

# CONNAITRE ET VENDRE LE GROS ELECTROMENAGER

UNE FORMATION QUI PERMETTRA A VOTRE EQUIPE DE :

**ACQUERIR LES CONNAISSANCES TECHNIQUES ET COMMERCIALES POUR MIEUX  
SATISFAIRE LES BESOINS « CLIENTS »**

**UTILISER UN VOCABULAIRE VENDEUR ET UN CONSEIL PRATIQUE POUR  
L'INSTALLATION**

## 1. LE LAVAGE

### ➤ *Savoir conseiller le bon lave linge*

- Les attentes et les besoins de l'utilisateur
- Les différents types d'appareils : avantages de chacun
- Principe de fonctionnement : les bases à connaître
- Les fonctions et les économies possibles : à quoi servent-elles ?
- De quelles informations ai-je besoin pour proposer le « bon » lave-linge pour mon client ?
- Les principaux arguments pour répondre aux nouveaux besoins clients
- Quelques informations sur les fibres textiles
- Quelques conseils d'installation et d'utilisation

### ➤ *Savoir conseiller le bon sèche-linge*

- Les attentes et les besoins de l'utilisateur
- Principes de fonctionnement : les bases
  - ✦ Evacuation ou condensation : mode de fonctionnement et avantages
- La programmation
  - ✦ Mécanique ou électronique : mode fonctionnement et avantages
- Les fonctions complémentaires : à quoi servent-elles ?
- De quelles informations ai-je besoin pour proposer le « bon » sèche-linge ?
- Les principaux arguments pour répondre aux besoins
- Quelques conseils d'installation et d'utilisation

### ➤ *Savoir conseiller le bon lave-vaisselle*

- Les attentes et les besoins de l'utilisateur
- Principes de fonctionnement : les bases à connaître
- Les différentes fonctions et étapes du lavage : à quoi servent-elles ?
- De quelles informations ai-je besoin pour proposer le « bon » lave-vaisselle
- Les principaux arguments pour répondre aux besoins
- Quelques conseils d'installation et d'utilisation

## 2. LE FROID

### *Savoir conseiller un produit « froid »*

- L'action du froid sur les aliments
- Principes de fonctionnement :
  - ✦ Le circuit du « froid »
- Les différents types d'appareils et les économies : pour quels usages pour quelles capacités
- Les types de froid : principes et avantages (statique, brassé, pulsé, ventilé No Frost)
- De quelles informations ai-je besoin pour proposer le « bon » appareil ?
- Les principaux arguments pour répondre aux besoins
- Quelques conseils d'installation et d'utilisation

### 3. LA CUISSON

#### *Savoir conseiller un appareil de cuisson*

- Les modes de transmission de la chaleur
- Les différentes sources d'énergie
- Quelques conseils d'encastrement et d'utilisation
- La table de cuisson :
  - ✧ Principe de fonctionnement et avantages
  - ✧ Les arguments principaux pour répondre aux besoins
    - ↳ Gaz
    - ↳ Vitrocéramique
    - ↳ Induction
- **Le four**
  - Les modes de cuisson : principe de fonctionnement et avantages
  - Les modes de nettoyage : manuel, catalyse, pyrolyse
  - Les arguments principaux pour répondre aux besoins
- **La hotte**
  - Principe de fonctionnement : les bases (évacuation, recyclage)
  - L'installation d'une hotte
  - Calcul du débit d'air nécessaire en fonction des besoins

---

**PUBLIC :** Vendeurs électroménagers, Employés, Responsables, hôtesses...

**DUREE :** 2 jours (14 heures)

**INTRA :** Dans votre magasin

**PEDAGOGIE :** Alternance d'apports théoriques et méthodologiques (paper board – Power Point – documents stagiaire) - Travaux en sous groupes pour la construction d'argumentaires types, par familles d'appareils, sur la base de catalogues fournisseurs en fonction des gammes travaillées – Evaluation des acquis QCM final.