



NOUVEAUTE 2022-2023

Formation : Maximisez vos performances en e-commerce

Objectifs de la formation :

A l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- Comprendre les dernières évolutions du e-commerce alimentaire.
- Connaître les leviers d'optimisation pour créer et générer du trafic.
- Savoir identifier les actions à mettre en œuvre pour améliorer le taux de conversion.

Note : Possibilité de s'inscrire à des formations complémentaires afin de vous perfectionner en e-commerce (Améliorez votre visibilité sur Google par l'optimisation du référencement naturel, social commerce...).

Intervenant : Christel Danel – Expert en « Expert Digital & e-commerce »

Déroulé pédagogique :

De 09h à 12h30

- Comprendre les évolutions du e-commerce alimentaire : chiffres clés du e-commerce, les dernières tendances, le poids des marketplaces
- Optimiser l'interface marchande pour maximiser les conversions : les points clés à optimiser, les principes du e-merchandising, l'animation commerciale du site

De 13h30 à 17h

- Créer du trafic sur son site e-commerce : les différents leviers (SEO, SEA, social ads, emailing, ...), comment les mettre en œuvre, quels résultats attendus par levier
- Analyser les performances de son site e-commerce : les indicateurs à suivre, le tableau de bord e-commerce

Public : dirigeants de TPE/PME, responsable communication, responsable e-commerce.

Nombre de places limitées à 6 participants.

Prérequis : Avoir un site e-commerce, **Cette formation nécessite de venir équipé d'un ordinateur portable**

Coût par participant :
Nous consulter

Offre OCAPIAT 2022-2023

Lieu : En entreprise (intra)

Date : à fixer avec l'entreprise

Délai d'accès : 10 jours avant le début de la formation

Durée : 1 jour (7h)

Présentiel Distanciel
 Blended

Contact pédagogique :

Coralie BENITO

04 90 31 55 19

coralie@ariasud.com

Contact administratif :

Laure DUPIN

06 25 67 15 78

inscriptions@foodinpaca.com





Méthodes pédagogiques :

Méthodes participatives
Alternance d'apports théoriques, d'exercices et de mises en situation
Partage d'expériences
Support de formation remis aux stagiaires
Les formations en présentiel se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur

Evaluation des connaissances :

Exercices et cas pratiques et/ou questionnaires d'évaluation. Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme.

Moyens mis en place pour suivre l'évaluation de la formation :

Feuilles d'émargement et attestation de formation.

Cette formation se déroule dans un lieu accessible aux personnes à mobilité réduite. Notre référent handicap se tient par ailleurs à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation : contactez Laure DUPIN, votre contact administratif.

Programme mis à jour le 09/08/2023

Organisme de formation :

**SUD PROVENCE-ALPES
CÔTE D'AZUR**
Association Régionale des
Industries Alimentaires

Enregistrée sous le numéro :

93840215384

*Cet enregistrement ne vaut
pas agrément de l'Etat*

N° de Certificat Qualiopi :

[FR064985-01](#)

