

Améliorer le référencement de son site internet pour répondre à votre objectif marketing

Objectifs pédagogiques

- Connaître les règles essentielles du référencement naturel en vue d'optimiser son site internet
- Connaître et savoir utiliser les outils d'analyse
- Comprendre les résultats
- Savoir créer et gérer une campagne sponsorisée Google Ads

Public visé

Chef d'Entreprise, Responsable / Assistant marketing ou communication, Chef / Chargé de projet digital, Webmaster, Rédacteur Web, Responsable / Chargé du référencement

Prérequis : Connaissances : connaître l'environnement informatique et les outils classiques de bureautique, être à l'aise avec la navigation sur le web

Disposer d'un site internet et pouvoir accéder au back-office

Matériel : disposer d'un ordinateur portable et disposer des codes administrateurs des comptes existants sur les réseaux sociaux

Programme

- I. Le référencement naturel : généralités
- Définition et contexte
- Les moteurs de recherche
- Le choix des mots clés

II. Les fondations d'un bon référencement

- L'arborescence du site et URL
- Le contenu : sémantique, mots clés et règles d'écriture
- La balise titre et la méta description
- Le référencement des images
- Le maillage interne
- La sécurité d'un site
- La fiche entreprise Google

III. Suivre et comprendre les résultats

- Tableau de bord de Google analytics
- Les chiffres clés à suivre

IV. Le référencement payant : Google ads

- Enjeux, opportunités et fonctionnement
- Mettre en place sa première campagne
- Rédiger de manière efficace ses annonces
- Choisir les bons mots clés
- Suivre et comprendre les résultats



Améliorer le référencement de son site internet pour répondre à votre objectif marketing

Méthodes et supports pédagogiques

- Feuille d'émargement
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises

L'intervenant

Ophélie SUEUR, chargée de communication ai sein de Absolem

Durée, date et lieu

Durée	Date	Lieu
1 jour (7h) – de 9h à 17h	24 novembre 2020	Cité de l'Agriculture - Orléans

Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	450,00€ HT (soit 540,00€ TTC) / personne	
Tarif non adhérent AREA	550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne	

- Frais de restauration offert
- Frais de déplacement et d'hébergement à la charge du stagiaire

Le +

 Un groupe de 12 participants maximum, tous professionnels de l'agroalimentaire afin de partager des expériences et des préoccupations concrètes.



Formation accessible aux personnes à mobilité réduite