Blue AcademIA
Blue AcademIA est une marque de BlueMarketing
contact@blueacademia.fr
www.blueacademia.fr

Programme de formation : IA pour la communication & la relation client - Tourisme & Hôtellerie

Dans le tourisme et l'hôtellerie, l'intelligence artificielle offre de nouvelles possibilités pour améliorer la communication, personnaliser les échanges et renforcer l'expérience client.

Cette formation permet aux professionnels du secteur d'utiliser l'IA pour créer des contenus attractifs et multilingues, répondre efficacement aux avis clients, préparer des messages personnalisés et organiser leur communication selon les saisons.

À travers des ateliers adaptés à leur établissement, les participants réalisent des contenus directement exploitables, construisent des modèles de réponses et élaborent un calendrier de communication. L'objectif : gagner du temps tout en développant la visibilité et l'e-réputation de leur établissement.

Durée : 7.00 heures ou 1.00 jour(s) si formation en présentiel.

Lieu : À distance ou en présentiel

Profils des stagiaires

- Hôtels
- Restaurants
- Campings
- Offices et prestataires touristiques

Prérequis

- Ordinateur ou tablette
- Accès aux comptes de l'établissement (réseaux, fiche Google, plateformes d'avis)
- Les pré-requis sont validés lors d'un échange avec le commanditaire du projet de formation et retranscrits dans le document de recueil des besoins. Il s'agit d'un document collaboratif partagé systématiquement avec le commanditaire à l'issue du premier entretien pour co-construire l'action de formation. Par ailleurs, nous adressons à chaque apprenant, 2 semaines avant le début de la formation, un questionnaire de préparation de la formation pour adapter au mieux la formation à ses besoins.

Objectifs pédagogiques

- Produire des contenus attractifs et multilingues avec l'IA (posts, descriptifs, newsletters)
- Gérer les avis clients et l'e-réputation avec méthode (Google, TripAdvisor, Booking)
- Améliorer la relation client : réponses rapides, FAQ, messages types multilingues
- Organiser sa communication selon la saisonnalité

Blue AcademIA
Blue AcademIA est une marque de BlueMarketing
contact@blueacademia.fr
www.blueacademia.fr

Contenu de la formation

- Cas d'usage IA dans le tourisme
  - Panorama et démonstrations adaptées à l'établissement
  - Règles d'usage : données clients, ton de la maison
- Contenus et visuels multilingues
  - Descriptifs, posts et newsletters générés puis adaptés en plusieurs langues
  - Visuels cohérents avec Canva IA
  - Atelier : pack de contenus pour la saison à venir
- Avis clients et e-réputation
  - Répondre aux avis (positifs, mitigés, négatifs) en plusieurs langues
  - Trames validées et personnalisation rapide avec l'IA
  - Solliciter les avis au bon moment du parcours client
- Organisation saisonnière et plan d'action
  - Calendrier de communication basse/haute saison
  - FAQ et messages types automatisables
  - Plan d'action personnalisé

Organisation de la formation

Equipe pédagogique
Experte en marketing et communication digitale depuis plus de 15 ans, Coralie Huger accompagne les professionnels dans l'utilisation concrète de l'intelligence artificielle. Son approche pédagogique privilégie des applications directement utiles aux acteurs du tourisme et de l'hôtellerie : création de contenus, gestion de l'e-réputation et amélioration de la relation client.

Moyens pédagogiques et techniques
- Supports pédagogiques et fiches pratiques remis à l'issue de la formation
- Pack de contenus saisonniers multilingues
- Trames de réponses aux avis en plusieurs langues
- Calendrier de communication saisonnier
- FAQ client prête à l'emploi

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation
- Questionnaire de positionnement en amont de la formation
- Évaluations formatives tout au long de la journée (ateliers, quiz, productions)
- Évaluation des acquis en fin de formation (quiz + mise en situation)
- Questionnaire de satisfaction à chaud, puis évaluation à froid (J+30 à J+90)
- Attestation de fin de formation mentionnant les objectifs atteints

Tarif de la formation

À partir de 1900.00 €HT
TVA non applicable, art. 261-4-4 du CGI