



## Formation : Elaborez et maîtrisez la construction de votre prix de revient

### Objectifs de la formation :

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

- Déterminer, analyser et piloter les coûts de revient dans une entreprise
- Piloter la performance de l'entreprise

**Intervenant :** Anaïs LANZA, Formatrice en finance et gestion

### Déroulé pédagogique :

09h00 - 12h30 :

L'analyse des coûts  
Les méthodes de détermination des coûts de revient  
Du coût de revient au compte de résultat

13h30 - 17h00 :

Le pilotage des écarts  
Le pilotage de la performance

**Public :** Dirigeants, Responsable Financiers et contrôleurs de gestion.

**Prérequis :** Savoir lire les documents comptables et en maîtriser les grands principes (bilan et compte de résultat)

### Coût par participant :

Adhérents 2026 : 550€ HT

Non Adhérents 2026 : 750€ HT

*Cette formation peut être prise en charge par votre OPCO.*

**Lieu :** Avignon

**Date :** 08/10/2026

**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](mailto:lucile@ariasud.com)

### Contact administratif :

**Sabrina De Clerck**

06 22 66 20 06

[sabrina.declerck@foodinpaca.com](mailto: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



## FONCTIONS SUPPORT



### 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 :

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 : [handicap@foodinpaca.com](mailto: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 04/02/2026**

### Organisme de formation :



**Enregistrée sous le numéro :**

93840215384

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

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



PERFORMANCE  
INDUSTRIELLE



ACHATS &  
SUPPLY CHAIN  
MANAGEMENT



QUALITÉS  
DES PRODUITS



R&D  
MARKETING



ENVIRONNEMENT ET  
DÉVELOPPEMENT  
DURABLE



COMMERCIALISATION  
& MARCHÉS



RESSOURCES  
HUMAINES



FONCTIONS  
SUPPORT