



Formation : Optimisez la gestion de l'entrepôt et la préparation de commande Offre régionale OCAPIAT

Objectifs de la formation :

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

- Optimiser la gestion et de l'entreposage du stock
- Maîtriser les bonnes pratiques en matière de gestion d'entrepôt
- Utiliser les méthodes et outils du gestionnaire d'entrepôt de stockage

Intervenant : Thierry LATTANZIO, Expert-référent "Logistique et ERP" de l'ARIA SUD

Déroulé pédagogique :

Journée 1 : De 09h00 à 12h30 :

- Rôle et missions de la gestion d'un entrepôt.

De 13h30 à 17h00 :

- Les différents processus liés à la gestion d'un entrepôt.

Journée 2 : De 09h00 à 12h30 :

- Les méthodes et outils du gestionnaire d'entrepôt.
- Les méthodes de gestion de stocks.

De 13h30 à 17h00 :

- L'identification et la traçabilité des marchandises.

Public : Logistique, direction

Prérequis : Avoir les bases de la gestion de la supply chain
Connaissance des bases EXCEL

Coût par participant :

Adhérents 2026 : 1 300€ HT

Non Adhérents 2026 : 1 700€ HT

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

Lieu : Avignon

Date : 02 et 16/06/2026

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





Méthodes et outils 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

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'appropriier 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 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 01/12/2025

Organisme de formation :



Enregistrée sous le numéro :
93840215384

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

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

