



Formation :

Travaillez vos pratiques manageriales et votre leadership

Optimisez la gestion de votre temps, votre communication et votre leadership

Objectifs de la formation :

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

- Améliorer son rapport au temps et optimiser sa gestion des priorités
- Renforcer son leadership et ses compétences en animation d'équipe
- Gérer les situations délicates avec assertivité et professionnalisme

Intervenant : Elisabeth BONNEFOY, Expert-référent "RH" de l'ARIA Sud

Déroulé pédagogique :

Journée 1 de 09h00 - 12h30 :

- ❖ L'efficacité managériale et le rapport au temps
- ❖ Les 7 règles d'or de la communication

De 13h30 à 17h00 :

- ❖ Savoir dire « non » lorsque cela est nécessaire

Journée 2 de 09h00 à 12h30 :

- ❖ La préparation de l'entretien
- ❖ Les erreurs à éviter

De 13h30 à 17h00 :

- ❖ Retour sur OSBD – DESC

Public : Manager, Direction

Prérequis : Manager confirmé, direction

Coût par participant :

Adhérents 2026 : 1300€ HT
Non Adhérents 2026 : 1700€ HT

Cette formation peut être prise en charge par votre OPCO.

Lieu : Avignon

Date : 01 et 02/04/2026

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 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

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 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 12/01/2026

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