

Formation : Social ads : Créez une campagne publicitaire performante sur les réseaux sociaux

Objectifs de la formation :

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

- Concevoir une campagne publicitaire sur Meta pour Facebook et Instagram
- Créer un contenu attractif pour la campagne publicitaire
- Diffuser et optimiser ses campagnes

Intervenant : Christel DANEL, Experte-référente "Digital et e-commerce" de l'ARIA SUD

Déroulé pédagogique :

09h00 - 12h30 :

- Le fonctionnement des campagnes publicitaires sur Meta (Facebook et Instagram) et LinkedIn
- Les éléments à configurer pour paramétrer une campagne sur Meta
- Les étapes de la création de campagne publicitaire : définir un objectif, identifier la cible, déterminer un budget, créer un contenu (visuel et messages) attractif.

13h30 - 17h00 :

La mise en place d'une campagne sur Meta :

- Exercice de configuration des paramètres de campagne sur Meta
- Exercice de création de campagne : objectif, cible, budget
- Les outils pour créer un contenu attractif pour une campagne publicitaire
- Exercice de création d'un visuel et d'un texte
- Les indicateurs de performance à analyser après une campagne publicitaire

Public : Direction, Marketing, Commercial

Prérequis : Avoir accès administrateur à Meta Business Suite

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 : 06/10/2026

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



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 pratiques et de mises en situation.
- Partage d'expériences entre participants pour enrichir l'apprentissage.
- Supports fournis : chaque stagiaire reçoit un document récapitulatif.

En présentiel : sessions dans une salle équipée d'un vidéoprojecteur.

En distanciel : visioconférences via Teams avec test de connexion recommandé 15 minutes avant le début.

Approches immersives et pratiques

- Exercices pratiques et mises en situation pour développer des compétences spécifiques.
- Jeux de rôle et simulations : reproduction de situations professionnelles pour apprendre à gérer différents contextes.
- Méthode des cas : analyse de situations réelles ou fictives pour stimuler la réflexion critique et la prise de décision.

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 :

- **QCM** : 5 situations, 3 profils par situation (15 réponses au total, notation sur 15).
- **Mise en situation « Écoute active / CNV »** : exercices sur tensions, désaccords ou feedback. Observation de la posture, reformulation, reconnaissance des émotions et utilisation des techniques d'écoute active et CNV.
- **Étude de cas** : analyse d'un conflit latent sur une ligne de production, identification des sources et acteurs, mise en œuvre d'une médiation avec techniques adaptées, points de vigilance et propositions de résolution réalistes.

Organisme de formation :

aria
SUD PROVENCE-ALPES
CÔTE D'AZUR
Association Régionale des
Industries Alimentaires

Enregistrée sous le numéro :
93840215384

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

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

Food'in Lab
Provence
Alpes-Côte d'Azur

Food'in Certif
Provence
Alpes-Côte d'Azur



PERFORMANCE
INDUSTRIELLE



ACHATS &
SUPPLY CHAIN
MANAGEMENT



QUALITÉS
DES PRODUITS



R&D
MARKETING



ENVIRONNEMENT ET
DÉVELOPPEMENT
DURABLE



COMMERCIALISATION
& MARCHÉS



RESSOURCES
HUMAINES



FONCTIONS
SUPPORT


R&D MARKETING



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 09/09/2025