



## ~ OPTIMISER SES REVENUS AVEC LE YIELD MANAGEMENT ~

**INTERLOCUTEUR** À LA DISPOSITION DES ENTREPRISES ET DES STAGIAIRES :  
Stéphane DELRUE

**INTERVENANT :**  
Formateur consultant spécialisé

**PUBLIC CONCERNÉ :**  
Personnel de l'hôtellerie restauration

**PRÉREQUIS :**  
Être en activité sur un poste en hôtellerie restauration

**OBJECTIFS ET COMPÉTENCES ACQUISES :**  
A l'issue de cette formation, vous serez apte à mettre en œuvre une stratégie commerciale adaptée pour optimiser l'occupation et le chiffre d'affaires.  
Vous serez capable d'instaurer des instruments de prévision, de mesure et de contrôle permettant une meilleure maîtrise de la politique tarifaire

**ÉVALUATIONS :**

- Questionnaire
- Test quizz avec correction
- Questionnaire d'évaluation de la formation

	INTER ENTREPRISE	INTRA ENTREPRISE
DURÉE	Contacter l'Ecole des Chefs	Selon vos disponibilités
TARIFS	700 Euros HT	1500 Euros HT la journée de 7h
PARTICIPANTS	minimum 6 maximum 12	minimum 2 maximum 12

**MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :**

- Travaux de groupe
- Exercices pratiques et études de cas concrets
- Apport théorique et pratiques
- Echanges entre les stagiaires et l'intervenant
- Un support papier reprenant les points indispensables de cette formation sera remis à chaque stagiaire



## PROGRAMME

### LES CONSTITUANTS DU YIELD MANAGEMENT

- ~ Découvrir les différents objectifs
- ~ Connaître les principes de ce système
- ~ Savoir utiliser les instruments de mesure
- ~ Maîtriser les outils de gestion indispensables

### LES ÉTAPES À FRANCHIR

- ~ Découvrir la culture Yield
- ~ Etudier la segmentation clientèle
- ~ Analyser la demande
- ~ Structurer les prix
- ~ Définir les objectifs

### L'ORGANISATION DU SYSTÈME EN INTERNE

- ~ Définir les responsabilités et la planification
- ~ Connaître les documents opérationnels
- ~ Organiser la prise de réservation
- ~ Récolter des informations permettant l'analyse

### LES TECHNIQUES D'OPTIMISATION

- ~ Réaliser une grille tarifaire à géométrie variable
- ~ Maîtriser la communication pour « vendre mieux »
- ~ Prévoir la demande : planning tarifaire et capacité
- ~ Organiser son offre auprès des prescripteurs



à l'école des chefs

21 Allée de l'Ordinaire La Citadelle 62000 ARRAS

contact@alecoledeschefs.com

06.69.44.30.30

www.alecoledeschefs.com



ProSapiens

