



## Hôtellerie

### **4- L'ART DE L'UPSELL**

Cette formation a pour principal objectif de présenter l'upselling et les techniques nécessaires pour le mettre en pratique dans le monde de l'hôtellerie et de la restauration.

*Niveau :* Fondamentaux

*Prix :* à partir de 0,00 Ar HT

*Durée :* jours | heures

*Place :* personnes

### **Sessions**

### **Objectifs de cette formation**

- Comprendre et expliquer l'upselling
- Identifier les besoins du client tout en élaborant un argumentaire mettant en valeur les produits qui y répondent
- Sortir de sa zone de confort et oser faire des propositions aux clients
- Mener une conversation pour réussir son upselling

## **Programmes de cette formation**

- - CONTENU :

Qu'est-ce que l'upselling et le cross-selling ?

Les avantages de l'upselling

Comprendre les besoins du client

Valoriser son produit

La communication assertive

Comment convaincre le client ?