

RESSOURCES HUMAINES

CERTIFIÉ FORMATION SUIVIE

Formation :
Manager en production - Trouvez votre posture et mobilisez votre équipe

Objectifs de la formation :

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

- Adopter une posture managériale légitime, responsable et agile
- Maîtriser les fondamentaux de l'animation et du pilotage d'une équipe opérationnelle
- Communiquer efficacement et gérer les situations managériales sensibles
- Mobiliser son équipe et maintenir son efficacité managériale en contexte de production exigeant

Intervenant : Hugues Bonnetain, consultant et formateur en performance durable des organisations pour l'ARIA Sud

Déroulé pédagogique :

Journée 1 De 09h00 à 12h30 : APPORTS THEORIQUES

- ❖ Accueil, présentation, expression des attentes
- ❖ Les rôles et missions du manager : la pyramide du manager
- ❖ Se positionner comme manager : légitimité, posture, juste distance professionnelle
- ❖ La responsabilité du manager en matière de santé physique et mentale de son équipe (sécurité, port des EPI, vigilance aux RPS, etc)
- ❖ Communiquer avec sa propre hiérarchie : remonter l'information, alerter, argumenter… (agilité selon les interlocuteurs)
- ❖ Le principe de responsabilité : se responsabiliser et responsabiliser l'autre
- ❖ Fixer un objectif SMART : cadre commun à la délégation, au contrôle et à l'entretien annuel
- ❖ Donner et recevoir un feedback (méthode SBI) et un feedforward
- ❖ La méthode DESC pour un recadrage factuel et constructif
- ❖ Repérer les comportements sous tension : éclairage sur les drivers (sans test individuel) pour progresser vers un management « adulte »

Public : Chef d'équipe, manager junior ou débutant

Prérequis : Manager au moins une personne en direct

Coût par participant :

Adhérents 2026 : 1300€ HT
Non Adhérents 2026 : 1600€ HT
Cette formation peut être prise en charge par votre OPCO

Lieu : Avignon

Date : 04 et 05 novembre 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

Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur
885 Chemin de la Forêt • 84140 Avignon
www.foodinpaca.com



*Suite en atelier dans le **Food'in Lab** (ligne de production, box vitre sans tain…)*

Journée 1 De 13h30 à 17h00 : PRATIQUE N°1 – Auto-positionnement et premiers recadrages

- Auto-positionnement : mes qualités de manager, mes axes de vigilance
- Mise en situation « retard récurrent sur la ligne » : feedback correctif avec DESC/SBI
- Mise en situation « non-port des EPI » : recadrage avec fermeté et responsabilité sans dégrader la relation
- Débriefs collectifs avec apports théoriques ciblés et feedforward entre pairs

Journée 2 De 09h00 à 12h30 : PRATIQUE N°2 – Gérer les situations sensibles

- Mise en situation « conduite dangereuse à l'atelier » : entretien de recadrage face à un ancien collègue, fermeté et exigence de sécurité
- Mise en situation « conflit entre deux personnes de l'équipe » : écoute active, sortie du triangle de Karpman et médiation avec le DESC
- Zoom sur l'entretien annuel : structurer l'entretien, fixer des objectifs SMART, articuler feedback et perspectives

Journée 2 De 13h30 à 17h00 : PRATIQUE N°3 – Cas réels et montée en charge

- Mises en situation à partir des problématiques transmises par les participants (au plus tard 8 jours avant la formation)
- Simulation d'une montée d'activité : prioriser l'urgent et l'important, conserver sa posture de manager « adulte » sous pression
- Implication de l'équipe : mobiliser et impliquer au maximum ses opérationnels en amont du pic d'activité attendu
- Plan d'action individuel et engagements de progrès : que dois-je mettre en place tout de suite (plus petit pas possible PPPP)
- Evaluation à chaud et clôture

Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur
885 Chemin de la Forêt • 84140 Avignon
www.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
Méthode des cas : Analyse de situations réelles ou fictives pour développer la réflexion critique et la prise de décision.

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 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 16/10/2026

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

Food'in Lab Provence Alpes-Côte d'Azur