

Formation : Communiquez avec méthode pour manager efficacement

Objectifs de la formation :

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

- Distinguer les modes de fonctionnement de vos interlocuteurs
- Choisir les styles de management en fonction de la motivation et des compétences
- Appliquer les techniques de la communication non violente dans le cadre d'un management d'équipe

Intervenant : Elisabeth BONNEFOY, Expert-référent "RH" de l'ARIA Sud

Déroulé pédagogique :

Journée 1 de 09h00 - 12h30 :

- Comprendre les rôles et missions du Manager
- Connaître et reconnaître les styles managériaux

De 13h30 à 17h00 :

- Comprendre les motivations selon les profils
- Connaître les notions de l'Analyse Transactionnelle

Journée 2 de 09h00 à 12h30 :

- Connaître les Messages contraignants de Taibi Kahler
- Maîtriser les notions de responsabilités

De 13h30 à 17h00 :

- Maîtriser les différentes techniques de communication (DESC et OSBD)

Public : Manager, Direction

Prérequis : Manager au moins une personne en direct

Coût par participant :

Adhérents 2026 : 1300€ HT
Non Adhérents 2026 : 1700€ HT

Cette formation peut être prise en charge par votre OPCA.

Lieu : Avignon

Date : 11 et 12/03/2026

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

Contact administratif :

Sabrina De Clerck
06 22 66 20 06
sabrina.declerck@foodinpaca.com



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

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

La différence ARIA Sud : immersion et certification

Une expérience unique, une reconnaissance concrète

Avec nos Labs immersifs (Food In Lab), chaque participant expérimente des situations réelles, favorisant l'apprentissage par l'action.

À l'issue, une **micro-certification** atteste des compétences acquises.

- **Pour le salarié** : une reconnaissance officielle et transférable, qui renforce son employabilité et sa confiance.
- **Pour l'entreprise** : une montée en compétences ciblée, mesurable et directement applicable dans les pratiques 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.

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 De Clerck, votre contact administratif.

*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 17/12/2025

Organisme de formation :

aria
SUD PROVENCE-ALPES
CÔTE D'AZUR
Association Régionale des
Industries Alimentaires

Enregistrée sous le
numéro :
93840215384

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

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

Food'in Lab
Provence
Alpes-Côte d'Azur

Food'in Certif
Provence
Alpes-Côte d'Azur



PERFORMANCE
INDUSTRIELLE



ACHATS &
SUPPLY CHAIN
MANAGEMENT



QUALITÉS
DES PRODUITS



R&D
MARKETING



ENVIRONNEMENT ET
DÉVELOPPEMENT
DURABLE



COMMERCIALISATION
& MARCHÉS



RESSOURCES
HUMAINES



FONCTIONS
SUPPORT