



Formation : Optimisez la gestion de vos stocks

Objectifs de la formation :

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

- Utiliser les méthodes d'optimisation des coûts de la logistique d'entreprise
- Piloter de façon économique des stocks
- Gérer le flux matières en tenant compte des contraintes et des coûts

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

Déroulé pédagogique :

09h00 - 12h30 :

- Les flux dans l'entreprise.
- La gestion et les coûts du stock, les inventaires.
- Les règles d'approvisionnement, les quantités économiques.

13h30 - 17h00 :

- Les notions de gestion de production et de planification.
- Les mesures de résultat.

Public : Logistique, direction

Prérequis : Avoir une connaissance de ses niveaux de stocks et des rotations de produits

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 : 19/05/2026

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

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





ACHAT & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT



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 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.

- QCM - 10 questions fermées, avec réponses par Oui ou Non
- Etude de cas en fonction des données issues du Logistic'Lab et des observations de celui-ci

Grille de validation par Acquis/Non acquis

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](#)



PERFORMANCE
INDUSTRIELLE



ACHATS &
SUPPLY CHAIN
MANAGEMENT



QUALITÉS
DES PRODUITS



R&D
MARKETING



ENVIRONNEMENT ET
DÉVELOPPEMENT
DURABLE



COMMERCIALISATION
& MARCHÉS



RESSOURCES
HUMAINES



FONCTIONS
SUPPORT

Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur
885 Chemin de la Forêt • 84140 Avignon
www.foodinpaca.com

