

Formation:

100 % de satisfaction et 100 % d'objectifs atteints en 2023

Renforcez ou mettez à jour vos CGV 2025

Objectifs de la formation :

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

- Comprendre le rôle et la place des CGV dans la négociation et la relation commerciale
- o Déterminer les points clés des CGV pour l'entreprise
- o Intégrer le cadre légal et réglementaire dans l'élaboration des CGV

Intervenant: Antoine AUBERT - Anne-Lise BRIAND, avocats - JABERSON

Déroulé pédagogique :

De 9h à 12h30:

- L'importance des CGV (partie tarifaire et partie juridique) : nécessité de les personnaliser, de les renforcer et de les maîtriser pendant vos négociations
- Le contenu des CGV: spécificités et contraintes de l'entreprise et des produits, partie tarifaire, partie commerciale, partie logistique, partie juridique, mentions obligatoires imposées par la réglementation (ex: indicateurs EGALIM 1, options de transparence EGALIM 2, clauses de révision automatique du prix, clauses de renégociation)
- Discussion sur les éléments à insérer/renforcer pour disposer de CGV plus efficaces
- La mise à jour nécessaire des CGV conformément à la réglementation applicable : nouveautés à insérer dans les CGV 2023

Public: dirigeants de TPE/PME, directeurs et responsables commerciaux, commerciaux, responsables de magasin

Prérequis : avoir une expérience en vente

Coût par participant:

Nous consulter

Cette formation peut être prise en charge par votre OPCO.

Lieu: En entreprise

Date: à fixer avec l'entreprise

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

Durée: 1/2 jour (3h30)

☑ Présentiel ☐ Distanciel

□ Blended





MANAGEMENT



QUALITÉS DES PRODUITS



R&D MARKETING



ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE



COMMERCIALISATION & MARCHÉS



RESSOURCES



FONCTIONS SUPPORT









Discussion sur les éléments à ajouter pour disposer de CGV conformes à la règlementation

Contact pédagogique :

Coralie BENITO

04 90 31 55 19

coralie@ariasud.com

Contact administratif:

Laure DUPIN

04 90 31 55 08

inscriptions@foodinpaca.com

Méthodes pédagogiques :

Méthodes participatives

Alternance d'apports théoriques, d'exercices et de mises en situation Partage d'expériences

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 09/11/2023

Organisme de formation:



Enregistrée sous le numéro 93840215384

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

N° de Certificat Qualiopi : FR064985-01





ACHATS & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT



QUALITÉS DES PRODUITS



R&D MARKETING



ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE



COMMERCIALISATION & MARCHÉS



RESSOURCES HUMAINES



FONCTIONS





















QUALITÉS DES PRODUITS



R&D MARKETING



ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE



COMMERCIALISATION & MARCHÉS



RESSOURCES HUMAINES



FONCTIONS SUPPORT





