

SERVICES D'ACCOMPAGNEMENT

2022

Terroir et saveurs du Québec



D'avantage connue sous Terroir et Saveurs du Québec, l'Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand du Québec a pour mission de représenter, de développer et de promouvoir le secteur du tourisme gourmand. Elle accompagne les entreprises dans leur professionnalisation et dans le développement de la qualité de leur offre et de leur expérience gourmande.

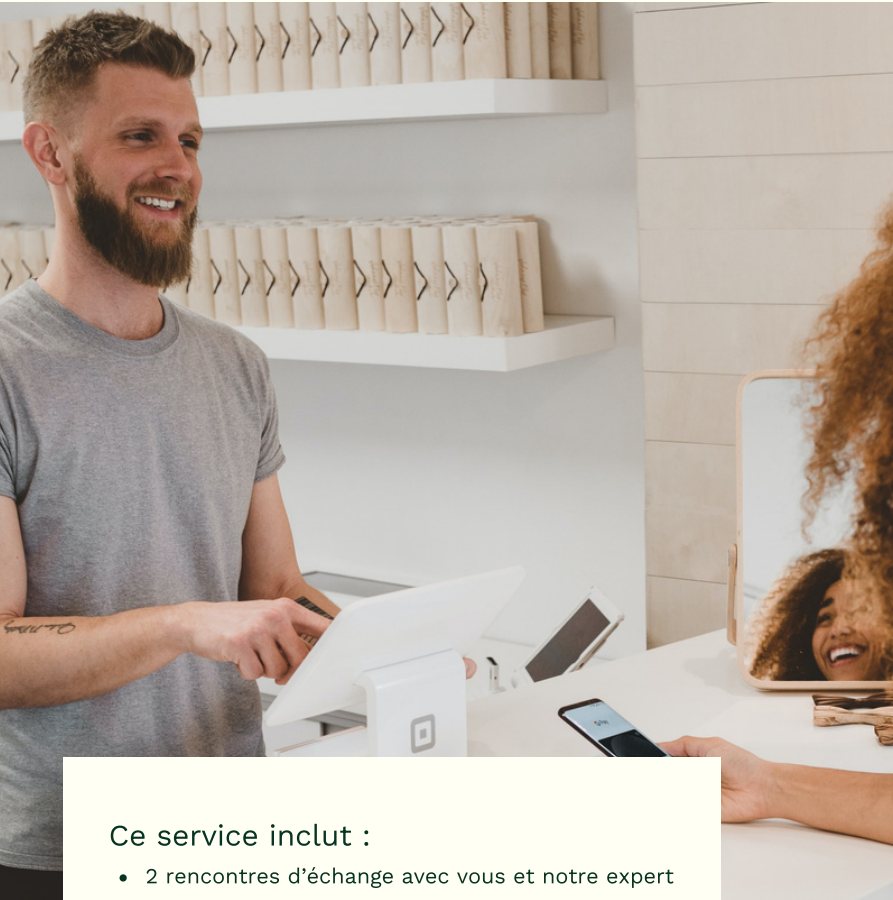
Pour répondre aux besoins des entreprises, l'AATGQ a développé une série de services d'accompagnement pouvant être offerts en vidéoconférence ou en présentiel. Si vous souhaitez l'accompagnement en entreprise, les tarifs indiqués dans le présent document seront majorés pour y inclure les frais de déplacement et de séjour, s'il y a lieu. Sur les montants indiqués, les taxes sont en sus.

Pour un producteur, un soutien financier peut être possible avec Agriconseils. Pour en savoir davantage, contactez-nous.

L'apprentissage en ligne peut s'adresser aux gestionnaires (producteurs, artisans, chefs, restaurateurs) et à leurs équipes. Des conditions s'appliquent.



DÉVELOPPER ET AMÉLIORER L'EXPÉRIENCE-CLIENT



Désirez-vous mieux répondre aux besoins et aux attentes des clientèles? Souhaitez-vous doter votre entreprise d'outils concrets permettant de renforcer l'expérience client offerte? Rêvez-vous d'augmenter le panier d'achat de vos clients ? Nous pouvons vous aider à optimiser les activités et services offerts en tenant compte de la réalité de votre entreprise et de votre équipe. Nous pouvons trouver la bonne formule pour créer une expérience inoubliable et, ainsi, augmenter vos ventes.

Vous apprendrez à :

- Doter votre entreprise d'outils concrets permettant de renforcer l'expérience client offerte, et ainsi mieux répondre aux besoins et attentes des clientèles
- Accroître la qualité de l'offre des activités et services par des projets distinctifs, authentiques et représentatifs de votre entreprise
- Utiliser des standards de qualité relatifs à l'accueil de la clientèle
- Améliorer votre espace dédié aux visiteurs (incluant l'espace d'accueil et de dégustation)

Ce service inclut :

- 2 rencontres d'échange avec vous et notre expert (120 minutes)
- Dépôt d'un diagnostic sur l'expérience client incluant des recommandations adaptées et personnalisées à votre entreprise
- Coaching/formation avec vous et votre équipe selon les recommandations déposées du diagnostic (120 minutes)
- Coaching (port mortem) avec vous et votre équipe suivant l'application des recommandations par l'entreprise (60 minutes)
- Remise d'un ou de plusieurs guides de bonnes pratiques (selon votre type d'entreprise et l'expérience développée)

Ce service s'adresse aux :

- Établissements œuvrant en agrotourisme et tourisme gourmand souhaitant offrir une expérience client mémorable

930 \$

Pour les membres ayant une adhésion premium à l'AATGQ.

1 116 \$

Pour les membres ayant une adhésion de base à l'AATGQ.

1240 \$

Pour les non-membres.

Taxes en sus



«Nous avons vraiment apprécié le diagnostic sur l'expérience client qui a été fait de manière professionnelle. Nous avons aussitôt mis en application les conseils pratiques reçus lors du coaching et ce, dès le lendemain du passage de la conseillère!»

Philippe Beaugard,
Le Potager Mont-Rouge
Halte Gourmande

DÉVELOPPER LES COMPÉTENCES DE SON PERSONNEL EN ANIMATION ET EN VISITE GUIDÉE



Recevoir des clientèles touristiques peut sembler simple et naturel, mais saviez-vous qu'il y a des bonnes pratiques à suivre pour favoriser une expérience client mémorable ? Votre personnel possède-t-il toutes les compétences nécessaires ? Nous pouvons vous aider à doter votre équipe d'un savoir-être et savoir-faire irréprochable pour une animation de qualité. Que ce soit pour une visite guidée, un atelier interactif, une activité d'interprétation, nous pouvons optimiser le format, l'ambiance, l'animation et le contenu des ces expériences.

Ce service inclut :

- 1 rencontre d'échange avec vous et notre expert (60 minutes)
- Propositions personnalisées à votre entreprise concernant la structure de l'activité en animation
- Formation avec le personnel (90 minutes)
- Un guide de bonnes pratiques en animation

Ce service s'adresse aux :

- Producteurs et artisans-transformateurs offrant des ateliers d'apprentissage, des visites guidées, des animations thématiques

Vous apprendrez à :

- Développer les qualités et aptitudes requises pour devenir un pro de l'animation
- Mettre en place les éléments essentiels d'une visite et d'une animation de qualité
 - Comment capter et garder l'attention des clients et éveiller leur intérêt
 - Les différentes questions à utiliser pour répondre au besoin du client et adapter son animation en conséquence
 - La place importante que doit jouer l'interaction à développer en fonction de ses clientèles
 - Les différents aspects à prendre en compte pour élaborer sa visite
 - Mise en valeur de son environnement intérieur et extérieur lors de la visite

349 \$

Pour les membres ayant une adhésion premium à l'AATGQ.

419 \$

Pour les membres ayant une adhésion de base à l'AATGQ.

465 \$

Pour les non-membres.
Taxes en sus

MAÎTRISER L'ABC DE LA DÉGUSTATION

Vous offrez ou désirez offrir une activité de dégustation ? Vous voulez vous assurer de fournir la meilleure expérience possible par des employés qualifiés ? Vous souhaitez que votre équipe acquiert des notions techniques en dégustation (alcools et nourriture) et maîtrise le vocabulaire en conséquence. Notre sommelière experte peut aider votre personnel à utiliser des pratiques professionnelles et ce, pas seulement en matière d'alcool !

Ce service inclut :

- 1 rencontre d'échange avec vous et notre experte (30 minutes)
- Formation avec le personnel (90 minutes)
- Propositions d'accords harmonisés à vos produits
- Guide de bonnes pratiques

Ce service s'adresse aux :

- Producteurs, artisans-transformateurs offrant une activité de dégustation
- Restaurateurs et personnel attitré au service au table

Vous apprendrez :

- Les notions de dégustations des 3 sens et des 4 sensations
- Le vocabulaire lié à la dégustation tout en étant capable de le vulgariser
- L'ouverture d'une bouteille et principe de dégustation
- Les notions d'accord : raisons et effets sur les produits



349 \$

Pour les membres ayant une adhésion premium à l'AATGQ.

419 \$

Pour les membres ayant une adhésion de base à l'AATGQ.

465 \$

Pour les non-membres.

Taxes en sus

INTÉGRER ET VALORISER LES PRODUITS ALCOOLISÉS DU TERROIR QUÉBÉCOIS

Aimeriez-vous intégrer davantage de produits québécois à votre carte des alcools ? Vous ne savez pas par quoi commencer parmi l'excellente offre des vignobles, microbrasseries, cidreries, distilleries et autres producteurs d'ici ? Désirez-vous élargir votre éventail de recettes et créer des cocktails valorisant les produits québécois ?

Nous pouvons vous aider à valoriser les producteurs et artisans en intégrant leurs produits dans votre menu et à développer des accords harmonisés à vos plats.

Ce service inclut :

- 1 rencontre d'échange avec vous et notre expert (30 minutes)
- Dépôt d'une liste de recommandations pour bonifier votre carte et menus
- Proposition d'un cocktail avec alcools régionaux (si applicable)
- Propositions d'accords (alcools et mets régionaux)
- Liste de différents fournisseurs de produits d'ici pouvant s'harmoniser à votre offre
- Résumé sur les principes de base sur les accords mets et alcools



Ce service s'adresse aux :

- Établissements de restauration
- Entreprises en agrotourisme et tourisme gourmand qui offrent un volet restauration

Vous apprendrez à :

- Développer vos connaissances sur les produits du terroir
- Intégrer dans vos cartes et menus les éléments essentiels pour bien valoriser les producteurs et artisans
- Acquérir des notions de base pour créer des accords mets et alcools
- Promouvoir des accords «alcools et mets régionaux»

465 \$

Pour les membres ayant une adhésion premium à l'AATGQ.

558 \$

Pour les membres ayant une adhésion de base à l'AATGQ.

620 \$

Pour les non-membres.

Taxes en sus

AUGMENTER SES VENTES EN AMÉLIORANT SA BOUTIQUE ET SON ESPACE DE DÉGUSTATION



Êtes-vous certains d'utiliser tout votre espace de façon optimale? Vos produits sont-ils assez visibles et sont-ils présentés adéquatement? L'espace de dégustation convient-il aux besoins des clients et favorise-t-il l'achat? Nous pouvons vous aider à réviser le parcours client de votre boutique et à réaménager les espaces pour améliorer vos ventes.

Ce service inclut :

- 1 rencontre d'échange avec vous et notre expert (60 minutes)
- 1 rapport personnalisé à l'entreprise présentant des propositions d'éléments à prendre en compte pour l'aménagement de la boutique, le lieu de dégustation et l'espace d'accueil, le tout accompagné d'éléments visuels

Ce service s'adresse aux :

- Producteurs, artisans-transformateurs, propriétaires de boutique

Vous apprendrez :

- Les éléments nécessaires à intégrer pour faire vivre une dégustation sensorielle (les outils servant à la dégustation, la luminosité, le style, etc.)
- Les éléments essentiels pour revoir ou définir le parcours visiteur dans la boutique

465 \$

Pour les membres ayant une adhésion premium à l'AATGQ.

558 \$

Pour les membres ayant une adhésion de base à l'AATGQ.

620 \$

Pour les non-membres.

Taxes en sus

FAITES PARTIE DE LA CARTE DES ALCOOLS TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC

Qu'est-ce que la carte des alcools Terroir et Saveurs du Québec ?

- C'est un outil qui vise à informer et promouvoir les produits des producteurs de cidres, vins, alcools fins du terroir, spiritueux, bières artisanales et quelques produits non alcoolisés, et ce auprès des gens dans le domaine de la restauration. Ce guide d'achat met en valeur plus de 150 alcools provenant des entreprises membres de l'Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand.
- Cette carte est partagée à plus de 500 personnes (chefs, sommeliers, directeurs de restauration, propriétaires de restaurants et autres partenaires du tourisme) ! Elle vise à simplifier et inspirer l'approvisionnement des produits québécois.
- Il s'agit d'un projet qui renforce la connaissance, la valorisation et l'intégration des produits du terroir québécois dans les entreprises de restauration.

2 offres disponibles :

- Ajout de vos coordonnées et de 3 de vos produits dans la Carte des Alcools de Terroir et Saveurs du Québec
- Conception de 3 fiches de produit de base pour la carte des alcools:
 - Nom du produit, code SAQ et lien direct vers sa page web
- Promotion d'un de vos produits via l'infolettre de Terroir et Saveurs du Québec (12 000 abonnés)

120 \$

Prix pour les membres (adhésion de base et adhésion premium). Non-disponible pour les non-membres.

- Ajout de vos coordonnées et de 3 de vos produits dans la Carte des Alcools de Terroir et Saveurs du Québec
- Conception de 3 fiches détaillées de produit pour la carte des alcools:
 - Nom du produit, code SAQ et lien direct vers sa page web
 - Description organoleptique des produits (spécificités, descriptions olfactive et gustative, degré d'alcool, type de bouchon, etc.)
 - Proposition d'accord pour chaque produit (3)
 - Proposition d'un cocktail et sa recette
- Promotion d'un de vos produits via l'infolettre de Terroir et Saveurs du Québec (12 000 abonnés)
- 60 minutes de coaching sur les techniques de dégustation, de présentation et de vente des produits

350 \$

Prix pour les membres (adhésion de base et adhésion premium). Non-disponible pour les non-membres.

AUTRES SERVICES D'ACCOMPAGNEMENT

En plus des 5 services expliqués plus haut, notre équipe est disponible pour vous aider dans les sujets suivants :

	À PARTIR DE (tx en sus)
EXPÉRIENCE CLIENT	
• Développer les 4 clés du service à la clientèle et bonifier son accueil	465 \$
• Faire évaluer son expérience et ses services via un système de client mystère	775 \$
• Développer un guide (plan) d'expérience-client pour toute l'équipe	465 \$
• Bonifier ses activités et services (coaching personnalisé)	620 \$
ALCOOLS ET PRODUITS GOURMANDS	
• Augmenter ses ventes d'alcool en présentant des idées d'accords harmonieux	465 \$
• Conception de fiches détaillées présentant les caractéristiques de ses produits d'alcool pour soutenir le travail de ses employés.	620 \$
• Améliorer ses étiquettes et ses emballages : description, visuel, contenant	620 \$
DÉVELOPPER SON OFFRE GOURMANDE	
• Comment intégrer et valoriser son offre gourmande dans ses outils promotionnels	620 \$
• Se doter d'une stratégie de maillages d'affaires entre chefs, producteurs, et autres partenaires touristiques	465 \$

Spécial membre, forfait de base :

10 % de rabais

Spécial membre, forfait premium :

25 % de rabais

Vous n'avez pas trouvé ce que vous cherchez ?

NOUS OFFRONS DES SERVICES SUR MESURE SELON VOS BESOINS ET VOTRE BUDGET!

Que ce soit pour le service à la clientèle, l'évaluation de votre offre via un système de client mystère, du soutien à la réflexion stratégique, du maillage d'affaires, nous sommes là pour vous aider!

**CONTRIBUONS TOUS ENSEMBLE AU RAYONNEMENT DU
TOURISME GOURMAND !**

Pour information, veuillez communiquer avec Diane Lamoureux, Directrice des ventes et des services aux membres dlamoureux@terroiretsaveurs.com ou 514-252-3138 poste 3628.

