l'utiliser à son avantage
- Connaître les applications de recommandation culinaire
- Être informé en instantané de tout commentaire positif ou négatif sur mon établissement
- Les outils de veille disponibles pour répondre à ma problematique
- Mise en place de tableau de performance

SAVOIR REAGIR EN CAS DE CRITIQUE OU CRISE

- Comment gérer des critiques négatives
- Mise en place d'une stratégie de communication face à une situation de crise

INTERVENANTS :

Formateurs spécialisés.