



COMMERCIALISATION & MARCHÉS



100 % de satisfaction et 100 % d'objectifs atteints en 2024



Formation : Devenez un bon manager commercial

Objectifs de la formation :

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

- Adapter son management à chacun de ses collaborateurs Synthétiser et établir les priorités d'un plan d'action et d'un plan de progrès
- Développer et améliorer la performance de son équipe Appliquer un management participatif et responsabilisant
- Bien préparer l'entretien d'évaluation
- Créer des conditions propices au développement de l'autonomie dans le cadre de projets individuels ou de groupes.

Intervenant : Frédéric JAMBON – Spécialiste en direction commerciale et marketing externalisé

Déroulé pédagogique :

Journée 1 de 9h à 12h30 :

ENTRAÎNER C 'EST COMMUNIQUER : L 'ENTONNOIR DES COMMUNICATIONS
PROCESSUS DE COMMUNICATION
COMMENT DEVELOPPER LA COMMUNICATION

Journée 1 de 13h30 à 17h

- RELATION DE CONFIANCE ET CLIMAT D 'OUVERTURE
- COMMENT ELARGIR L 'OUVERTURE ?
- BARRIERES A LA COMMUNICATION
- LES STYLES DE MANAGEMENT

Journée 2 de 9h à 13h30 :

LES RESPONSABILITES DU MANAGER OPERATIONNEL
LA RESPONSABILITE D'ENTRAINEMENT
TECHNIQUES D 'ENTRAINEMENT

Journée 2 de 13h30 à 17h :

LE MANAGEMENT DYNAMIQUE
VERS UN MANAGEMENT PARTICIPATIF
L 'ENTRETIEN ANNUEL D'EVALUATION

Public : Commerce
Dirigeant

Prérequis : Manager une équipe ou en voie de le devenir

Coût par participant :

Adhérents 2025 : 1300€ HT
Non Adhérents 2025 : 1700€ HT
Cette formation peut être prise en charge par votre OPCO.

Lieu : Avignon

Date : 29 et 30/10/2025

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

Durée : 2 journées collectives 14h

Présentiel

Contact pédagogique :

Coralie BENITO
04 90 31 55 19
coralie@ariasud.com

Contact administratif :

Laure DUPIN
04 90 31 55 08
inscriptions@foodinpaca.com

1



PERFORMANCE INDUSTRIELLE



ACHATS & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT



QUALITÉS DES PRODUITS



R&D MARKETING



ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE



COMMERCIALISATION & MARCHÉS



RESSOURCES HUMAINES



FONCTIONS SUPPORT

Cité de l'Alimentation
100, rue Pierre Bayle • BP 11548 • 84140 Montfavet
www.foodinpaca.com





Méthodes pédagogiques :

Méthodes participatives et actives
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

Formations immersives : exercices pratiques et mises en situation pour développer des compétences spécifiques.

Jeux de rôle et simulations : Reproduction de situations de travail ou de contextes professionnels afin d'apprendre à gérer des situations spécifiques.

Méthode des cas : Analyse de situations réelles ou fictives pour développer la réflexion critique et la prise de décision.

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, attestation de formation et certificat de réalisation.

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 16/10/2025 , 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 03/09/2024

Organisme de formation :



Enregistrée sous le
numéro

93840215384

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

N° de Certificat Qualiopi :

[FR064985-01](#)

