PROGRAMME OFFERT À DISTANCE

Certificat en
GESTION DE
LA RELATION
CONSOMMATEUR





Vous avez le souci des intérêts des consommateurs et désirez optimiser l'expérience client par un service à la clientèle irréprochable? Le certificat en gestion de la relation consommateur a été conçu pour vous.

CRÉDITS À OBTENIR **30**

sessions d'admission automne hiver

Ce programme en bref

Ce programme unique au Québec vous permettra d'acquérir les connaissances et le savoir-faire nécessaire à la compréhension des besoins, des attentes et des intérêts des consommateurs et d'intégrer cette perspective dans le cadre de la gestion de l'expérience client d'une organisation, qu'elle soit publique ou privée.

Objectifs

Ce programme vise l'atteinte des objectifs suivants:

- Connaître les principaux facteurs qui influencent les comportements des consommateurs;
- Connaître les principaux concepts et principes fondamentaux associés à la prestation de service aux consommateurs dans un environnement omnicanal (en magasin, en ligne, etc.);
- Acquérir les compétences de base permettant d'analyser la relation organisation-consommateur;
- Développer les habiletés analytiques nécessaires pour planifier l'élaboration et l'implantation d'un programme d'amélioration de la qualité du service;
- Reconnaître l'importance des aspects légaux et éthiques dans le cadre des relations avec la clientèle.

Votre avenir

Combiné à une formation technique ou universitaire ou encore à une expérience professionnelle jugée pertinente, ce certificat représente une valeur ajoutée pouvant vous aider à mieux vous positionner au sein de votre organisation et sur le marché de l'emploi.

Il vise à vous transmettre les outils nécessaires pour assumer une diversité de fonctions liées à la gestion et à la coordination du service à la clientèle, à l'animation de communautés virtuelles, à la gestion et à l'amélioration de la qualité des services, à l'information des publics et à la coordination de projets.

À votre rythme

Ce programme peut être suivi entièrement à distance, bien que des cours en classe soient aussi disponibles. Avec un cheminement offert à temps complet ou à temps partiel, ce certificat offre toute la souplesse que vous souhaitez pour concilier les études avec les autres sphères de la vie.

Poursuite des études

Ce certificat peut entrer dans la composition d'un baccalauréat multidisciplinaire ou être reconnu dans le programme de baccalauréat en sciences de la consommation, à condition de répondre à ses exigences d'admission.

Structure du programme

Activités de formation

Cours	Titre	Crédits
CNS-1000	Service à la clientèle: concepts et méthodes	3
CNS-1004	Perspective psycho-expérientielle en consommation	3
CNS-1120	Aspects éthiques et légaux de la relation client	3
CNS-2002	Gestion de la qualité	3
CNS-2100	Relations avec les clients et médias sociaux	3
CNS-3010	Outils de la qualité	3
Règle 1 - 9 à 12 crédits parmi:		
CNS-1110	Analytique numérique	3
CNS-1130	Communication interne et gestion du changement	3
CNS-2001	Socialisation à la consommation chez les jeunes	3
CNS-2010	Enjeux durables, consommateurs et organisations	3
COM-4150	Communication interculturelle internationale	3
MNG-1900	Gestion des ressources humaines	3
MNG-2003	Planification et gestion de projets	3
Règle 2 - 0 à 3 crédits parmi:		

Il est à noter que des cours supplémentaires sont également disponibles en classe. Pour consulter la liste, visitez le site **www.fsaa.ulaval.ca**

Passerelles

MRK-1000 Marketing

Certains cours d'une formation technique collégiale peuvent être reconnus grâce aux passerelles offertes dans le cadre de ce programme. Celles-ci vous permettent d'alléger votre cheminement universitaire.

ADMISSION

Candidat titulaire d'un DEC Tout DEC

Candidat sans DEC (candidat adulte)

- Être âgé de 21 ans ou plus
- Être titulaire d'un diplôme d'études secondaires (DES)
- · Avoir quitté le système scolaire depuis plus de 2 ans

Le candidat adulte qui présente une combinaison de scolarité et d'expérience pertinente jugée équivalente aux exigences mentionnées plus haut peut être admissible.



Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation www.fsaa.ulaval.ca