



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

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



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

*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



PERFORMANCE INDUSTRIELLE



ACHATS & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT



QUALITÉS DES PRODUITS



R&D MARKETING



ENVIRONNEMENT ET DÉVELOPPEMENT DURABLE



COMMERCIALISATION & MARCHÉS



RESSOURCES HUMAINES



FONCTIONS SUPPORT