



## Formation : Devenez un bon manager commercial

### Objectifs de la formation :

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

- Adapter son management aux besoins de chaque collaborateur et développer leur autonomie
- Synthétiser les priorités d'un plan d'action et d'un plan de progrès pour améliorer la performance de l'équipe
- Appliquer un management participatif et responsabilisant, et bien préparer l'entretien d'évaluation

**Intervenant :** Frédéric JAMBON, Spécialiste en direction commerciale et marketing externalisé

### Déroulé pédagogique :

Journée 1 09h00 - 12h30 :

- Entraîner c'est communiquer : l'entonnoir des communications
- Processus de communication

De 13h30 à 17h00 :

- Comment développer la communication

Journée 2 09h00 - 12h30 :

- Relation de confiance et climat d'ouverture
- Comment élargir l'ouverture ?

De 13h30 - 17h00 :

- Barrières à la communication
- Les styles de management

### Public :

Commercial, Direction

### Prérequis :

Manager d'une équipe ou en voie de le devenir

### Coût par participant :

Adhérents 2026 : 1 300 € HT

Non Adhérents 2026 : 1 700 € HT

Cette formation peut être prise en charge par votre OPCO.

**Lieu :** Avignon

**Date :** 28 et 29/01/2026

**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 :

**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)



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 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.

## 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 la date de 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 05/12/2025



PERFORMANCE INDUSTRIELLE



ACHATS & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT



QUALITÉS DES PRODUITS



R&D MARKETING



ENVIRONNEMENT ET DÉVELOPPEMENT DURABLE



COMMERCIALISATION & MARCHÉS



RESSOURCES HUMAINES



FONCTIONS SUPPORT