

Professionnels du tourisme, restaurateurs FAIRE DU CONFINEMENT UNE OPPORTUNITÉ

Réseaux sociaux & création vidéos - pendant et après la crise -

Les destinations Quimper Cornouaille (via Quimper Cornouaille Développement) et Brest Terres Océanes dans le cadre de leur stratégie respectives proposent aux entreprises de leur territoire un accompagnement, initialement prévu pour la valorisation de leur savoir-faire. Dans le cadre du contexte actuel de crise sanitaire, à cet objectif a été ajouté celui d'accompagner les professionnels du tourisme à maintenir le lien avec leur clientèle pendant la durée du confinement et à préparer la sortie de la crise.

L'association des restaurateurs Pointe de Bretagne est le 1^{er} réseau bénéficiaire de ce programme avec l'objectif de mettre en valeur leur savoir-faire pour cuisiner les poissons moins consommés et pêchés localement, ainsi que les produits locaux.

PROGRAMME D'ATELIERS / WEBINAIRES

Ce programme de 8 ateliers d'1h30 sur 3 semaines propose de bien utiliser le réseau social Instagram et d'apprendre à tourner une vidéo « recette de cuisine » avec son smartphone.

Pendant cette période de confinement, profitez-en pour communiquer de façon régulière sur l'ensemble de vos réseaux sociaux. Les gens sont chez eux, ils sont disponibles et vont avoir tendance à se connecter beaucoup plus régulièrement. C'est le moment d'être créatif et de trouver de nouvelles idées. Et réfléchir à de nouvelles solutions pour la suite.



« WEBEMPATHIE » : Malgré le confinement et une baisse d'activité, vous pouvez (devez) continuer à communiquer avec vos clients et abonnés.



Il est impératif de garder le contact avec eux et de les informer de l'activité de votre entreprise pendant la crise.



C'est aussi l'occasion de revoir sa communication et de prévoir la sortie du confinement pour relancer ensuite l'activité. Restez "VISIBLES", on aura besoin de vous !

**Une formation pratique et personnalisée, adaptée à votre problématique.
Co-construction de vos outils.
Best practices et exemples.**

DATES : 9, 14, 16, 21, 23, 27, 29, et 30 avril 2020 (les dates pourront être décalées selon l'actualité et à la demande suffisamment à l'avance. // DURÉE : 1h30

INSCRIPTIONS via le formulaire (lien), au moins 2 jours avant la date. Un lien vers la plateforme de l'atelier sera adressé aux participants la veille de l'atelier.

CONDITIONS : ateliers en ligne limités à 8 personnes pour favoriser l'interaction et un accompagnement de proximité

Il est possible d'assister, au choix, aux ateliers Instagram ou aux ateliers vidéo. Pour les ateliers vidéo, il est préconisé de commencer par l'atelier 1.

Ateliers organisés et pris en charge par Quimper Cornouaille Développement et Brest Terres Océanes, avec le soutien de la Région Bretagne

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Alternance de contenus théoriques et cas pratiques afin de permettre aux participants de s'approprier progressivement les outils et méthodes.
- Analyses, bonnes pratiques (best practices) et mises en situation (▼ training) pour bénéficier de retours d'expériences, conseils rapidement transposables dans votre quotidien professionnel.

PRÉ-REQUIS :

- Avoir au moins un compte pro sur le réseau social Instagram (+ Facebook)
- Venir avec votre ordi portable + smartphone avec appli Instagram installée
- Savoir se connecter à son compte Instagram Pro

ATELIERS INSTAGRAM, animés par Magali Nougier de l'agence TIKIO, Pont l'Abbé: optimiser son compte pro et attirer et gardez le contact avec vos clients !



L'objectif est de communiquer là où vos clients passent le plus de temps : les réseaux sociaux !

INSTAGRAM, c'est le réseau social tendance, n°1 des réseaux sociaux les + influents, il est particulièrement adapté à la communication pour les professionnels comme vous.

Adapté à la réalité des professionnels de la restauration, vous apprendrez à configurer, optimiser et animer votre compte Instagram professionnel de façon créative et efficace.

ATELIERS CRÉATION VIDÉO, animés par Olivier Béon de l'agence DIXITOO, Pont de Buis: Produire en autonomie des courtes vidéos de valorisation de ses savoir-faire :



recette, produit, tour de main, truc et astuces, type de cuisine, matériel...

L'accompagnement sur la vidéo se fera par des tutos – vidéos prémontés et par l'animation en direct de l'atelier.

Programme

ATELIER #1 – Jeudi 9 avril 2020 (à 9h, 10h30 ou 14h)

VIDÉO // Intérêt et force de la vidéo en restauration.

1. Vidéo : très tendance en cuisine parce que le sujet s'y prête à merveille.
2. Objectif de vos vidéos : du naturel de l'humain, du savoir-faire.
3. La réussite d'une vidéo, comme une recette de cuisine, repose sur la préparation.
4. Check-list avant le tournage : sujet, lieu, caméra (smartphone ou autre), son, lumière, etc.
5. Analyse et exemples de bonnes et mauvaises pratiques.

ATELIER #2 – Mardi 14 avril 2020 (à 9h, 10h30 ou 14h)

Le réseau social INSTAGRAM (particularités, les chiffres clés - tour du propriétaire)

6. ▼ **Configuration de votre compte** (créer et paramétrer son compte)
7. ▼ **Description et bio de son compte pro** (comment rédiger une biographie attirante)
8. ▼ **Stratégie de contenu & Media Planning** (Quoi publier, quand et pourquoi ? Faire un media-planning et programmer ses publications) - proposer des contenus qui valorisent votre activité.

Temps d'échanges - questions/réponses

ATELIER #3 : Jeudi 16 avril 2020 (à 9h, 10h30 ou 14h)

INSTAGRAM // Publier : les bonnes pratiques et techniques

Consolider votre image de marque - Générer de l'empathie auprès de vos clients : humaniser vos contenus. Rassurer vos clients sur votre capacité à les accueillir dans un lieu sain et sécurisé à la fin du confinement.

S'inscrire dans la durée sur un échange à un effort collectif dans cette crise, apporter des services et solutions qui répondent aux nouvelles tendances et besoins de vos clients. Penser à la sortie de crise.

9. ▼ Les fameux hashtags (lesquels utiliser et comment ?)

10. Les outils pour préparer vos contenus

- a. Repartager ou reposter une publication Instagram
- b. Créer des images et vidéos originales
- c. Utiliser des outils (presque) tout en un

11. Planifier ses posts sur Instagram : les meilleures applications pour programmer un post sur Instagram (iPhone & Android)

Temps d'échanges - questions/réponses

ATELIER #4 : Mardi 21 avril 2020

VIDÉO // Le plateau télé de la cuisine.

12. Pour filmer en cuisine (une recette, un tour de main, présenter un produit, ...) il faut respecter la chronologie.

13. Préparer son plateau (même un petit plateau), c'est faire la moitié du travail !
Analyse et exemples de bonnes et mauvaises pratiques.

ATELIER #5 : Jeudi 23 avril 2020

INSTAGRAM // Promouvoir votre marque en utilisant les stories (merveilleux outil pour créer du lien avec votre communauté et de l'engagement avec vos abonnés)

14. STORIES INSTAGRAM - conseils pratiques et astuces pour mieux se démarquer : De plus en plus d'utilisateurs préfèrent regarder les stories plutôt que de faire défiler leur flux d'actualité. Ce format de contenu est un vecteur d'engagement puissant allant au-delà des simples mentions J'aime en créant une connexion avec l'audience et en générant des discussions privées.

15. Les fonctionnalités des stories + outils pour créer des stories percutantes :

- Sondages
- Repost
- Vidéo
- Direct
- Question - Quizz
- Créer (Texte - Gif - Remercier - Compte à rebours - Posez-moi une question...)
- Boomerang
- Composition
-

Temps d'échanges - questions/réponses

ATELIER #6 : Lundi 27 avril 2020

VIDÉO // Filmer.

16. Décomposer son sujet vidéo en plans.

17. Séquencer son sujet.

18. Les plans, le cadrage, la lumière, le son.

Analyse et exemples de bonnes et mauvaises pratiques

ATELIER #7 : Mercredi 29 avril 2020

VIDÉO // Monter sa vidéo.

19. Les logiciels de montage accessibles.

20. Objectif : rester simple, mais donner du rythme.

21. Les étapes du montage vidéo.

Analyse et exemples de bonnes et mauvaises pratiques.

ATELIER #8 : Jeudi 30 avril 2020

22. Créer et agrandir sa communauté Instagram (transformer vos abonnés en ambassadeurs)

23. Statistiques sur Instagram

24. Publicités sur Instagram

25. Shopping* sur Instagram (e-commerce...) : ATTENTION ! réservé aux restaurants proposant la réservation ou la vente en ligne ou ayant le projet. Cf ci-dessous

Temps d'échanges - questions/réponses

***La Fonction Shopping pour un restaurant :** La mise en œuvre de la fonction "Shopping" pour un restaurant permettra à ses clients de passer une commande en ligne, si le restaurant a déjà un site de vente en ligne et propose le service de livraison à domicile ou à emporter sur place. En raison du confinement et des obligations sanitaires, les déplacements non nécessaires ne sont plus autorisés. Par conséquent, la livraison de repas a explosé. Nombreux restaurants "fermés" se sont mis à la livraison de repas ou à la vente à emporter (en respectant les règles d'hygiène spécifiques au Covid19). Si un restaurant vend des produits d'épicerie ou des services de commande en ligne à emporter sur place ou de livraison via Deliveroo, Uber Eats ou d'autres prestataires ou même sur le site du restaurant, il peut taguer ses produits dans ses posts. Il faut pour cela que le restaurant intègre la fonction "Shopping" à son compte pro Instagram.

Autre fonctionnalité : le bouton "réserver" pour les restaurants présents sur le site LaFourchette (qui devient TheFork) - La réservation en ligne est possible via Instagram. On peut également permettre aux utilisateurs de réserver leur table au restaurant, si le restaurant a un abonnement avec "LaFourchette Manager" sur le site de réservation de restaurants en ligne qui permet de mettre en place un bouton d'action qui permet de "réserver" directement via le compte Pro Instagram. Toutes les réservations qu'ils recevront via Instagram seront consultables sur leur application LaFourchette Manager. Le cheminement marketing se fait ainsi : les restaurateurs s'inscrivent gratuitement sur LaFourchette et, quelques jours plus tard, voient le bouton signé LaFourchette, s'afficher sur leur compte Instagram. Cette option ne présente aucun coût supplémentaire pour les restaurants.