



**NOUVEAUTE 2026**

## Formation : Animation d'atelier de créativité et d'intelligence collective

### Objectifs de la formation :

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

- Maîtriser les étapes du processus créatif pour générer des idées, résoudre des problèmes
- Favoriser l'émergence d'idées créatives en équipe
- Animer une séance de brainstorming

**Intervenant :** Christel DANEL, Expert-référent "Digital et e-commerce" de l'ARIA SUD

### Déroulé pédagogique :

#### JOURNEE 1 :

Le rôle de la créativité pour développer l'innovation  
 Les 4 étapes du processus créatif pour animer un atelier de créativité  
 La gestion d'une équipe pour développer son potentiel créatif :  
 Le comportement de chaque membre d'une équipe en fonction de son profil créatif -  
 Atelier : test de profil créatif  
 Les règles du jeu à établir  
 Les techniques pour favoriser la cohésion d'un groupe autour d'un sujet  
 Les techniques d'échauffement créatif  
 Les méthodes pour animer un atelier de créativité : Scamper, Creative Problem Solving, ect...  
 Atelier pratique : à partir d'un sujet donné, vivre les étapes du processus créatif

#### JOURNEE 2 :

Les outils pour stimuler la créativité : photolangage, jeux (Lego, ect..)  
 Atelier pratique avec chaque outil présenté  
 Les méthodes pour sélectionner les idées : trier, hiérarchiser, les critères de sélection  
 Formaliser le projet pour le vendre en interne : outils et éléments clés de fiche concept  
 Atelier pratique : à partir d'un sujet donné, chaque participant prépare et anime une étape du processus créatif

**Public :** Direction, Marketing, Commercial, Responsable de service

**Prérequis :** Aucun

### Coût par participant :

Adhérents 2026 : 1 100 € HT  
Non Adhérents 2026 : 1 500 € HT  
*Cette formation peut être prise en charge par votre OPCO.*

**Lieu :** Avignon

**Date :** 02/07/2026 et 03/07/2026

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

**Durée :** 2 journées collectives (14h)

Présentiel

### Contact pédagogique :

**Lucile Demametz**  
 06 22 66 20 02  
[lucile@ariasud.com](mailto:lucile@ariasud.com)

### Contact administratif :

**Sabrina De Clerck**  
 06 22 66 20 06  
[sabrina.declerck@foodinpaca.com](mailto:sabrina.declerck@foodinpaca.com)

1



PERFORMANCE INDUSTRIELLE



ACHATS & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT



QUALITÉS DES PRODUITS



R&D MARKETING



ENVIRONNEMENT ET DÉVELOPPEMENT DURABLE



COMMERCIALISATION & MARCHÉS



RESSOURCES HUMAINES



FONCTIONS SUPPORT



## 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

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

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.

## La différence ARIA Sud : immersion et mise en pratique

### Une expérience unique, des compétences opérationnelles

Grâce à nos Labs immersifs (Food In Lab), chaque participant vit des situations concrètes qui transforment la théorie en action.

Nos formations privilégient l'**apprentissage expérientiel** : comprendre, tester, corriger et s'approprier les bonnes pratiques dans un environnement proche du réel.

- **Pour le salarié** : un apprentissage actif qui renforce la maîtrise des gestes et des méthodes, et facilite leur transfert immédiat en entreprise.
- **Pour l'entreprise** : des équipes formées de manière pragmatique, directement prêtes à appliquer les acquis dans leurs missions quotidiennes.

## 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.

## Organisme de formation :



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 ET DÉVELOPPEMENT DURABLE



COMMERCIALISATION & MARCHÉS



RESSOURCES HUMAINES



FONCTIONS SUPPORT



## 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 Sabrina Juillan à [handicap@foodinpaca.com](mailto:handicap@foodinpaca.com)

*Conditions d'annulation : Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite. Pour toute inscription annulée **10 jours avant le début de la formation**, 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 05/02/2026**



PERFORMANCE INDUSTRIELLE



ACHATS & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT



QUALITÉS DES PRODUITS



R&D MARKETING



ENVIRONNEMENT ET DÉVELOPPEMENT DURABLE



COMMERCIALISATION & MARCHÉS



RESSOURCES HUMAINES



FONCTIONS SUPPORT