

**Formation :****Devenez un manager inclusif****Offre régionale OCAPIAT : « Être un manager inclusif »****Objectifs de la formation :**

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

- Assimiler le cadre légal de la discrimination en entreprise et reconnaître les différents types de discrimination au travail
- Identifier les situations à risque pouvant être vecteur de discrimination
- Mettre en place des bonnes pratiques pour instaurer un management inclusif et prévenir la discrimination

Intervenant : Florence DEVEMY, Experte diversité handicap

Déroulé pédagogique :Journée 1 09h00 - 12h30 :

- Les enjeux de la diversité et de l'inclusion pour les managers

De 13h30 à 17h00 :

- Réaliser l'impact des biais sur les pratiques managériales

Journée 2 09h00 à 12h30 :

- Appréhender son rôle de manager inclusif·ve

De 13h30 - 17h00 :

- Etudes de cas : conviction religieuse, orientation sexuelle, égalité femme/homme, origines, syndicalisme, handicap, âge

Public : Direction, Manager, RH

Prérequis : Aucun

Coût par participant :

Adhérents 2026 : 1100€ HT

Non Adhérents 2026 : 1500€ HT

Formation prise en charge dans le cadre de l'offre régionale OCAPIAT

Lieu : En ligne

Date : 07 et 08/10/2026

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

Durée : 2 journées collectives (14h)

Distanciel

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



RESSOURCES HUMAINES



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.

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 :

2

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

*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

Organisme de formation :



Enregistrée sous le
numéro :

93840215384

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

N° de Certificat Qualiopi :
[FR064985-01](https://www.qualiopi.fr/certificat/FR064985-01)



PERFORMANCE
INDUSTRIELLE



ACHATS &
SUPPLY CHAIN
MANAGEMENT



QUALITÉS
DES PRODUITS



R&D
MARKETING



ENVIRONNEMENT ET
DÉVELOPPEMENT
DURABLE



COMMERCIALISATION
& MARCHÉS



RESSOURCES
HUMAINES



FONCTIONS
SUPPORT