



## Formation : Devenez un manager inclusif

### Offre régionale OCAPIAT : « Être un manager inclusif »

#### Objectifs de la formation :

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

- Assimiler le cadre légal de la discrimination en entreprise et reconnaître les différents types de discrimination au travail
- Identifier les situations à risque pouvant être vecteur de discrimination
- Mettre en place des bonnes pratiques pour instaurer un management inclusif et prévenir la discrimination

**Intervenant :** Florence DEVEMY, Experte diversité handicap

#### Déroulé pédagogique :

##### Journée 1 09h00 - 12h30 :

- Les enjeux de la diversité et de l'inclusion pour les managers

##### De 13h30 à 17h00 :

- Réaliser l'impact des biais sur les pratiques managériales

##### Journée 2 09h00 à 12h30 :

- Appréhender son rôle de manager inclusif·ve

##### De 13h30 - 17h00 :

- Etudes de cas : conviction religieuse, orientation sexuelle, égalité femme/homme, origines, syndicalisme, handicap, âge

**Public :** Direction, Manager, RH

**Prérequis :** Aucun

#### Coût par participant :

Adhérents 2026 : 1100€ HT

Non Adhérents 2026 : 1500€ HT

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

**Lieu :** En ligne

**Date :** 07 et 08/10/2026

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

**Durée :** 2 journées collectives (14h)

Distanciel

#### 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



## 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 à [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 05/02/2026**

Organisme de formation :



Enregistrée sous le  
 numéro :  
 93840215384

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



PERFORMANCE INDUSTRIELLE



ACHATS & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT



QUALITÉS DES PRODUITS



R&D MARKETING



ENVIRONNEMENT ET DÉVELOPPEMENT DURABLE



COMMERCIALISATION & MARCHÉS



RESSOURCES HUMAINES



FONCTIONS SUPPORT