



GAZTEN SALMENTA ESPEZIALIZATUAREN OINARRIAK

3 eguneko murgiltze-prestakuntza

Gazten merkaturatze espezializatuan beharrezkoak diren gaitasunak eskuratu edo indartu nahi dituzten profesionalei zuzendutako 3 eguneko murgiltze-prestakuntza. Programak produktuari buruzko ezagutzak, zentzumen-analisia, salmenta-teknikak eta salmenta-gune espezializatueta esperientzia praktikoa uztartzen ditu.

Hurrengo edizioa: Kotsultatu Leartiker ESNEKI Zentroa eta MONS Formation erakundeen urteko prestakuntza-egutegia.

Data zehatzak edizio bakoitzeko izen-ematea irekitzean argitaratuko dira. Plazak mugatuak dira jarduera praktikoa ahalik eta gehien aprobetxatzeko eta parte-hartzaile bakoitzari arreta pertsonalizatua eskaintzeko.

MATRIKULA-KOSTUA

Matrikula: 2.000 €

Prezioaren barruan sartzen dira:

- MONS Formation taldearen eskutik emandako prestakuntza.
- Leartiker Dairy Centre-ren itzulpen- eta laguntza-zerbitzua.
- Material didaktikoa eta dokumentazio teknikoa.
- Afinazio-tailerrak.
- Programan jasotako bisita teknikoak.
- Prestakuntzako hiru egunetan ostatu hartzea.
- Gosariak eta bazkariak.
- Dastatzeak eta zentzumen-analisiko jarduerak.

Afariak eta Frantziarako joan-etorrien gastuak ez daude barne.



NORI ZUZENDUA

- Gazta-denda espezializatueta arduradun eta langileei.
- Gazta-saltzaile espezializatu (cheesemonger).
- Beren gaztak zuzenean merkaturatzen dituzten ekoizleei.
- Gazta-ataletako edo autozerbitzuko sekzioetako arduradunei.
- Gazten salmentan eta gomendioan ezagutzak zabaldu nahi dituzten banatzaileei eta ostalaritza-sektoreko profesionalei.

HELBURUAK

Prestakuntza amaitzean, parte-hartzaileak gai izango dira:

- Jatorriak, lurraldeak eta animalien elikadurak gazten ezaugarrietan duten eragina ulertzeko.
- Salmentari aplikatutako zentzumen-analisiko gaitasunak garatzeko.
- Gazten harrera, biltegiatzea eta kontserbazioa modu egokian kudeatzeko.
- Ebaketa- eta aurkezpen-teknika profesionalak aplikatzeko.
- Bezero mota desberdinetara egokitutako produktu-gama orekatu bat diseinatzeko.
- Komunikazio- eta argumentazio komertzialeko trebetasunak hobetzeko.
- Gazten salmentarako espazio baten antolaketa eta kokapena optimizatzeko.
- Gaztari buruzko ezagutza teknikoak salmentarako eta bezeroen fidelizaziorako tresna bihurtzeko.



PROGRAMA XEHATUA

1. EGUNA – PRODUKTUAREN EZAGUTZA ETA SALMENTAREN OINARRIZKO TEKNIKAK

Ordutegia	Edukia
09:00 – 10:00	Parte-hartzaileen harrera eta prestakuntzaren aurkezpena
10:00 – 10:30	Hasierako ezagutza-ebaluazioa
10:30 – 11:30	Lurraldea, larreak eta gazten jatorria: nola eragiten duten produktuaren kalitatean eta tipikotasunean
11:30 – 12:30	Salmentari aplikatutako zentzumen-analisirako hastapena
12:30 – 13:30	Zentzumen-tailerra: gazta-familia nagusien ezagutza
13:30 – 14:30	Bazkaltzeko atsedenaldia
14:30 – 15:30	Gazten harrera, biltegiatzea eta kontserbazioa
15:30 – 17:00	Ebaketaren, zatikatzearen, ontziratzearen eta merkataritza-aurkezpenaren oinarriko printzipioak. Ariketa praktikoak

2. EGUNA – ESPERIENTZIA PRAKTIKOA SALMENTA-GUNEAN

Ordutegia	Edukia
06:30 – 12:30	Tailer praktikoa denda espezializatu batean: salgaien harrera, produktuen kokapena, manipulazioa, ebaketa, ontziratzea eta bezeroaren arreta
13:00 – 13:45	Zentzumen-tailerra: gazta-familien identifikazioa eta deskribapena
14:00 – 15:00	Bazkaltzeko atsedenaldia
15:15 – 16:00	Bisita tekniko denda espezializatu batera eta estrategia komertzialaren, produktuaren aurkezpenaren eta bezeroaren arretaren azterketa



3. EGUNA – KUDEAKETA KOMERTZIALA ETA SALMENTA-TEKNIKAK

Ordutegia	Edukia
08:00 – 11:00	Gazta-gama baten eraikuntza, salmenta-teknikak, zerbitzuaren kalitatea eta erakusmahai zein apalen antolaketa
11:30 – 12:15	Ontze- eta logistika-instalazioetara bisita teknikoa
12:15 – 13:00	Zentzumen-tailerra: dastatze konparatiboa eta argumentazio komertziala
13:00 – 14:00	Bazkaltzeko atsedenaldia
14:00 – 15:00	Storytelling-a eta gaztaren komunikazioa ("Fromabularioa"): produktua kontatzea hobeto saltzeko
15:00 – 15:30	Azken ezagutza-ebaluazioa
15:30 – 16:00	Prestakuntzaren balantzea eta ondorioak



EDUKI TEKNIKOAK

1. Modulua. Gazta-kultura eta produktuaren ezagutza

- Lurraldea, larreak eta ekoizpen-sistemak.
- Gazta-familiak.
- Tipikotasuna, jatorria eta bereizketa.
- Kalitate-bereizgarriak dituzten gaztak eta eskualdeko espezialitateak.

2. Modulua. Zentzumen-analisia salmentarako

- Dastatze-metodologia.
- Aroma, ehundura eta zaporeen deskribapena.
- Kontsumitzaile-profilen identifikazioa.
- Hizkuntza teknikoa argumentu komertzial bihurtzea.

3. Modulua. Kudeaketa eta kontserbazioa

- Salgaien harrera.
- Kalitate-kontrola.
- Biltegiatzea eta kontserbazioa.
- Stockaren txandakatzea eta kudeaketa.

4. Modulua. Ebaketa eta merkataritza-prestaketa

- Gazta motaren arabera ebaketa-teknikak.
- Zatikatzea.
- Aurkezpena eta ontziratzea.
- Galerak murriztea eta produktuaren optimizazioa.

5. Modulua. Gazta-gama baten eraikuntza

- Erreferentzien hautaketa.
- Familia eta teknologia desberdinen arteko oreka.
- Bezero-profil desberdinetara egokitzea.
- Sortaren eta urtarokotasunaren kudeaketa.



6. Modulua. Salmenta-teknikak eta bezeroaren arreta

- Entzute aktiboa eta beharren identifikazioa.
- Gomendio pertsonalizatua.
- Salmenta osagarria.
- Eragozpenen kudeaketa.
- Bezeroen fidelizazioa.

7. Modulua. Kokapena eta *merchandising*-a

- Erakusmahaiaren antolaketa.
- Apalen ezarpena.
- Produktuaren aurkezpen bisuala.
- Erosketa-ibilbidea eta bezeroaren esperientzia.

8. Modulua. Storytelling-a eta gaztaren komunikazioa

- Diskurtso komertzialaren eraikuntza.
- Jatorriaren eta elaborazio-prozesuaren kontakizuna.
- Bereizteko argumentuak.
- Produktuaren historiaren bidez balio erantsia sortzea.

METODOLOGIA

Prestakuntzak honako hauek uztartzen ditu:

- Aurkezpen teorikoak.
- Zentzumen-analisiko tailerrak.
- Ebaketa- eta aurkezpen-tekniken erakustaldi praktikoak.
- Murgiltzea denda espezializatuetan.
- Bisita teknikoak.
- Salmentako kasu praktikoak.
- Hasierako eta amaierako ebaluazioak, ezagutzen aurrerapena neurtzeko.



ANTOLAKETA

Formakuntza-arduradun nagusia

Programa **Laurent Mons**-ek gidatuko du, nazioarteko gaztagintzaren munduan errespetu handiena duten erreferenteetako batek. **MONS Formation**-eko zuzendaria eta **MONS Fromager Affineur** enpresako zuzendaritza-taldeko kidea den aldetik, gaztaren kulturaren enbaxadore eta ontze-prozesuen aditu gisa aitortza zabala du. Hamarkadetako esperientzia praktikoari esker, Laurentek bikaintasun teknikoa, produktuaren ezagutza sakona eta gazten ontzeari eta kalitateari buruzko ikuspegi paregabea uztartzen ditu.

Gazten hautaketan, ontzean, merkataritza-estrategian eta bezeroaren esperientzian duen eskarmentuak funtsezko zeregina izan du MONS sarearen nazioarteko ospea eraikitzen. Prestakuntza honen bidez, parte-hartzaileek lehen eskutik ezagutuko dituzte MONS Europako gaztagintzaren munduko erreferente ospetsuenetako bat bihurtu duten metodoak, ikuspegi komertziala, komunikazio-teknikak eta kalitate-estandarrak.

Koordinazioa, itzulpena eta laguntza

Taldearen koordinazioa, itzulpena eta laguntza **Malen Sarasuaren** ardurapean egongo dira. Malen **MONS Formation** erakundeak egiaztatutako prestatzailea da, **ESNEKI Zentroa**-ren bidez; izan ere, zentro hori gaztelaniaz hitz egiten duten herrialdeetarako MONS Formationen ordezkartza-zentro ofiziala da.

Esneki eta gaztagintzaren sektorean esperientzia zabala duenez, Malenek funtsezko zubi-lana egiten du MONS Formationen eta gaztelaniaz hitz egiten duten profesionalen artean, MONS metodologiaren eta gazten ontzean duen nazioarteko erreferentziazko jakintzaren sarbidea erraztuz.

Iraupena: 3 egun.

Lekua: MONS Formation eta MONS Fromager Affineur-en salmenta-gune espezializatuak (Saint Haon Saint-Haon-le-Châtel, Frantzia).

Plazak mugatuak dira ikaskuntza praktikoa eta gazten salmenta espezializatuan diharduten profesionalekin zuzeneko harremana sustatzeko.