

INTITULE DE LA FORMATION		Maîtriser les techniques de vente		
DOMAINE		Fonction commerciale		
OBJECTIFS PEDAGOGIQUES DE LA FORMATION		PUBLIC	PRÉREQUIS	Modalités et délais d'accès
- Démystifier le métier de vendeur et son « profil type » - Appréhender les différentes formes de vente - Conduire un entretien de vente		Toute personne amenée à exercer une activité commerciale sédentaire ou non sédentaire	Aucun	Accès : Sous 48 heures Selon financement
CONTENU et COMPETENCES PROFESSIONNELLES VISEES				
Le métier de vendeur - Analyse des professions et des missions du vendeur - Les différentes structures de force de vente Le vendeur - Profil et qualités nécessaires - Présentation et personnalité Le client - Motivations et mobiles d'achat - Freins à la consommation - Comportements des nouveaux consommateurs - Les différents types de clients La vente - Schéma idéal d'une vente - L'accueil et la découverte du client - Présentation et argumentation - Réponses aux objections		- Les ventes additionnelles - La prise de congé Les réclamations La vente et le téléphone - Accueil téléphonique - Prospection téléphonique - Vente par téléphone L'organisation du vendeur - Outils d'aide à la vente - Suivi de l'activité Cette formation apporte, en complément des aspects théoriques, la pratique de la vente par le biais de simulations (caméscopes, etc..).		
MODALITES PÉDAGOGIQUES		MODALITES D'ÉVALUATION		
Cours, travaux individuels, travaux pratiques, évaluation		Mise en situation - QCM Attestation de formation		
DURÉE	DATES	LIEU DE LA FORMATION		
14 heures	Nous consulter	Centre de formation Beauséjour 33190 Gironde-sur-Dropt Ou En entreprise		
CONTACTS		FINANCEMENT		
Centre de formation BEAUSEJOUR - 05 56 71 10 01 www.cfpbeausejour.fr Responsable de l'action : Nathalie BIREAUD		Prix : 26 €/heure stagiaire en centre Parcours complet : 364 € Financement : formation éligible au financement selon statut		
INTERVENANT(S)		PASSERELLES ET DEBOUCHES POSSIBLES		
Equipe pédagogique du centre Intervenants professionnels, consultants		Non concerné		
CONDITIONS D'ACCUEIL				
Restauration et hébergement possibles au Centre de Formation				

Mise à jour en janvier 2026