

PROGRAMME DE FORMATION

Gestion commerciale COCKTAIL – module de base

Durée et lieu de formation :

7 jour soit 49 heures en présentiel sur site client ou à distance

Public :

Formation destinée aux personnes impliquées dans la gestion du négoce de boissons : ADV, télévente, Direction, Comptables, responsable entrepôt, responsable logistique

Pré requis :

Pas de pré requis pour cette formation

Objectifs pédagogiques :

Appréhender et optimiser la gestion de votre négoce de boissons par l'exploitation du progiciel de gestion commerciale COCKTAIL.

Maîtriser les règles de gestion : Achats, Ventes, Stocks

Maîtriser les déclarations administratives de la profession

Connaissance des lois statistiques appliquées

Savoir :

Naviguer et utiliser COCKTAIL en autonomie.

Formation concourant au développement des compétences et permettant d'atteindre un objectif professionnel.

Moyens et Méthodes pédagogiques :

Les formations sont dispensées par un consultant formateur ayant une expérience professionnelle de minimum trois ans dans l'utilisation d'un logiciel de gestion commerciale du négoce de boissons et ayant été formé à l'animation de sessions de formation.

Les méthodes d'enseignement utilisées sont principalement :

Session n'excédant pas 5 participants

Méthode démonstrative sur le matériel informatique de l'entreprise, sur le progiciel COCKTAIL installé dans l'entreprise, exercices pratiques d'application dans l'environnement de production du client, questions réponses, documentation et support de cours.

Sanction et appréciation des résultats de l'action de formation

Nous mettrons en œuvre une procédure d'évaluation des connaissances et compétences à travers des exercices, cas pratiques, QCM, grille d'évaluation, avec pour objectif de déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances ou les compétences dont la maîtrise constitue l'objectif initial de l'action.

Tout stagiaire reçoit un certificat de réalisation établie en conformité avec les feuilles d'émargement et une attestation mentionnant les objectifs, la nature, la durée de la formation, ainsi que les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

Le programme : module de base COCKTAIL

Sur site client

- Fichiers de base : Articles / Clients / Fournisseurs
- Gestion des ventes :
 - Saisie des commandes
 - Facturation
 - Régie
 - Tarification client
 - Editions
- Gestion des stocks et des inventaires :
 - Consultation des stocks
 - Rectification
 - Saisie des inventaires
 - Editions
- Gestion des achats
 - Saisie des commandes
 - Editions des commandes
 - Gestion des approvisionnements automatiques
 - Réceptions
 - Statistiques
- Comptabilité matière - Gestion des paramètres de la comptabilité matière
 - Génération et édition de la comptabilité matière
 - Edition de la déclaration récapitulative mensuelle
 - Edition de la déclaration d'utilisation de CRD
 - Edition de la déclaration de liquidation

Foucherans, le 25/10/2021

PROGRAMME DE FORMATION

Gestion comptable et financière

OPEN COMPTABILITÉ

Durée et lieu de formation :

2 journées sur site client / distanciel

Public :

Formation destinée aux personnes impliquées dans la gestion comptable et financière : comptable, assistant-e administratif-ve, responsable administratif-ve et financier, direction

Pré requis :

Pas de pré requis nécessaire

Objectifs pédagogiques :

Appréhender et optimiser la gestion de votre négoce de boissons par l'exploitation du progiciel de gestion comptable et financière OPEN COMPTABILITE.

Formation concourant au développement des compétences et permettant d'atteindre un objectif professionnel.

Moyens et Méthodes pédagogiques :

Les formations sont dispensées par un consultant formateur ayant une expérience professionnelle de plus de dix ans dans l'utilisation d'un logiciel de gestion comptable et financière du négoce de boissons et ayant été formé à l'animation de sessions de formation. Les méthodes d'enseignement utilisées sont principalement :

Session n'excédant pas 5 participants

Méthode démonstrative sur le matériel informatique de l'entreprise, sur le progiciel OPEN COMPTABILITE installé dans l'entreprise, exercices pratiques d'application dans l'environnement de production du client, questions réponses, documentation et support de cours.

Sanction et appréciation des résultats de l'action de formation

Nous mettrons en œuvre une procédure d'évaluation des connaissances et compétences à travers des exercices, cas pratiques, QCM, grille d'évaluation, avec pour objectif de déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances ou les compétences dont la maîtrise constitue l'objectif initial de l'action.

Tout stagiaire reçoit un certificat de réalisation établie en conformité avec les feuilles d'émargement et une attestation mentionnant les objectifs, la nature, la durée de la formation, ainsi que les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

Le programme : module de base

Sur site client :

- Formation au paramétrage Société, fichiers de base de données
- Mise à jour de la base de données comptabilité générale
- Mise à jour de la base de données comptabilité auxiliaire clients
- Mise à jour de la base de données comptabilité auxiliaire fournisseurs
- Saisie des écritures courantes
- Création des pièces automatiques
- Lettrage manuel et automatique avec génération des écritures d'écart
- Paramétrage et édition des relances clients
- Recherche multi critères
- Rapprochement bancaire manuel
- Emission des virements fournisseurs et comptabilisation
- Consultation et éditions grands livres, balances, journaux
- Création des fichiers EXCEL et PDF à partir des éditions ou de la consultation

En distanciel :

- Paramétrage et édition du compte de résultat
- Procédure de contrôle du lettrage, validation des périodes mensuelles
- Procédure de clôture d'exercice
- Procédure de report des à nouveaux
- Génération du FEC
- Traitement des anomalies de l'interface OPEN / COCKTAIL

Foucherans, le 14 octobre 2021

PROGRAMME DE FORMATION

Gestion commerciale COCKTAIL – module NOMADE

Durée et lieu de formation :

1 jour soit 7 heures sur site client ou à distance

Public :

Formation destinée aux personnes impliquées dans la gestion du négoce de boissons :
Direction, responsable des ventes, commerciaux, etc...

Pré requis :

Pas de pré requis pour cette formation

Objectifs pédagogiques :

Appréhender et optimiser la gestion de votre négoce de boissons par l'exploitation du logiciel de gestion commerciale COCKTAIL.

Saisir des commandes clients sur terminal portable.

Savoir :

Utiliser l'application COCKTAIL NOMADE pour la prise de commande en temps réel chez les clients.

Formation concourant au développement des compétences et permettant d'atteindre un objectif professionnel.

Moyens et Méthodes pédagogiques :

Les formations sont dispensées par un consultant formateur ayant une expérience professionnelle de minimum 3 ans dans l'utilisation d'un logiciel de gestion commerciale du négoce de boissons et ayant été formé à l'animation de sessions de formation.

Les méthodes d'enseignement utilisées sont principalement :

Session n'excédant pas 5 participants

Méthode démonstrative sur le matériel informatique de l'entreprise, sur le logiciel COCKTAIL installé dans l'entreprise, exercices pratiques d'application dans l'environnement de production du client, questions réponses, documentation et support de cours.

Sanction et appréciation des résultats de l'action de formation

Nous mettrons en œuvre une procédure d'évaluation des connaissances et compétences à travers des exercices, cas pratiques, QCM, grille d'évaluation, avec pour objectif de déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances ou les compétences dont la maîtrise constitue l'objectif initial de l'action.

Tout stagiaire reçoit un certificat de réalisation établie en conformité avec les feuilles d'émargement et une attestation mentionnant les objectifs, la nature, la durée de la formation, ainsi que les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

Le programme : module COCKTAIL NOMADE

Sur site client ou à distance :

- Saisie de commande par terminaux portables
- Saisie des commandes types
- Gestion du carnet de commandes
- Gestion du planning de visite
- Gestion des statistiques ventes
- Consultation des impayés
- Gestion de la fiche et des informations clients
- Consultation des tarifs
- Consultation des stocks
- La messagerie
- Les communications avec l'entreprise
- La synchronisation et le transfert de données

Foucherans, le 25/10/2021

PROGRAMME DE FORMATION

Gestion commerciale

COCKTAIL – module PRÉPARATION DE COMMANDES PAR PDA

Durée et lieu de formation :

2 jours soit 14 heures sur site client.

1 journée pour les préparateurs, 1 journée pour le personnel administratif.

Public :

Formation destinée aux personnes impliquées dans la gestion du négoce de boissons : Responsable logistique, préparateurs de commandes, personnel administratif, ...

Pré requis :

Pas de pré requis nécessaire

Objectifs pédagogiques :

Appréhender et optimiser la gestion de votre négoce de boissons par l'exploitation du progiciel de gestion commerciale COCKTAIL.

Connaitre l'organisation de l'entrepôt.

Savoir :

Préparer des commandes clients sur PDA.

Formation concourant au développement des compétences et permettant d'atteindre un objectif professionnel.

Moyens et Méthodes pédagogiques :

Les formations sont dispensées par un consultant formateur ayant une expérience professionnelle de plus de dix ans dans l'utilisation d'un logiciel de gestion commerciale du négoce de boissons et ayant été formé à l'animation de sessions de formation.

Les méthodes d'enseignement utilisées sont principalement :

Session n'excédant pas 5 participants

Méthode démonstrative sur le matériel informatique de l'entreprise, sur le progiciel

COCKTAIL installé dans l'entreprise, exercices pratiques d'application dans

l'environnement de production du client, questions réponses, documentation et support de cours.

Sanction et appréciation des résultats de l'action de formation

Nous mettrons en œuvre une procédure d'évaluation des connaissances et compétences à travers des exercices, cas pratiques, QCM, grille d'évaluation, avec pour objectif de déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances ou les compétences dont la maîtrise constitue l'objectif initial de l'action.

Tout stagiaire reçoit un certificat de réalisation établie en conformité avec les feuilles d'émargement et une attestation mentionnant les objectifs, la nature, la durée de la formation, ainsi que les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

Le programme : module COCKTAIL préparation de commandes clients par PDA

Sur site client :

- 1ère session : formation des préparateurs :
 - Appréhender l'organisation de d'entrepôt.
 - Déclencher et répartir des préparations.
 - Charger les préparations sur les PDA.
 - Utiliser des PDA avec lecteur scan.
 - son principe général d'utilisation
 - scanner des produits
 - gérer les ruptures de stock produit sur le PDA
 - Gérer les compléments de commande.

- 2ème session : formation du personnel administratif :
 - Paramétrer les fichiers de base impactant la préparation de commandes sur le serveur.
 - Paramétrer l'organisation de l'entrepôt dans le module.
 - Gérer et traiter les ruptures dans la gestion commerciale COCKTAIL.

Foucherans, le 25/11/2021

PROGRAMME DE FORMATION **Gestion commerciale** **COCKTAIL – module INVENTAIRE PDA**

Durée et lieu de formation :

2 jours soit 14 heures sur site client

Public :

Formation destinée aux personnes impliquées dans la gestion du négoce de boissons : Responsable logistique, préparateurs de commandes, personnel administratif.

Pré requis :

Pas de pré requis nécessaire

Objectifs pédagogiques :

Appréhender et optimiser la gestion de votre négoce de boissons par l'exploitation du progiciel de gestion commerciale COCKTAIL.

Maîtriser les outils de gestion outils de gestion de l'inventaire par PDA

Formation au paramétrage Société

Savoir :

Saisir des inventaires sur PDA.

Formation concourant au développement des compétences et permettant d'atteindre un objectif professionnel.

Moyens et Méthodes pédagogiques :

Les formations sont dispensées par un consultant formateur ayant une expérience professionnelle de plus de dix ans dans l'utilisation d'un logiciel de gestion commerciale du négoce de boissons et ayant été formé à l'animation de sessions de formation.

Les méthodes d'enseignement utilisées sont principalement :

Session n'excédant pas 5 participants

Méthode démonstrative sur le matériel informatique de l'entreprise, sur le progiciel COCKTAIL installé dans l'entreprise, exercices pratiques d'application dans l'environnement de production du client, questions réponses, documentation et support de cours.

Sanction et appréciation des résultats de l'action de formation

Nous mettrons en œuvre une procédure d'évaluation des connaissances et compétences à travers des exercices, cas pratiques, QCM, grille d'évaluation, avec pour objectif de déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances ou les compétences dont la maîtrise constitue l'objectif initial de l'action.

Tout stagiaire reçoit un certificat de réalisation établie en conformité avec les feuilles d'émargement et une attestation mentionnant les objectifs, la nature, la durée de la formation, ainsi que les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

Le programme : module COCKTAIL Inventaire PDA

Sur site client :

- Organisation et formation au paramétrage dans le back office
- Gestion et formation au paramétrage des fichiers de base sur le serveur
 - Gestion des utilisateurs
 - Gestion des autorisations
- Gestion de l'inventaire article
 - Déclenchement inventaire
 - Chargement sur les PDA
 - Gestion des écarts et contre inventaire sur les PDA et sur le serveur
 - Clôture de l'inventaire
- Contrôle du stock
 - Chargement du stock sur PDA
 - Contrôle dans l'entrepôt
 - Traitement des anomalies
- Inventaire emballage
 - Déclenchement de l'inventaire emballage
 - Chargement sur les PDA
 - Gestion des écarts et contre inventaire sur les PDA et sur le serveur
 - Clôture de l'inventaire
- Fonctions annexe des PDA
 - Edition et modification des zones de stockage et picking
 - Association des gencods avec les articles

Foucherans, le 06/12/2021

PROGRAMME DE FORMATION

Gestion commerciale

COCKTAIL – module RÉCEPTION FOURNISSEURS PAR PDA

Durée et lieu de formation :

2,5 jours soit 17h30 heures sur site client

Public :

Formation destinée aux personnes impliquées dans la gestion du négoce de boissons : Responsable logistique, préparateurs de commandes, caristes, personnel administratif,...

Pré requis :

Pas de pré requis nécessaire

Objectifs pédagogiques :

Appréhender et optimiser la gestion de votre négoce de boissons par l'exploitation du progiciel de gestion commerciale COCKTAIL.

Connaitre l'organisation de l'entrepôt.

Savoir :

Etre capable d'utiliser le module de réception de commandes sur PDA. Utiliser les fonctions de réception et de rangement de produits.

Formation concourant au développement des compétences et permettant d'atteindre un objectif professionnel.

Moyens et Méthodes pédagogiques :

Les formations sont dispensées par un consultant formateur ayant une expérience professionnelle de plus de dix ans dans l'utilisation d'un logiciel de gestion commerciale du négoce de boissons et ayant été formé à l'animation de sessions de formation.

Les méthodes d'enseignement utilisées sont principalement :

Session n'excédant pas 5 participants

Méthode démonstrative sur le matériel informatique de l'entreprise, sur le progiciel COCKTAIL installé dans l'entreprise, exercices pratiques d'application dans l'environnement de production du client, questions réponses, documentation et support de cours.

Sanction et appréciation des résultats de l'action de formation

Nous mettrons en œuvre une procédure d'évaluation des connaissances et compétences à travers des exercices, cas pratiques, QCM, grille d'évaluation, avec pour objectif de déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances ou les compétences dont la maîtrise constitue l'objectif initial de l'action.

Tout stagiaire reçoit un certificat de réalisation établie en conformité avec les feuilles d'émargement et une attestation mentionnant les objectifs, la nature, la durée de la formation, ainsi que les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

Le programme : module COCKTAIL réception commandes fournisseurs

Sur site client :

1. Cocktail paramétrage depuis le menu RECEPTION

Point complet sur l'environnement à mettre en place pour l'utilisation du module.

- Gestion des zones secondaires
- Gestion des caristes
- Notion de rendez-vous sur commande fournisseur
- Notion de picking mini et alerte

2. Utilisation du PDA

Présentation du matériel et utilisation des fonctionnalités de ce module de réception sur PDA.

- Réception de commande
- Fonction « rendez-vous »
- Rangement de produits
- Remplissage picking
- Etiquette palette

3 - Plan d'Action :

Après la partie théorique, il y aura une première phase de manipulation avec des données issues d'un jeu d'essai 'fictif' puis dans un 2ème temps utilisation en 'réel'.

Foucherans, le 25/10/2021

PROGRAMME DE FORMATION

Gestion commerciale COCKTAIL – module LIVREUR

Durée et lieu de formation :

2 jours soit 14 heures sur site client.

1 jour pour les livreurs, 1 jour pour le personnel administratif.

Public :

Formation destinée aux personnes impliquées dans la gestion du négoce de boissons :
Responsable logistique, livreurs, personnel administratif.

Pré requis :

Pas de pré requis nécessaire

Objectifs pédagogiques :

Appréhender et optimiser la gestion de votre négoce de boissons par l'exploitation du logiciel de gestion commerciale COCKTAIL.

Connaitre l'organisation de l'entrepôt & des livraisons

Savoir :

Mettre en place de la gestion des déconsignes dans le logiciel COCKTAIL

Formation concourant au développement des compétences et permettant d'atteindre un objectif professionnel.

Moyens et Méthodes pédagogiques :

Les formations sont dispensées par un consultant formateur ayant une expérience professionnelle de minimum 3 ans dans l'utilisation d'un logiciel de gestion commerciale du négoce de boissons et ayant été formé à l'animation de sessions de formation.

Les méthodes d'enseignement utilisées sont principalement :

Session n'excédant pas 5 participants

Méthode démonstrative sur le matériel informatique de l'entreprise, sur le logiciel

COCKTAIL installé dans l'entreprise, exercices pratiques d'application dans

l'environnement de production du client, questions réponses, documentation et support de cours.

Sanction et appréciation des résultats de l'action de formation

Nous mettrons en œuvre une procédure d'évaluation des connaissances et compétences à travers des exercices, cas pratiques, QCM, grille d'évaluation, avec pour objectif de déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances ou les compétences dont la maîtrise constitue l'objectif initial de l'action.

Tout stagiaire reçoit un certificat de réalisation établie en conformité avec les feuilles d'émargement et une attestation mentionnant les objectifs, la nature, la durée de la formation, ainsi que les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

Le programme : module COCKTAIL LIVREURS

Sur site client :

- Gestion et paramétrage des fichiers de base sur le serveur
- Saisie du retour de vide
- Saisie et lettrage des règlements
- Gestion des commentaires
- Saisie du stock emballage client
- Contrôle du déchargement des camions
- Synchronisation et transfert de données

Foucherans, le 25/10/2021

PROGRAMME DE FORMATION **Gestion commerciale** **COCKTAIL – module FACTURATION EMBARQUÉE**

Durée et lieu de formation :

2 jours soit 14 heures sur site client.
1 jour pour les livreurs, 1 jour pour le personnel administratif.

Public :

Formation destinée aux personnes impliquées dans la gestion du négoce de boissons : Responsable logistique, livreurs, personnel administratif.

Pré requis :

Pas de pré requis pour cette formation

Objectifs pédagogiques :

Appréhender et optimiser la gestion de votre négoce de boissons par l'exploitation du progiciel de gestion commerciale COCKTAIL.

Connaître l'organisation de l'entrepôt & des livraisons

Savoir :

Mettre en place de la gestion des déconsignes dans le logiciel COCKTAIL

Formation concourant au développement des compétences et permettant d'atteindre un objectif professionnel.

Moyens et Méthodes pédagogiques :

Les formations sont dispensées par un consultant formateur ayant une expérience professionnelle de minimum trois ans dans l'utilisation d'un logiciel de gestion comptable et financière du négoce de boissons et ayant été formé à l'animation de sessions de formation.

Les méthodes d'enseignement utilisées sont principalement :

Session n'excédant pas 5 participants

Méthode démonstrative sur le matériel informatique de l'entreprise, sur le progiciel COCKTAIL installé dans l'entreprise, exercices pratiques d'application dans l'environnement de production du client, questions réponses, documentation et support de cours.

Sanction et appréciation des résultats de l'action de formation

Nous mettrons en œuvre une procédure d'évaluation des connaissances et compétences à travers des exercices, cas pratiques, QCM, grille d'évaluation, avec pour objectif de déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances ou les compétences dont la maîtrise constitue l'objectif initial de l'action.

Tout stagiaire reçoit un certificat de réalisation établie en conformité avec les feuilles d'émargement et une attestation mentionnant les objectifs, la nature, la durée de la formation, ainsi que les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

Le programme : module COCKTAIL Facturation Embarquée

Sur site client :

1. Cocktail et utilisateurs terminaux
 - Gestion des Utilisateurs terminaux et autorisations
 - Organisation administrative relative à la facturation : gestion des déconsignes et des règlements
2. Terminaux et COCKTAIL-Server
 - Mise en adéquation de l'organisation existante de la livraison en vue de l'ajout des terminaux pour les livreurs. (tournées, équilibrage et contraintes, stocks)
 - Reconnaître un terminal
 - Chargement des tournées sur les terminaux
 - Déchargement des terminaux
3. Terminaux livreurs
 - Utilisation du terminal dans le cadre d'une livraison
 - Saisie des déconsignes
 - Message livreur
 - Récapitulatif de tournées
 - Saisie du règlement
 - Edition des factures
 - Gestion des non livrés
4. Terminaux et phase de contrôle retour livraison
5. Edition récapitulatif retour livraison
 - Edition récapitulatif des paiements
6. Mise en application à partir d'exemple concret
 - Tournées clients et retour de livraison

Foucherans, le 25/10/2021

PROGRAMME DE FORMATION **Gestion commerciale** **COCKTAIL – module DECISION**

Durée et lieu de formation :

2 jours soit 14 heures sur site client ou à distance

Public :

Formation destinée aux personnes impliquées dans la gestion du négoce de boissons :
Direction, Comptables, Responsable logistique, Commerciaux, ...

Pré requis :

Pas de pré requis nécessaire

Objectifs pédagogiques :

Appréhender et optimiser la gestion de votre négoce de boissons par l'exploitation du progiciel de gestion commerciale COCKTAIL.

Maîtriser l'outil de traitement statistique

Formation au paramétrage et à la création des modèles

Savoir :

Créer et manipuler l'outil de statistiques

Formation concourant au développement des compétences et permettant d'atteindre un objectif professionnel.

Moyens et Méthodes pédagogiques :

Les formations sont dispensées par un consultant formateur ayant une expérience professionnelle de plus de dix ans dans l'utilisation d'un logiciel de gestion commerciale du négoce de boissons et ayant été formé à l'animation de sessions de formation.

Les méthodes d'enseignement utilisées sont principalement :

Session n'excédant pas 5 participants

Méthode démonstrative sur le matériel informatique de l'entreprise, sur le progiciel COCKTAIL installé dans l'entreprise, exercices pratiques d'application dans l'environnement de production du client, questions réponses, documentation et support de cours.

Sanction et appréciation des résultats de l'action de formation

Nous mettrons en œuvre une procédure d'évaluation des connaissances et compétences à travers des exercices, cas pratiques, QCM, grille d'évaluation, avec pour objectif de déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances ou les compétences dont la maîtrise constitue l'objectif initial de l'action.

Tout stagiaire reçoit un certificat de réalisation établie en conformité avec les feuilles d'émargement et une attestation mentionnant les objectifs, la nature, la durée de la formation, ainsi que les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

Le programme : module COCKTAIL DECISION

Sur site client ou à distance

- Présentation de COCKTAIL DECISION et de son interaction avec COCKTAIL.
- Formation au fichier de base : données à analyser et de leurs origines :
 - Données pré configurées depuis COCKTAIL
 - Données complémentaires préparées par l'utilisateur, via QUERY et Client Access
 - Données complémentaires depuis EXCEL
- Formation à la génération des éléments suivants :
 - Tableaux
 - Multi tableaux
 - Tableaux croisés
 - Multi tableaux croisés
- Gestion des colonnes :
 - Masquer,
 - Ajouter,
 - Trier,
 - Filtrer,
 - Rechercher,
 - Calculer,
 - QuickViews
- Construction des Modèles
- Gestion des marques, des fenêtres, des plans, des rapports et des graphiques
- Extraction des fichiers statistiques sous EXCEL
- Extraction au format PDF

Foucherans, le 25/10/2021

PROGRAMME DE FORMATION

Gestion commerciale Portail Média et COCKTAIL APP

Durée et lieu de formation :

3 jours soit 21 heures sur site client ou à distance

Public :

Formation destinée aux personnes impliquées dans l'administration, installation et la gestion des ventes de Cocktail App : ADV, Direction, Représentants et responsable des ventes.

Pré requis :

Pas de pré requis nécessaire

Objectifs pédagogiques :

Portail Média :

Prise en main du Portail média, permettant l'enrichissement des fiches articles COCKTAIL.
Maîtrise des paramètres et de l'utilisation

COCKTAIL APP :

Savoir gérer la création et la gestion des utilisateurs de l'application, maîtrise des différents paramètres.

Utilisation de l'application Cocktail App

Formation concourant au développement des compétences et permettant d'atteindre un objectif professionnel.

Moyens et Méthodes pédagogiques :

Les formations sont dispensées par un consultant formateur ayant une expérience professionnelle de minimum trois ans dans l'utilisation d'un logiciel de gestion commerciale du négoce de boissons et ayant été formé à l'animation de sessions de formation.

Les méthodes d'enseignement utilisées sont principalement :

Session n'excédant pas 5 participants

Méthode démonstrative sur le matériel informatique de l'entreprise, sur le logiciel COCKTAIL installé dans l'entreprise, exercices pratiques d'application dans l'environnement de production du client, questions réponses, documentation et support de cours.

Sanction et appréciation des résultats de l'action de formation

Nous mettrons en œuvre une procédure d'évaluation des connaissances et compétences à travers des exercices, cas pratiques, QCM, grille d'évaluation, avec pour objectif de déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances ou les compétences dont la maîtrise constitue l'objectif initial de l'action.

Tout stagiaire reçoit un certificat de réalisation établie en conformité avec les feuilles d'émargement et une attestation mentionnant les objectifs, la nature, la durée de la formation, ainsi que les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

Le programme :

Formation au paramétrage et à l'utilisation de Cocktail Média

Sur site client ou à distance

- Présentation environnement de Cocktail Média
 - Deux environnement différents Cocktail et interface Web.
- Définition du tableau de bord
- Gestion des images articles dans Cocktail
 - Présentation du gestionnaire de média
 - Gestion de l'importation des médias
 - Gestion des compléments de la fiche article
 - Gestion des fiches techniques et de dégustation
- Gestion des regroupements spécifiques articles (Dépend du portail)
- Gestion des images mise en avant dans Cocktail (Dépend du portail)
 - Gestion des mises en avant type Annonce
 - Gestion des mises en avant type Article
 - Gestion des mises en avant type Promotion et Remise Quantitative)
- Notion sur les remises quantitatives et promotions pour le portail
- Import des images

Formation au paramétrage et à l'utilisation de Cocktail APP

- Présentation environnement de Cocktail APP
 - Deux environnements différents Cocktail et Application téléphone
- Présentation du menu Cocktail APP
- Gestion et création des paramètres généraux
 - Gestion et création des profils utilisateurs (paramètres de connexion)
 - Gestion et création des utilisateurs (*création des comptes utilisateur, et leurs gestions*)
- Gestion et création des paramètres généraux
- Installation et déploiement du premier téléphone
- Visualisation et déplacement dans l'interface téléphone de Cocktail App
- Gestion et suivi des installations Cocktail App
- Création et envois des commandes dans Cocktail App
 - Navigation dans l'application, gestion du panier, ...
- Gestion des images articles dans Cocktail et effets dans Cocktail App
 - Présentation des notions du gestionnaire de média
- Gestion des images mise en avant dans Cocktail et effet dans Cocktail App
 - Présentation des notions de mise en avant, annonce, de regroupement dans le gestionnaire de média.

Foucherans, le 25/10/2021