

COMMUNIQUER SUR FACEBOOK POUR VOUS DEVELOPPER

Lieu	Désertines	Moulins	Vichy
Dates	lundis 21 et 28 octobre 2019 lundis 9 et 16 mars 2020 lundis 9 et 16 novembre 2020	lundis 10 et 17 février 2020 lundis 28 septembre et 5 octobre 2020	lundis 25 novembre et 2 décembre 2019 Vendredis 5, 12 juin 2020 lundis 9 et 16 novembre 2020

Intervenant : Félix Gimenez

Participation demandée aux artisans, conjoints, salariés : **84 € (1) déjeuners offerts**

OBJECTIFS

- Connaître les différents types de réseaux sociaux professionnels et non professionnels existants.
- Savoir utiliser Facebook pour communiquer rapidement avec votre clientèle et développer votre activité
- Définir votre stratégie de présence sur le Web et créer votre page professionnelle sur Facebook

PUBLIC CONCERNE

Chefs d'entreprise, conjoints
collaborateurs/associés et salariés

PRE-REQUIS

aucun

DUREE

2 Jours (2 x 7 heures = 14 heures)

NOMBRE DE PARTICIPANTS

7 personnes maximum

METHODE PEDAGOGIQUE

Salle informatique
Etudes de cas concrets dont celui de l'entreprise participante
Poste de travail Tout-en-un DELL OPTIFLEX 9010 AIO BASE 23"
(Ecran-Clavier-Souris)
Paperboard
Tableau blanc
Vidéo-projection

VALIDATION

Attestation de suivi

PROGRAMME DU STAGE

Partie théorique pour comprendre les bases de Facebook

1. Que sont les réseaux sociaux ?

La découverte et les fondamentaux des réseaux sociaux
Les 100 principaux réseaux sociaux et les missions de 5 plus importants

2. Les principaux réseaux sociaux et leurs mutations

Facebook, Instagram, Snapchat, Google+, LinkedIn

A la découverte de la folie de Facebook,

Les chiffres clés de Facebook en France et dans le monde

Comment proposer un parcours client cohérent

Les bases de Facebook : Reconnaître le profil, la page et les groupes Les actions

possibles sur Facebook : Liker, Commenter et Partager L'edge Rank – Le

référencement de Facebook

Le post/publication parfait (e)

Créer et compléter sa page Facebook pour être référencée + point sur les thématiques 1 et 2.

3. Mise en situation autour d'une page Facebook professionnelle

Créer sa page professionnelle

Renseigner la section « à propos » - Moment clé du référencement

Découvrir et personnaliser sa page et ses onglets

Découvrir et analyser des exemples de pages pertinentes (Coca Cola, Oasis Be Fruit, M&M's...)

Que dire sur Facebook – Les sujets qui intéressent les fans

Comprendre comment animer et augmenter son nombre de fans gratuitement +point sur la thématique 3.

4. Animer sa page Facebook

Gérer l'administration de la page et les fans

Accroître l'audience, provoquer l'engagement, l'émotion grâce aux publications parfaites

Ecrire, créer l'événement, dialoguer avec les visiteurs et les fans

Créer des sondages pour susciter l'interaction

5. Promouvoir gratuitement sa page Facebook

Créer des partenariats avec d'autres pages complémentaires

Ajouter une like box à son site Web, penser web et...hors web !

Augmenter son nombre de fans

6. Faire des essais en directs

Mettre en place un statut, programme un statut

Intégrer des liens dans les statuts

Intégrer des images/vidéos dans les statuts

Trucs et astuces pour se développer rapidement/comprendre et analyser ses

statistiques/augmenter son nombre de fans grâce aux solutions payantes + point sur les thématiques 4, 5 et 6.

7. Approfondir Facebook avec les solutions payantes

Comprendre les solutions payantes pour promouvoir sa page

Savoir créer une campagne efficace, limiter les coûts

8. Trucs et astuces

La fréquence de publication et le moment idéal pour publier

Les publications qui fonctionnent, promouvoir sa page gratuitement

Mesurer ses performances grâce à 5 leviers

Comprendre ses statistiques.

(1) Cette formation dont le coût réel s'élève à 606 € nets de taxes est financée :

- pour les artisans, conjoints collaborateurs/associés par le Conseil de la Formation de la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat Auvergne Rhône-Alpes et par la participation de l'entreprise déduite du montant des frais de repas,
- pour les salariés par l'Opérateur de Compétences (OPCO) auprès duquel vous cotisez et par la participation de l'entreprise déduite du montant des frais de repas.