



Formation : Etablir ses prix à l'export

Objectifs de la formation :

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

- Cibler le ou les marchés à l'export pertinent(s)
- Mettre en œuvre de façon concrète une méthodologie de choix de marché individualisée

Intervenant : Franck CHAULVET, Expert-référent "Export" de l'ARIA SUD

Déroulé pédagogique :

09h00 - 12h30 :

- Choix des critères discriminants lors du choix du ou des marché(s) export
- Identification des sources d'information disponibles gratuites et/ou payantes

13h30 - 17h00 :

- Construction de la matrice de sélection de marché
 - Confrontation avec les réalités intra entreprises et terrain
- ➔ Cas pratiques

Public :

Export, Direction

Prérequis :

Avoir une expérience en vente dans l'export

Coût par participant :

Adhérents 2026 : 650 € HT

Non Adhérents 2026 : 850 € HT

Cette formation peut être prise en charge par votre OPCO.

Lieu :

Avignon

Date : 13/10/2026

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

Ouverture de session à partir de 3 stagiaires

Durée : 1 journée collective (7h)
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.

➤ Outils d'évaluation → Mise en situation

A partir de la problématique et des objectifs terrain du/de la candidat.e, élaboration des prix à l'export et réponse à deux questions pour vérifier la compréhension et la logique utilisée.

Les compétences seront acquises si le candidat est en mesure de justifier le choix des composantes et des incoterms de sa liste de prix à l'export.

Organisme de formation :



Enregistrée sous le numéro
93840215384

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

N° de Certificat Qualiopi :
[FR087476-1](#)



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 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 02/12/2025

