



100 % de satisfaction
et 80 % d'objectifs atteints en 2023

Formation : Fonction « Chef d'équipe »

Objectifs de la formation :

A l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- o Connaître le rôle d'un responsable d'équipe
- o Organiser et animer le travail d'une équipe
- o Motiver les personnes et développer les potentiels
- o Maîtriser les situations

Intervenant : Anne Lang Consultante en management et en communication
Déroulé pédagogique :

JOUR 1
De 09h à 12h30

- o Comprendre le rôle du chef d'équipe
- o Qu'est-ce que manager ?
- o Se connaître pour mieux gérer
- o Les différents styles de management

De 13h30 à 17h

- o Organiser et accompagner le travail de son équipe
- o Fixer les règles du jeu
- o Définir les fonctions

JOUR 2

De 9h à 12h30 :

- Organiser et accompagner le travail de son équipe
- o Définir les objectifs
- o Suivre et contrôler
- o Évaluer

De 13h30 à 17h :

- o Gérer les situations difficiles
- Communiquer efficacement
- La délégation

Public : H/F, Chef d'équipe, Production, Futur chef d'équipe

Prérequis : Manager au moins une personne en direct

Coût par participant :

1000 € HT / adhérent

1400 € HT / non adhérent

Cette formation peut être prise en charge par votre OPCO.

Lieu : Avignon

Date : 21 mars + 05 avril 2024

Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

Ouverture de session à partir de 3 stagiaires

Durée : 2 jours (14h)

Présentiel Distanciel
 Blended

Contact pédagogique :

Coralie BENITO

04 90 31 55 19

coralie@ariasud.com

Contact administratif :

Laure DUPIN

06 25 67 65 62

inscriptions@foodinpaca.com



PERFORMANCE INDUSTRIELLE



ACHATS & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT



QUALITÉS DES PRODUITS



R&D MARKETING



ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE



COMMERCIALISATION & MARCHÉS



RESSOURCES HUMAINES



FONCTIONS SUPPORT



Méthodes pédagogiques :

Méthodes participatives
 Alternance d'apports théoriques, d'exercices et de mises en situation
 Partage d'expériences
 Support de formation remis aux stagiaires
 Les formations en présentiel se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur

Evaluation des connaissances :

Exercices et cas pratiques et/ou questionnaires d'évaluation. Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme.

Moyens mis en place pour suivre l'évaluation de la formation :

Feuilles d'émargement et attestation de formation.

Cette formation se déroule dans un lieu accessible aux personnes en situation de handicap. Notre référent handicap se tient par ailleurs à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation : contactez Laure DUPIN, votre contact administratif.

Conditions d'annulation : Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite. Pour toute inscription annulée après le 06/03/2024, la totalité des frais sera due à l'ARIA Sud. L'ARIA SUD se réserve le droit d'annuler ou de reporter la formation (notamment en cas de manque d'inscrits), et d'en informer le stagiaire au plus tard 5 jours avant la date de la Formation

Programme mis à jour le 29/11/2023

Organisme de formation :



En partenariat avec
 l'ISEMA

Enregistrée sous le
 numéro :
 93840215384

*Cet enregistrement ne vaut pas
 agrément de l'Etat*

N° de Certificat Qualiopi :
[FR064985-01](#)



PERFORMANCE
 INDUSTRIELLE



ACHATS &
 SUPPLY CHAIN
 MANAGEMENT



QUALITÉS
 DES PRODUITS



R&D
 MARKETING



ENVIRONNEMENT
 & DÉVELOPPEMENT
 DURABLE



COMMERCIALISATION
 & MARCHÉS



RESSOURCES
 HUMAINES



FONCTIONS
 SUPPORT