

Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent

## Formations de l'automne



### Comment améliorer ses performances en vente en kiosque

Mercredi 5 novembre - 9 h à 16 h

#### Coût

**60\$** - Entreprise membre  
**75\$** - Entreprise non-membre  
**90\$** - Intervenant

#### Lieu

Aux Bienfaits, salle Gauvreau  
1, rue de l'Évêché Ouest, Rimouski

#### Formatrice

Patricia Claveau, Agr. Consultante spécialisée en développement agroalimentaire

Formation pour les entreprises qui font déjà de la vente en kiosque.

- Utiliser les tendances à votre profit
- Les petits plus qui font la différence
- Choisir ses clients
- L'approche et les types de clients
- La présentation de produits
- Le merchandising croisé
- Le marketing sensoriel
- Faire du marketing à petit prix

Une formation incontournable si vous souhaitez performer au salon bioalimentaire—*Marché des Saveurs*

#### Informations et formulaire

<http://saveursbsl.com/event/comment-ameliorer-ses-performances-en-vente-en-kiosque/>

facebook

### FACEBOOK Professionnel Faire plus et mieux avec sa page

#### Lieux

Café Azimut,  
309, 4e Avenue,  
La Pocatière

MAPAQ,  
337, Moreault, local RC-  
44, Rimouski

#### Coût

**50\$** - Entreprise membre  
**60\$** - Entreprise non-membre  
**75\$** - Intervenant

#### Formatrice

Marie-Jacques Rouleau, Iptaque web social formation  
[www.iptaque-websocial-formation.com](http://www.iptaque-websocial-formation.com)

Mardi 11 novembre - 13 h à 16 h - La Pocatière

Mercredi 12 novembre - 13 h à 16 h - Rimouski

Les meilleurs trucs pour être efficace en y passant le moins de temps possible. Communiquer avec ses publics cibles de manière fertile. Bâtir un plan d'action pour améliorer son utilisation de Facebook.

Vous verrez comment optimiser Facebook pour les moteurs de recherche, comprendre les métriques, les erreurs les plus courantes, planifier son calendrier de publication, la publicité payée, quand l'utiliser et la veille.

Les pages Facebook des participants seront analysées et diagnostiquées de manière personnalisée.

Vous devez posséder une page Facebook professionnelle avec un minimum de 30 « adeptes ».

Les participants à la formation doivent fournir leur portable ou tablette.



#### Informations et formulaire

<http://saveursbsl.com/event/facebook-professionnel-faire-plus-et-mieux-avec-sa-page-la-pocatiere/>

<http://saveursbsl.com/event/facebook-professionnel-faire-plus-et-mieux-avec-sa-page-rimouski/>

FORMULAIRE D'INSCRIPTION  
FORMATIONS AUTOMNE 2014



Nom : \_\_\_\_\_

Prénom : \_\_\_\_\_

Fonction : \_\_\_\_\_

Entreprise : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Téléphone : \_\_\_\_\_

Courriel : \_\_\_\_\_

Cocher à quelle(s) formation(s) vous désirez participer.

**Comment améliorer ses performances en vente en kiosque**

Le mercredi 5 novembre, 9h à 16h

Aux Bienfaits, salle Gauvreau, 1, de l'Évêché Ouest, Rimouski

60\$ Membre - 75\$ Non-Membre - 90\$ Intervenant

**FACEBOOK Professionnel -Faire plus et mieux avec sa page**

Le mardi 11 novembre, 13h à 16h

Café Azimut, 309, 4e avenue, La Pocatière

50\$ Membre - 60\$ Non-membre - 75\$ Intervenant

**FACEBOOK Professionnel -Faire plus et mieux avec sa page**

Le mercredi 12 novembre, 13h à 16h

MAPAQ, 337, rue Moreault, local RC-44., Rimouski

50\$ Membre - 60\$ Non-Membre - 75\$ Intervenant

**FRAIS D'INSCRIPTION**

Veillez libeller votre chèque à l'ordre de

**LES SAVEURS DU BAS-SAINT-LAURENT**

335, rue Moreault, Rimouski (Québec) G5L 9C8.

Bien vouloir nous transmettre votre formulaire d'inscription par télécopieur au numéro **418 727-3967**, par courrier électronique à **info@saveursbsl.com** ou inscrivez-vous par téléphone pour réserver votre place et faire suivre le paiement par la poste.

Pour toute information additionnelle, vous pouvez rejoindre **Annie-Claude Beaulieu** à l'association, **Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent** au **418 724-9068**.