



Nouveauté 2024

Formation : Les 10 points clés pour réussir ses journées portes ouvertes

Objectifs de la formation :

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

- Définir la stratégie d'ouverture au public
- Disposer d'une méthode pour organiser des visites

Intervenant :

Marion CAMARENA, déléguée régionale Provence-Alpes-Côte d'Azur pour **Entreprise et Découverte**

Contexte :

Les entreprises éprouvent le besoin d'ouvrir ponctuellement leurs portes aux visiteurs. Cette activité sort du champ de compétence habituelle de l'entreprise. Pour que ces temps d'accueil soient une réussite, l'entreprise a besoin d'être accompagnée tant sur l'élaboration des contenus que sur l'organisation logistique.

Déroulé pédagogique :

- La stratégie d'ouverture
- La réglementation
- L'organisation RH et logistique
- Le parcours de visite
- La promotion
- Les suites de l'événement

Public : Tout public

Prérequis : pas de prérequis

Coût par participant :

250 € HT / adhérent

350 € HT / non adhérent

Cette formation peut être prise en charge par votre OPCO.

Lieu : Distanciel

Date : 18 juin 2024

Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation
Ouverture de session à partir de 3 stagiaires

Durée : ½ journée (3.5h)

Présentiel Distanciel

Blended

Contact pédagogique :

Coralie BENITO

04 90 31 55 19

coralie@ariasud.com

Contact administratif :

Laure DUPIN

06 25 67 15 78

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
 Lors des formations en distanciel, les séquences en visioconférence sont organisées via l'application Teams – un test de débit vous sera proposé. Recommandation : se connecter 15 minutes avant démarrage de la formation pour le test connexion

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 03/06/2024, 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 30/11/2023

Organisme de formation :



Enregistrée sous le numéro :

93840215384

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

N° de Certificat Qualiopi :

[FR064985-01](#)

En partenariat avec :



PERFORMANCE INDUSTRIELLE



ACHATS & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT



QUALITÉS DES PRODUITS



R&D MARKETING



ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE



COMMERCIALISATION & MARCHÉS



RESSOURCES HUMAINES



FONCTIONS SUPPORT