ritzy*

Weiterbildung
Formation continue

ENCAVEURS

AGENDA DES COURS

PRINTEMPS 2022

MANAGEMENT & RESSOURCES HUMAINES

Développement durable dans le vin

Diminuer l'impact environnemental lorsqu'on produit du vin

Comment mettre en place des actions simples et performantes pour réaliser des vins de manière plus écologiques et durables? Mettez rapidement en place des actions ciblés pour diminuer votre impact sur l'environnement pour devenir plus respectueux de la nature. Nous vous montrons les mesures possibles et leurs mises en œuvres à votre échelle. Nous aborderons les techniques pour optimiser la qualité de vos vins et l'impact environnemental en touchant aux sujets suivants : pré-plantation, plantation, viticulture, vinification, conditionnement, transport, commercialisation et éducation des consommateurs. Faire des vins en diminuant l'impact sur le réchauffement climatique et analyser toute la chaîne de production, chaîne de valeur et qualité des raisins et vins produits, est possible par vos propres soins.

Date : 20 juin 2022
Lieu : Sierre

Recrutez grâce à votre "marque employeur"

Trouver et garder des talents

Aujourd'hui plus que jamais, le succès repose sur votre capacité à créer de la valeur ajoutée dans les domaines tels que l'accueil, le service personnalisé et la relation clientèle. De ce fait, le recrutement est une étape cruciale pour pérenniser votre entreprise.
Vous allez identifier les étapes clés pour créer une «marque employeur» afin d'attirer et de garder les talents que vous recherchez. Des outils concrets seront présentés afin de sélectionner les meilleurs candidats en fonction du profil de poste recherché.

Date : 09+10 mai 2022
Lieu : en ligne

NEW à découvrir !

16/05/22	Réussir l'écriture de menus sur ardoise	Sierre
25/05/22	Le marketing d'influence	Sierre
09/06/22	Introduction à la bière	Sierre
13/06/22	Se lancer dans l'aventure Food Truck	Sierre
20/06/22	Résilience & Transformations	Martigny
23/06/22	Le parcours d'achat digital	Sierre

Créez une équipe qui gagne

Cultivez l'esprit d'équipe

Comprendre la dynamique de fonctionnement d'une équipe tout en tenant compte des profils de chacun des membres, tel est le défi.
Découvrez les principes qui permettent le développer une synergie collective et une confiance mutuelle afin d'atteindre ensemble les objectifs de l'entreprise. Vous apprendrez à adapter vos techniques de communication en fonction du profil de chaque membre de l'équipe. L'objectif est de créer un environnement propice à la coopération afin d'assurer un niveau de productivité optimal dans un cadre de travail positif et motivant.

Date : 02 mai 2022
Lieu : Martigny

MARKETING

Stratégie digitale pour encaveurs

Et Créer et mettre en œuvre

Profitez des outils digitaux pour augmenter vos ventes et votre visibilité. Découvrez comment créer une stratégie digitale adaptée à votre taille, vos besoins et vos objectifs de vente et/ou notoriété. Ce cours est spécifiquement élaboré pour les vignerons/encaveurs qui vendent du vin en direct et via des intermédiaires. Découvrez des outils simples et efficaces pour augmenter votre visibilité, vos relations clients et vos ventes. Ce cours permet de faire un tour d'horizon des incontournables pour que vos clients puissent avoir accès rapidement à toutes les informations souhaitées et acheter en toute simplicité.

Date : 10 juin 2022
Lieu : Sierre

Premiumiser vos vins

Augmenter la valeur de mes produits du vin

Développer tout le potentiel de votre terroir en apprenant à le valoriser avec tous les aspects du produit. Élaborez une stratégie pour votre nouveau produit ou vos changements sur vos gammes actuelles. Puis, plongez dans la qualité du produit lui-même. Perfectionnez les techniques permettant d'augmenter la qualité du vin final, valorisez ensuite ce nouveau produit grâce à la promotion, au packaging, au domaine et au digitale pour enfin le distribuer correctement sur le marché adapté. Explorerez les différentes options qui s'offrent à vous selon la stratégie que vous souhaitez mettre en place.

Date : 13 juin 2022
Lieu : Sierre

Mais encore...

20/05/22	Adapter votre style de leadership	Martigny
25/05/22	Le marketing d'influence	Sierre
13/06/22	Les bases des cocktails	Martigny
23/06/22	Le parcours d'achat digital	Sierre
25/07/22	Instagram Reels, Tik Tok	Sierre

Vous trouve-t-on sur internet?

Faites vous remarquer sur le web

Être visible le plus souvent possible au moment des recherches pertinentes: là est l'enjeu majeur pour vous permettre d'attirer plus de clients chez vous et d'augmenter vos ventes directes. Apprenez à utiliser les 2 principaux leviers qui permettent de contribuer à l'amélioration de votre classement dans les résultats de recherche (référencement): Le SEO - ensemble de techniques visant à optimiser la visibilité de vos pages web dans les résultats de recherche - et le blog, un outil de communication facile à utiliser, qui permet une mise à jour fréquente de vos contenus et vous apporte une grande visibilité dans les moteurs de recherche.

Date : 23 juin 2022
Lieu : Sierre

ACCUEIL & COMMUNICATION

Donner envie d'acheter
L'art de conseiller vos hôtes

Focalisez vos ventes sur la valeur ajoutée aux prestations offertes plutôt que de participer à la guerre des prix ! Comment présenter subtilement différences et avantages du produit ou service tout en tenant compte des besoins et attentes de votre client ?
Apprenez la bonne maîtrise des outils de vente, la gestion des objections, mais aussi les mots qui font tilt, pour vous assurer le succès de ventes réussies !

Date : 07 juin 2022
Lieu : Martigny

Gestion des réclamations
Des râleurs comme futurs clients fidèles

Toutes les réclamations représentent la possibilité de se démarquer et de transformer la situation en une opportunité. Mettez en place un processus qui permet de comprendre, d'analyser et de gérer vos réclamations. Surprenez les râleurs professionnels et fidélisez vos clients.

Date : 28 juin 2022
Lieu : Sion

L'accueil qui fait la différence
Un regard neuf pour plus de clients !

Chaque étape, de l'arrivée jusqu'au départ, est une opportunité pour créer un lien, voir même une fidélisation de vos visiteurs. Focalisons sur un accueil personnalisé, qui porte votre empreinte et qui s'inscrit durablement dans le bon souvenir de vos hôtes.
Savoir anticiper et identifier les besoins et attentes de vos clients est tout un art. Alors mettez en œuvre votre philosophie d'entreprise basée sur l'accueil, votre valeur ajoutée au simple service à la clientèle!

Date : 31 mai 2022
Lieu : Martigny

Réussir l'écriture de menus sur ardoise
Réaliser de belles ardoises

Dans ce séminaire, vous allez découvrir les trucs et astuces pour réaliser de belles ardoises. Vous allez parcourir les techniques par le biais d'exercices avec des supports, du matériel et des feutres adéquats. Dans le cadre de cet atelier d'écriture, vous allez découvrir une technique de calligraphie spécifique à l'écriture sur ardoise.

Date : 16 mai 2022
Lieu : Sierre

Mai 2022

Cours en présentiel

		02/05/2022	Créez une équipe qui gagne	Martigny
		09/05/2022	L'introduction aux vins valaisans	Sion
		10/05/2022	L'introduction aux vins valaisans	Sion
		12/05/2022	Transformer une réclamation en opportunité	Martigny
NEW		16/05/2022	Réussir l'écriture de menus sur ardoise	Sierre
		17/05/2022	Perfectionnement du service	Martigny
		20/05/2022	Adapter votre style de leadership	Martigny
		23/05/2022	Les vins blancs valaisans	Sion
		23/05/2022	Housekeeping	Sierre
NEW		24/05/2022	Le parcours d'achat digital dans l'hôtellerie en 2022	Sierre
		24/05/2022	Les vins blancs valaisans	Sion
		25/05/2022	Le marketing d'influence	Sierre
		27/05/2022	Gestion de la rentabilité d'un café-restaurant 1	Sierre
		31/05/2022	L'Accueil qui fait la différence	Martigny

Cours en ligne

		03/05/2022 et 04/05/2022	Gestion du temps et du stress	Classe virtuelle
NEW		09/05/2022 et 10/05/2022	Développer sa marque employeur pour mieux recruter	Classe virtuelle

Juin 2022

Cours en présentiel

		02/06/2022	Sécurité et santé au travail	Sierre
		03/06/2022	Gestion de la rentabilité d'un café-restaurant 2	Martigny
		07/06/2022	Les vins rouges valaisans	Sion
		07/06/2022	Donner envie d'acheter	Martigny
		08/06/2022	Les vins rouges valaisans	Sion
		09/06/2022	Introduction à la bière	Sierre
NEW		10/06/2022	Stratégie digitale pour encaveurs	Sierre
NEW		13/06/2022	Premiumiser vos vins	Sierre
NEW		13/06/2022	Se lancer dans l'aventure Food Truck	Sierre
		13/06/2022	Les bases des cocktails	Martigny
NEW		20/06/2022	Développement durable dans le vin	Sierre
NEW		20/06/2022	Résilience & Transformations	Martigny
NEW		23/06/2022	Le parcours d'achat digital dans la restauration en 2022	Sierre
		30/06/2022	Accorder vin et mets	Sierre

Juillet 2022

Cours en présentiel

		25/07/2022	Instagram Reels, TikTok	Sierre

*Formations à CHF 0.- c'est possible ?

Financé à 100% par la redevance annuelle*, **les formations sont prises en charge** à l'exception des *frais de dossier (max. CHF 50.-)* *** Fonds LHR** pour le secteur de l'hébergement et de la restauration.

*Formations à ½ prix c'est possible ?

Financé à 50% par le **SETI**, les professionnels de l'économie du tourisme (ex. les encaveurs, offices du tourisme, transports, etc.) participent pour l'autre moitié à l'écolage et aux *frais de dossier (max. CHF 50.-)*.

Financé à 50% par l'**Aide Suisse aux Montagnards**, les entreprise exerçant en région de montagne, participent pour l'autre moitié à l'écolage et aux *frais de dossier (max. CHF 50.-)*, pour toutes les formation dans le domaine des technologies numériques.

Inscrivez-vous !

Apprenez aujourd'hui pour gagner vos clients de demain **- avec ritzy*!**
Heute lernen – morgen Ihre Gäste begeistern, **mit ritzy***

TechnoArk 3 | 3960 Sierre | Tél. +41 (0) 56 606 90 31 | Email -info@ritzy.ch | Web www.ritzy.ch

EDUQUA · HotellerieSuisse Valais – Wallis · LHRGBB · GASTROVALAIS · Valais · Valais excellence CERTIFIÉE · SWISS WINE VALAIS · Hes·so VALAIS WALLIS · CANTON DU VALAIS KANTON WALLIS