



FORMATIONS ET ACCOMPAGNEMENTS

POUR LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

2026





Charlotte TROSSAT,
Présidente du Critt Agroalimentaire Sud

Martin GUINCHARD,
Président de l'ARIA Sud

Xavier VO,
Président de l'IFRIA Sud PACA

ÉDITO

« Se former aujourd'hui pour nourrir les réussites de demain »

Le **réseau Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur** s'inscrit dans une démarche stratégique et fédératrice au service du développement durable des entreprises agroalimentaires régionales.

Animé par 3 organismes professionnels, il incarne la volonté collective de structurer et d'accompagner une filière agroalimentaire performante, innovante et responsable.

Les valeurs des membres fondateurs

- L'**ARIA Sud** est la fédération régionale garante du rayonnement de la filière agroalimentaire. Elle s'attache à représenter les entreprises du secteur, à renforcer leur compétitivité, à améliorer l'attractivité des métiers, tout en valorisant les produits et en soutenant les démarches de responsabilité sociétale.
- Le **CRITT Agroalimentaire Sud**, centre régional d'innovation et de transfert de technologies, met son expertise scientifique et technique au service de l'amélioration des procédés, produits et méthodes. Son accompagnement permet aux entreprises agroalimentaires d'optimiser leurs process, produits et organisations, alliant ainsi exigence opérationnelle et performance durable.
- L'**IFRIA Sud PACA** se distingue par son engagement dans la formation professionnelle, proposant des parcours en alternance adaptés aux besoins de l'industrie alimentaire. Institut de formation régional dédié aux métiers de l'industrie alimentaire, il accompagne la certification des compétences et l'intégration professionnelle, participant activement à la sécurisation des parcours et à la valorisation du capital humain sur l'ensemble du territoire.

Pour une filière agroalimentaire responsable, innovante et porteuse de sens pour nos territoires !

La force d'un réseau

Ensemble, allons plus loin.

Grâce à des structures fondatrices solides et à des expertises reconnues, Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur propose à ses adhérents un environnement unique où la diversité des services crée une véritable force.

Rejoindre ce réseau, c'est accéder à des outils concrets, des avantages exclusifs et des opportunités uniques pour développer votre compétitivité.



SYNERGIE GAGNANTE

Un **carnet de contacts privilégiés** répondant à tous vos besoins

Un panel de **partenaires spécialisés**, recommandés et rigoureusement sélectionnés

Un **bâtiment Totem Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur** : point de rassemblement et de coopération



EXPERTISE ENGAGÉE

Les **informations incontournables** du secteur : service de questions-réponses, veilles réglementaires, webinaires, ateliers et clubs thématiques etc...

Un **interlocuteur dédié** pour échanger sur vos projets, vos besoins et vos objectifs.

La **simplification de vos démarches** pour les formations en alternance ou les dossiers de financement



AGILITÉ INNOVANTE

Des **services exclusifs** et un accompagnement personnalisé

Un outil de formation, de sensibilisation et d'expertise, immersif et innovant : Le **Food'in Lab**

Un **accès privilégié** aux rencontres d'acheteurs, conventions d'affaires, opérations de sourcing, centrale de référencement etc...

Ils adhèrent

Sébastien CHATELAIN, gérant de la confiserie JM Chatelain, dans les Hautes-Alpes.

Depuis 1981, nous produisons des confitures, des compotes, des gelées artisanales, nous perpétons une tradition de qualité. Depuis 2006, nous sommes adhérents et travaillons au sein du réseau Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur. Nous profitons de l'expertise, des conseils, de la compétence de cette communauté pour faire face aux changements des différents modes réglementaires, de consommation et de distribution, au travers le marché national, domestique ou de l'export, au travers la structuration logistique ou de notre offre produit.

Pour toutes les TPE, PME qui veulent se développer en France et/ou à l'international, je recommande, j'adhère, je suis Food'in !

Les chiffres du réseau

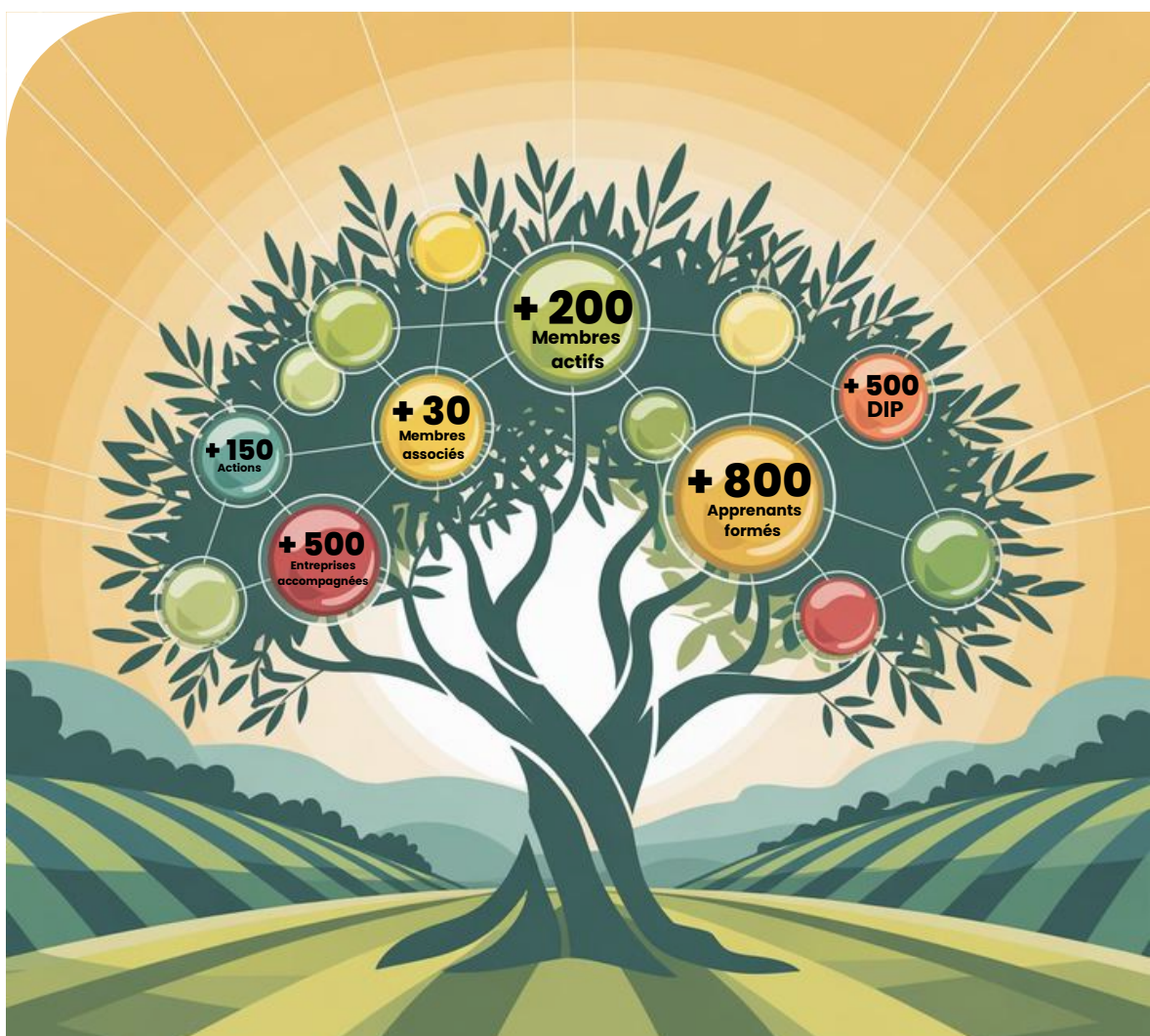
Une communauté engagée.

Les membres
fondateurs

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

Critt
AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

SUD PACA
IFRIA
LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE



LES CARACTÉRISTIQUES DES ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES MEMBRES DU RESEAU FOOD'IN PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Les familles de produits des entreprises agroalimentaires adhérentes



Fruits et légumes
26 %



Produits sucrés
14 %



Epicerie
14 %



Produits du grain
12 %



Viandes et
charcuterie **7 %**



Boissons (hors vins)
5 %



Produits laitiers
4 %

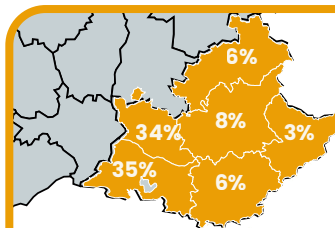


Vins
3 %



Produits de la mer
2 %

Autres **15 %**



Une répartition départementale
conforme au tissu agroalimentaire

Le lieu totem du réseau

*Une expérience immersive et innovante,
au service de vos compétences.*

UN LIEU PENSÉ POUR L'AGROALIMENTAIRE

Food'in n'est pas un simple bâtiment : c'est un lieu totem au service des entreprises agroalimentaires et de leurs talents. Conçu comme un espace de partage, d'innovation et de montée en compétences, ce site allie modernité, équipements techniques et convivialité.

UN CADRE INSPIRANT ET CONVIVIAL

Au-delà de la formation, Food'in est un point de rencontre entre professionnels de l'agroalimentaire.

- Espaces de networking et de pause favorisant les échanges.
- Ambiance architecturale moderne et chaleureuse, propice à la créativité.
- Accessibilité pensée pour accueillir une grande diversité d'acteurs et de publics.

UN ESPACE DÉDIÉ A L'INNOVATION PÉDAGOGIQUE

Food'in est conçu pour proposer des méthodes d'apprentissage variées et impactantes. C'est un espace unique où technologies, pédagogie active et mises en situation réelles se conjuguent pour offrir une expérience de formation inédite.

UN ENVIRONNEMENT IMMERSIF

Food'in, avec son Food'in Lab au rez-de-chaussée, propose plusieurs espaces qui reconstituent les lieux majeurs du flux de production et de commercialisation des produits alimentaires : le laboratoire de R&D, l'atelier de fabrication, l'entrepôt logistique, le magasin de vente, etc.

Pourquoi se former au sein du Food'in Lab ?

Une expérience d'apprentissage unique



Expérimentations en conditions réelles

Un accélérateur d'innovation pour vos équipes



Ateliers créatifs et simulateurs.

Un environnement moderne bien équipé



Outils numériques et équipements professionnels



Les domaines Stratégiques

Une expertise reconnue.



Organismes certifiés.

Les 3 membres fondateurs du réseau Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur sont certifiés Qualiopi au titre des « actions de formation ». L'IFRIA Sud Paca a également reçu la certification Qualiopi au titre des « actions de formation par apprentissage ».

Grâce à cette certification, et en fonction de votre situation, vous pouvez obtenir une prise en charge financière de votre formation (par votre OPCO, France Travail, les Régions...)

Une équipe de formateurs pluridisciplinaires et expérimentés.

Le réseau réunit un vaste panel de partenaires pédagogiques : écoles, lycées, universités, organismes de formation spécialisés, experts référents, spécialistes techniques, consultants indépendants et centres techniques. Grâce à cette synergie, il propose des formations animées par des professionnels reconnus pour leur expertise, leur expérience opérationnelle, leur sens de la pédagogie et leur proximité humaine.

97%
DES PERSONNES FORMÉES
RECOMMANDENT NOS
FORMATIONS
★★★★★

Formations Inter /Intra

*Une offre de formation,
adaptée à vos besoins.*

INTER ENTREPRISE

Les formations inter-entreprises réunissent des participants issus de différentes structures agroalimentaires. Elles se déroulent à dates fixes, dans les locaux Food'in ou dans un lieu défini par l'organisme de formation, et regroupent des profils variés (opérateurs, responsables qualité, managers, dirigeants).



Partage d'expérience



Enrichissement croisé



Cas pratique adaptés



Dépenses mutualisées

INTRA ENTREPRISE

Toutes nos formations peuvent se dispenser dans vos locaux, en intra-entreprise. Un format idéal pour répondre à des problématiques spécifiques et renforcer la cohésion d'équipe. Vous choisissez le lieu, le thème, le contenu, et les modalités, incluant la durée, le planning, et les méthodes pédagogiques.



Personnalisation



Confidentialité



Adaptation à vos process



Mise en situation réelle



Dépenses optimisées

Une démarche d'amélioration continue.

Les 3 membres fondateurs du réseau Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur sont engagés dans un processus d'amélioration continue en recueillant régulièrement les retours de leurs apprenants et en adaptant leurs programmes de formation en fonction des besoins évolutifs. Ils mettent également à jour leurs contenus pédagogiques pour intégrer les dernières innovations et meilleures pratiques du secteur, garantissant ainsi une formation toujours pertinente et de haute qualité.

Formations hybrides

*Une offre de formation,
adaptée à vos besoins.*

EN DISTANCIEL / BLENDED LEARNING

Les formations en distanciel sont accessibles n'importe où en ligne.

Le format Blended learning combine présentiel et distanciel, permettant de bénéficier à la fois de l'immersion dans les locaux de Food'in et de la flexibilité du numérique.



Gain de temps



Idéal pour les multisites



Apprentissage interactif

L'ALTERNANCE

L'alternance est un système de formation fondé sur une phase pratique et une phase théorique qui alternent.

Ce format permet de concilier travail en entreprise et formation théorique.

Plusieurs cursus sont proposés du niveau BTS au Bachelor.



L'IFRIA Sud PACA est spécialisé dans le sourcing et l'intégration des profils en alternance.

Partenaires historiques des entreprises agroalimentaires et des établissements scolaires proposant des enseignements de qualité, l'IFRIA Sud PACA revendique une connaissance parfaite des besoins de la filière.



mise en pratique des acquis



insertion professionnelle



Formation longue



Investissement sur l'avenir

Financement

Un service de support aux adhérents du réseau Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur est proposé pour la recherche de financement de leurs formations, auprès des OPCO (OPérateurs de COmpétences) avec lesquels les membres fondateurs travaillent en étroite collaboration.

Le coût des formations ($\geq 3.5h$) peut être pris en charge sous certaines conditions au titre du plan développement des compétences ou de l'Offre régionale OCAPIAT

Gestion et déclaration d'un contrat d'apprentissage ou de la prise en charge de l'alternance gratuite et réservée aux adhérents.



Formations Sur-mesure

*Une offre de formation,
adaptée à vos besoins.*

LA PERSONNALISATION

Les formations sur-mesure sont entièrement construites avec vous. Une analyse de vos besoins, de vos objectifs stratégiques et de vos contraintes permet de concevoir un parcours de formation personnalisé. Cela peut inclure des modules courts, des ateliers pratiques, du coaching ou encore un accompagnement dans la durée.



Alignement stratégique



Co-construction



Transformation durable

LA MICROCERTIFICATION



La microcertification Food'in Certif' représente l'engagement du réseau dans la reconnaissance de compétences acquises, transversales ou spécifiques à l'industrie agroalimentaire, contribuant à une alimentation de qualité, dans un environnement durable, ainsi qu'à une compétitivité vertueuse.

UNE MICROCERTIFICATION CONCUE POUR LES COLLABORATEURS ET LES ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES

- Accroissement de l'employabilité dans le secteur agroalimentaire par la valorisation de compétences utiles et opérationnelles.
- Reconnaissance de compétences pour vos employés.
- Valorisation de votre marque employeur.



Montée en compétences



Motivation renforcée



Formation courte



Investissement sur l'avenir

Extrait des CGV

“ Les organismes de formation se réservent le droit de modifier les dates, les intervenants et le contenu d'une session ou de l'annuler notamment si le nombre d'inscrits est insuffisant.

Une attestation de formation et un certificat de réalisation sont délivrés après chaque session de formation. Concernant la microcertification, en cas de réussite, un certificat numérique est délivré au candidat. ”

Les modalités d'inscription

*Une gestion optimale
de vos projets de formation.*

INSCRIPTIONS

L'inscription aux formations se fait via un formulaire en ligne sur le site internet de Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur. Le responsable pédagogique se charge ensuite de vous recontacter concernant la prise en charge et le financement pour finaliser l'inscription.

Toute inscription par e-mail ou par téléphone doit obligatoirement être confirmée par écrit en complétant le bulletin d'inscription. Pour toute inscription annulée après la date limite (précisée sur le programme détaillé), la totalité du montant dû sera facturée à l'entreprise.

L'inscription à une formation de l'ARIA Sud, du Critt Agroalimentaire Sud et de l'IFRIA Sud PACA est gratuite pour les apprentis de l'IFRIA Sud PACA dont les maîtres d'apprentissage participent à la session.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Toutes les formations présentées dans ce programme sont ouvertes aux personnes en situation de handicap. L'intégration du salarié sera spécifiquement étudiée par notre référent handicap.



CONTACTS ADMINISTRATIFS



Sabrina DE CLERCK
sabrina.declerck@foodinpaca.com
06 22 66 20 06



Lucile BEDEL
lucile.bedel@foodinpaca.com
06 20 03 53 28

CONTACTS PÉDAGOGIQUES



Coralie BENITO
coralie@ariasud.com



Lucile DEMAMETZ
lucile@ariasud.com



Virginie MICHELI
v.micheli@ifriasudpaca.com



Brice GARNIER
b.garnier@ifriasudpaca.com



Benoit MUS
benoit.mus@critt-iaa-paca.com



Sylvie PERRET
sylvie.perret@critt-iaa-paca.com



Audrey LESTURGEON
audrey.lesturgeon@critt-iaa-paca.com



Estelle MARIN
estelle.marin@critt-iaa-paca.com



Marine COZIC
marine.cozic@critt-iaa-paca.com



Catherine LEVESQUE
catherine.levesque@critt-iaa-paca.com



Claire COMBRE
claire.combre@critt-iaa-paca.com

L'offre de formation

SOMMAIRE



Performance industrielle



page

Améliorez votre compétitivité par une meilleure organisation industrielle

	Faites des économies en production : amélioration continue, management et conduite du changement	<i>Disponible en Accompagnement</i>		21H	Ajaccio	23
				21H	Avignon	
	Gagnez du temps en améliorant le rangement de votre environnement de travail grâce à la méthode 5S			7H	Avignon	23
NEW	Optimisez vos changements de format sur vos lignes de production			7H	Avignon	23
	Pilotez et animez la production pour une meilleure réactivité			7H	Avignon	23
NEW	Sécurisez et optimisez vos activités grâce à une digitalisation adaptée	<i>Disponible en Accompagnement</i>		7H	Avignon	24
	Optimisez votre performance industrielle et votre organisation			Accompagnement		24
	Prévenez les pannes grâce à la maintenance de premier niveau			21H	Lyon	24
	Le management visuel au service de votre communication interne	<i>Disponible en Accompagnement</i>		7H	Avignon	24
NEW	Maîtrisez le procédé de surgélation des produits alimentaires			7H	Avignon	24

Structurez votre service maintenance

NEW	Modélisez et fabriquez vos pièces de rechange en 3D pour gagner en réactivité de maintenance			14H	Avignon	25
CQP	Développez et certifiez des compétences de technicien de maintenance	CPF	<i>Disponible en intra</i>	161H	Avignon	25
	Sécurisez le recrutement de votre technicien de maintenance			24mois	Avignon Istres Marseille	25
	Développez votre équipe maintenance en embauchant un électromécanicien			24mois	Avignon	25

L'offre de formation

SOMMAIRE

Structurez votre service production

CQP	Perfectionnez et certifiez les compétences de vos conducteurs de ligne en maintenance	CPF	Disponible en intra	35H	Marseille Avignon	25
	Intégrez durablement un opérateur de production	CPF		12 mois	Avignon	26
CQP	Développez et certifiez les compétences de conduite de ligne	CPF	Disponible en intra	147H	Avignon	26
CQP	Développez et certifiez les compétences de conduite de machines	CPF	Disponible en intra	105H	Avignon	26
CQP	Développez et certifiez les compétences de responsable d'équipe	CPF	Disponible en intra	161H	Avignon	26
	Enrichissez vos équipes de production avec un conducteur de ligne			24 mois	Avignon	26
	Optimisez la performance industrielle de vos ateliers			12 mois	Aix-en-Provence	26
	Sécurisez le recrutement de votre opérateur de fabrication / conducteur de machine			24 mois	Avignon	26
	Dotez vous d'un automaticien			24 mois	Avignon	26



Achats et supply Chain Management

Pilotez vos achats de manière plus efficace et durable

	Fiabilisez vos approvisionnements avec vos cahiers des charges fournisseurs et sous-traitants		Accompagnement	27
	Pilotez vos achats au quotidien		7H Avignon	27
NEW	Structurez et dynamisez vos filières agroalimentaires		Accompagnement	27
	Mettez en place des achats durables dans le cadre de votre démarche RSE		7H Avignon	27
NEW	Gagnez en professionnalisme et en efficacité dans votre gestion des achats		14H Avignon	27
NEW	Évaluez la maîtrise de la fonction achat grâce à un diagnostic assisté par IA		En ligne	27
	Développez vos relations producteurs		7H Avignon	27
NEW	Entraînez-vous pour conduire efficacement vos négociations fournisseurs		Accompagnement	27

L'offre de formation

SOMMAIRE

Optimisez vos processus logistiques et la gestion des stocks

Optimisez la gestion de l'entrepôt et la préparation de commande		14H Avignon 14H Lucciana (Corse)	28
Maîtrisez la gestion de vos stocks		7H Avignon	28
Mettez en place des indicateurs et des tableaux de bord logistiques		7H Avignon	28
Sécurisez vos processus logistiques		Accompagnement	28
NEW Renforcez la performance de votre gestion du transport		Accompagnement	29

Structurez votre service logistique

CQP Enrichissez et certifiez les compétences de vos agents logistiques	CPF Disponible en intra	161H Avignon	29
Renforcez la performance opérationnelle de votre service logistique		12 mois Aix-en-Provence	29



Qualité des produits

Répondez aux exigences réglementaires de la sécurité des aliments

Déployez de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication		3.5H Avignon	30
NEW Maîtrisez le risque Listeria : Anticipez les nouveaux enjeux réglementaires dans les produits sensibles		7H Avignon	30
Fiabilisez la sécurité sanitaire de vos produits : bonnes pratiques d'hygiène, mise en place d'un HACCP, ...		Accompagnement	30

Répondez aux exigences des normes et référentiels

Connaitre le référentiel IFS adapté à votre activité : Food, Broker, Logistic, ...		7H En intra	30
Connaitre les référentiels de management de la sécurité des aliments : ISO 22000 et FSSC 22000		14H Nîmes	30
Devenez auditeur interne		21H Avignon	31
Cap vers la certification : un accompagnement sur mesure vers l'excellence de votre système de management de la qualité (IFS, Iso et Fssc 22000, BRC GS, ...)		Accompagnement	31

L'offre de formation

SOMMAIRE

Informez vos consommateurs dans le respect de la réglementation

Garantissez la bonne information du consommateur : les mentions obligatoires	 	7H	Nîmes Avignon	31
NEW Garantissez la bonne information du consommateur : les mentions marketing		7H	Avignon	31
Sécurisez vos allégations environnementales et préparez vous à l'affichage environnemental		7H	Avignon	31
Vérifiez la conformité de vos étiquettes		Accompagnement		31

Bio : de la certification à l'amélioration des pratiques

Développez et faites certifier une gamme de produits bio		7H	Avignon	32
NEW Gérez le risque des contaminants chimiques dans les produits bio		7H	Avignon	32
Obtenez la certification Bio pour vos produits		Accompagnement		32

Structurez votre système de management de la sécurité des aliments

Disposez d'un plan de maîtrise sanitaire conforme au paquet hygiène		14H	Avignon	32
Fiabilisez votre système qualité en développant une culture positive de la sécurité des aliments		3.5H	Avignon	32
Mettez en place un HACCP performant pour assurer la sécurité sanitaire de vos produits		14H	Avignon	33
NEW Qualifiez votre protocole de nettoyage désinfection vis à vis du danger allergènes		3.5H	Avignon	33
Se protéger des actes de malveillance		7H	Avignon	33
Gérez les risques de fraudes sur vos achats		7H	Aix-en- Provence	33
NEW Se renouveler dans l'animation de la food safety culture	<i>Disponible en Accompagnement</i>	7H	Avignon	33

Structurez votre service Qualité

Renforcez votre service qualité		24 mois	Avignon	34
Réalisez vos analyses au sein du service qualité		24 mois	Avignon	34
Répondez aux enjeux QSE		12 mois	Aix-en- Provence	34

L'offre de formation

SOMMAIRE



R&D

Formulez pour répondre aux attentes des clients

	Optimisez l'utilisation du sucre en industrie agroalimentaire		14H	Avignon	35
NEW	Maîtrisez les additifs et leurs alternatives pour mieux formuler : colorants, texturants, arômes, conservateurs		14H	Avignon	35
NEW	Choisissez et maîtrisez les matières grasses selon les spécificités de vos produits finis		14H	Avignon	35
NEW	Cuisinez les protéines végétales		7H	Avignon	35
NEW	Comprenez le rôle des composants alimentaires et leurs interactions pour mieux formuler et maîtriser vos produits		14H	En ligne	35
	Améliorez votre Nutri-score® en tenant compte du nouvel algorithme		3.5H	En ligne	35
NEW	Exprimez le potentiel nutritionnel de vos produits		Accompagnement		36

Structurez votre service R&D

	Recrutez un assistant R&D	CPF		24 mois	Avignon	36
	Accélérez et sécurisez le développement de vos nouveaux produits et process			Accompagnement		36
NEW	Structurez et optimisez vos dégustations internes			7H	Avignon	36
NEW	Déterminez et maîtrisez la DDM de vos produits			14H	Avignon	36
NEW	Structurez votre processus R&D de l'idée à l'industrialisation			Accompagnement		36



Marketing

Améliorez vos pratiques en marketing et communication

NEW	Animation d'ateliers de créativité et d'intelligence collective		14H	Avignon	37
	Gagnez en efficacité avec l'IA générative pour gérer vos actions marketing		7H	Avignon	37
	Mobilisez vos salariés pour une communication digitale plus responsable		7H	En intra	37

L'offre de formation

SOMMAIRE

Améliorez vos pratiques sur le web

Améliorez votre visibilité sur Google par l'optimisation du référencement naturel (SEO)	7H	Avignon	37
Créez du trafic sur votre site internet	7H	Avignon	37
Déployez une stratégie digitale gagnante : visibilité, e-commerce et conversion	Accompagnement		37

Améliorez vos pratiques sur les réseaux sociaux

NEW

Optimisez votre communication sur les réseaux sociaux grâce à l'IA générative		7H	Avignon	38
Exploitez LinkedIn pour vendre votre offre		7H	Avignon	38
Social ads : Créez une campagne publicitaire performante sur les réseaux sociaux		7H	Avignon	38



Environnement & Développement durable

Optimisez vos consommations (énergie, eau, déchets)

Maîtrisez vos consommations et pilotez vos achats d'énergies		7H	Aix-en-Provence	39
Réduisez vos consommations énergétiques grâce au management de l'énergie		Accompagnement		39
Maîtrisez vos achats d'énergie - Rejoignez la communauté énergie Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur		Accompagnement		39
Comprendre le fonctionnement de votre installation frigorifique		14H	Cavaillon	39
Pilotez efficacement vos consommations d'eau		Accompagnement		40
Réduisez vos consommations d'eau par la sobriété et la réutilisation		7H	Avignon	40
		7H	Valence	
		14H	Bastia	
Réduisez l'impact économique et environnemental de vos déchets		7H	Avignon	40
		14H	Nîmes	
		7H	Ajaccio	
Améliorez vos performances environnementales grâce au pilotage		7H	Avignon	40

L'offre de formation

SOMMAIRE

Décarbonez votre activité et adaptez-vous au changement climatique

Réussissez votre démarche de décarbonation : enjeux, méthodes et bénéfices		7H	En ligne	41
Déployez votre stratégie bas carbone		Accompagnement		41
Réalisez le Bilan Carbone® / bilan GES de votre entreprise		Accompagnement		41
Mobilisez vos équipes autour des enjeux du changement climatique		7H	En ligne	41
Découvrez pourquoi et comment s'adapter au changement climatique		Atelier en intelligence collective		41
Organisez un atelier Fresque du climat avec vos équipes		Atelier en intelligence collective		41
NEW Passez à l'action : votre transition climat démarre ici		21H Parcours / Accompagnement		41

Réduisez vos impacts environnementaux grâce à l'éco-conception

Mettez vos emballages en conformité avec le décret 3R : Recyclage, Réduction et Réutilisation		Accompagnement		42
Éliminez le plastique de vos emballages		7H	Avignon	42
NEW Intégrez l'éco-conception dans vos processus d'innovation		7H	Avignon	42
NEW Expérimentez la démarche d'éco-conception d'un produit alimentaire par un Serious game		Atelier intelligence collective		42
NEW Repensez vos emballages et conditionnements : industrialisation et responsabilité environnementale		7H	Avignon	42
Évaluez et réduisez les impacts environnementaux de vos produits et/ou emballages		Accompagnement		42

Progresser dans vos démarches RSE

NEW Intégrez la RSE dans votre organisation globale		Parcours RSE		43
Maîtrisez les outils et méthodes pour construire une démarche RSE	 	14H	Avignon	43
Répondez aux demandes clients en matière de RSE		Accompagnement		43
Obtenez le label RSE PME+		Accompagnement		43

L'offre de formation

SOMMAIRE

Progresser vers une performance globale et durable

NEW

Diagnostic Ecoflux

Accompagnement 43

Renforcez le pilotage des enjeux QSE de l'entreprise



12 mois Aix-en-Provence 43

Répondez aux exigences de réduction du gaspillage alimentaire loi AGECE, FSSC 22000

Accompagnement 43



Commercialisation & Marchés

Développez vos ventes et votre efficacité commerciale

NEW

Gagnez en efficacité commerciale avec l'IA générative pour piloter stratégie et performance

11H En ligne 44

NEW

Optimisez vos ventes avec l'IA générative : le nouvel allié des commerciaux terrain

11H En ligne 44

Maîtrisez le Merchandising et le Marketing Terrain

7H Avignon 44

NEW

Déployez votre stratégie Bio dans les circuits de distribution

Accompagnement 44

Reboostez votre croissance avec le marché BIO grâce à une stratégie gagnante

7H Avignon 44

NEW

Développez vos débouchés en restauration collective et renforcez votre ancrage territorial

Accompagnement 44

Gagnez des marchés publics dans la restauration collective

7H Avignon 44

NEW

Réussissez votre développement sur les marchés de la restauration commerciale

Accompagnement 45

Développez votre chiffre d'affaires généré par le Drive en grande distribution

7H Avignon 45

Gagnez en efficacité commerciale dans la relation avec les distributeurs filière fruits et légumes

14H Marseille 45

NEW

Aménagez et optimisez votre point de vente

7H Avignon 45

NEW

Maîtrisez l'art du merchandising

7H Avignon 45

NEW

Dynamisez votre point de vente

7H Avignon 45

NEW

Optimisez votre accueil et vos techniques de vente en magasin

14H Avignon 45

L'offre de formation

SOMMAIRE

Maîtrisez vos négociations et votre management commercial

Devenez un bon manager commercial		14H	Avignon	46
Renforcez l'efficacité de votre organisation commerciale		Accompagnement		46
Perfectionnez vous aux techniques de vente		7H	Avignon	46
Maîtrisez votre entretien de vente devant le rayon		7H	Avignon	46
Améliorez les techniques de ventes terrain de vos commerciaux en situation réelle		14H	En intra	47
Préparez et réussissez votre négociation annuelle avec les grands comptes		14H	Avignon	47
Maîtrisez vos négociations avec la GMS		14H	Avignon	47

Sécurisez vos contrats et vos conditions commerciales

Maîtrisez le cadre juridique applicable aux contrats MDD		En intra		47
Renforcez ou mettez à jour vos CGV		En intra		47

Accélérez votre développement à l'international

Définissez vos prix à l'export	 	7H	Avignon	48
Développez vos ventes à l'export		7H	Avignon	48
NEW Accélérez votre développement à l'international grâce aux outils digitaux		7H	Avignon	48
Analysez vos forces et faiblesses à l'export		Accompagnement		48
Déployez une démarche de prospection à l'international		Accompagnement		48
NEW Pilotez vos missions export stratégiques, commerciales et opérationnelles avec plus d'impact grâce à l'IA générative		11H	En ligne	48

L'offre de formation

SOMMAIRE



Ressources Humaines

Gérez les ressources humaines de votre entreprise

Faites le point sur vos pratiques RH	Accompagnement	49
Suivez l'actualité du droit social	 7H En ligne	49

Gérez vos recrutements

NEW

Professionalisez vous à la visite d'entreprise de candidats	3H E-learning	49
Augmentez vos chances de recruter grâce à LinkedIn	7H Avignon	49
Recrutez un demandeur d'emploi formé à vos besoins	Avignon	49
Recrutez sans discriminer	 7H En ligne	49
Recrutez et intégrez une personne en situation de handicap	 7H En ligne	50
Réussir l'intégration des nouveaux collaborateurs	Accompagnement	50

Sécurisez vos pratiques en matière de Santé-Sécurité au travail

Devenez secouriste en santé mentale	14H Avignon	50
Prévenez les risques psychosociaux et cultivez le bien-être au travail	 14H En ligne	50
Gérez vos émotions en situation de stress	7H En ligne	50
Apprenez à gérer les conflits en fonction des personnalités	 7H Avignon	50

Formez vos managers

NEW

Gérez vos priorités et organisez votre temps de travail	 7H En ligne	51
Gagnez du temps, clarifiez vos priorités et renforcez votre efficacité managériale grâce à l'IA Génrative	11H En ligne	51
Travaillez vos pratiques managériales et votre leadership	14H Avignon	51
Communiquez avec méthode pour manager efficacement	 14H Avignon	51
Devenez un manager inclusif	 14H En ligne	51
Renforcez votre management d'équipe	14H En ligne	51

L'offre de formation

SOMMAIRE

Améliorez votre communication interne

Améliorez vos échanges interservices pour gagner en efficacité	14H Avignon	52
--	-------------	----

Améliorez votre communication interne pour gagner en fluidité d'organisation	7H Avignon	52
--	------------	----

Professionalisez vos parcours de formation interne

Décelez le potentiel de vos collaborateurs	Accompagnement	52
--	----------------	----

Fidélisez vos salariés en certifiant leurs compétences	Accompagnement	52
--	----------------	----

Structurez le transfert de vos savoirs et savoir-faire	Accompagnement	52
--	----------------	----

Initiez vos salariés à la formation interne	14H Avignon	52
---	-------------	----

Accompagnez avec impact: réussir l'accueil d'un alternant	7H Blended	53
---	------------	----

Guidez l'autonomie et le développement des compétences de vos apprenants	14H Blended	53
--	-------------	----

Certifiez vos compétences de maître d'apprentissage / tuteur	CPF  25H Blended	53
--	---	----

Perfectionnez et valorisez vos formations en situation de travail	En intra	53
---	----------	----

NEW Accompagnez la reconnaissance des compétences de vos salariés	Blended	53
--	---------	----



Fonctions Support

Démarrez une activité agroalimentaire

NEW Maîtrisez les fondamentaux pour démarrer votre activité de transformation alimentaire	24,5H Avignon	54
--	---------------	----

Optimisez votre gestion stratégique et opérationnelle

NEW Appréhendez, testez et utilisez l'Intelligence Artificielle dans vos missions de direction	11H En ligne	54
---	--------------	----

Elaborez et maîtrisez la construction de votre prix de revient	7H Avignon	54
--	------------	----



L'OPEN'LAB & LE VIRTUAL LAB



L'Open'Lab est un lieu « d'open innovation » et de « Serious games » pour développer l'innovation et la créativité.



Le Virtual'Lab est une salle de réalité virtuelle pour vivre l'expérience agroalimentaire dans une autre dimension.

QUELS TYPES D'ACTIONS SONT DISPENSÉS DANS L'OPEN'LAB ET LE VIRTUAL'LAB ?

Atelier en intelligence collective

Formation inter

Parcours immersif

Découverte de la filière

Club

Afterwork

CQP

Serious Game

Alternance



LE FAB'LAB

De la cuisine à l'usine



Le Fab'Lab est un atelier de production pour expérimenter les outils de la performance organisationnelle et industrielle et les systèmes de management de la sécurité des aliments.

DÉCOUVREZ LES FORMATIONS PHARES DISPENSÉES DANS LE FAB'LAB

Améliorez votre compétitivité par une meilleure organisation industrielle

Disponible en accompagnement

FAITES DES ÉCONOMIES EN PRODUCTION : AMÉLIORATION CONTINUE, MANAGEMENT ET CONDUITE DU CHANGEMENT

Piloter la performance industrielle

- Optimiser et améliorer la performance industrielle de son poste/service par l'acquisition de méthodes adaptées telles que la méthode des 5 S ou la méthode du LEAN
- Maîtriser les principes fondamentaux du Lean Manufacturing et ses outils d'amélioration continue
- Apprendre à déceler les gaspillages et les non-valeurs ajoutées
- Comprendre les outils du Lean pour gagner en productivité, temps, agilité, qualité de service
- Connaître, comprendre et maîtriser les principes fondamentaux de la méthode mobilisée
- Assimiler les différentes étapes et outils pour mettre en œuvre les protocoles adéquats : savoir déployer les principes d'un chantier d'amélioration à gains rapides

GAGNEZ DU TEMPS EN AMÉLIORANT LE RANGEMENT DE VOTRE ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL GRÂCE À LA MÉTHODE 5S

L'optimisation de votre organisation avec la méthode 5S

- Identifier les principes d'un chantier d'amélioration continue
- Mettre en œuvre la méthode 5S en respectant les étapes



Critt
AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

OCAPIAT

21H

Maintenance
Production
Logistique
Qualité
Dirigeant

Critt
AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Food'in Certis
Provence

21H

Maintenance
Production
Logistique
Qualité
Dirigeant

Critt
AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

OPTIMISEZ VOS CHANGEMENTS DE FORMAT SUR VOS LIGNES DE PRODUCTION

Gagner en flexibilité en réduisant et en simplifiant les changements de série

- Connaître les principes de la méthode d'optimisation des changements de séries (SMED)
- Savoir optimiser les changements de format
- Améliorer l'ergonomie des changements
- Standardiser les arrêts planifiés

7H

Maintenance
Production
Logistique
Qualité
Dirigeant

PILOTEZ ET ANIMEZ LA PRODUCTION POUR UNE MEILLEURE RÉACTIVITÉ

Indicateurs, Animation à Intervalles Courts et Résolution de Problèmes

- Maîtriser les principes de l'Animation à Intervalle Court
- Apprendre à piloter son atelier pour augmenter sa rentabilité
- Savoir mettre en œuvre les rituels de pilotage
- Apprendre la Méthode de Résolution de Problème (MRP)
- Être capable d'enchaîner les techniques de résolution de problème au bon moment

7H

Maintenance
Production
Logistique
Qualité
Dirigeant



Améliorez votre compétitivité par une meilleure organisation industrielle

Disponible en accompagnement

NEW

Critt

AGGLOALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

SÉCURISEZ ET OPTIMISEZ VOS ACTIVITÉS GRÂCE À UNE DIGITALISATION ADAPTÉE

Optimiser la performance, les consommations d'énergie et le suivi de la qualité grâce aux outils numériques les plus adaptés à votre entreprise



7H



Avignon

- Savoir identifier les besoins en numérisation (réaliser un diagnostic)
- Comprendre l'intérêt des différentes solutions
- L'importance de la rédaction du cahier des charges
- Savoir comparer les offres des prestataires

Dirigeants
Direction industrielle
Responsables Production,
Maintenance



Chef de projet numérisation

Accompagnement

OPTIMISEZ VOTRE PERFORMANCE INDUSTRIELLE ET VOTRE ORGANISATION

Amélioration continue de la production et des flux

- Augmenter la performance de l'outil de production
- Réduire les pertes en production et les coûts de non qualité
- Améliorer l'environnement et les conditions de travail
- Agrandir ou installer votre futur atelier
- Déployer sa stratégie opérationnelle
- Responsabiliser et donner de l'autonomie aux salariés

Chef d'équipe
Responsables Production,
Maintenance, Qualité,
Logistique



Critt

AGGLOALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

PRÉVENEZ LES PANNES GRÂCE À LA MAINTENANCE DE PREMIER NIVEAU

Maintenance de niveau 1 en industrie agroalimentaire



21H



Lyon

- Acquérir les techniques de maintenance 1er niveau
- Savoir mettre en place le plan de maintenance premier niveau sur une machine
- Assurer le suivi du premier niveau
- Permettre un dépannage par le personnel de production pour faciliter l'intervention du personnel de maintenance

Dirigeant PME
Chef d'équipe
Responsables Production,
Maintenance, Qualité,
Logistique, Amélioration continue



Disponible en accompagnement

LE MANAGEMENT VISUEL AU SERVICE DE VOTRE COMMUNICATION INTERNE

Définition et suivi des indicateurs et tableaux de bord pour optimiser le pilotage de votre activité

- Savoir utiliser le management visuel
- Maîtriser les principes de l'Animation à Intervalle Court
- Apprendre à piloter son atelier pour augmenter sa rentabilité
- Savoir mettre en oeuvre les rituels de pilotage

Qualité
Production
Maintenance
Direction



Critt

AGGLOALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

MAÎTRISEZ LE PROCÉDÉ DE SURGÉLATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES

NEW

Responsable et
technicien des
services production,
qualité, R&D,
environnement



Conjuguer qualité des produits et efficacité énergétique

- Comprendre le processus de surgélation
- Optimiser le fonctionnement de ses équipements de surgélation
- Identifier des pistes d'améliorations pour la surgélation de ses produits
- Améliorer la qualité de ses produits



7H



Avignon

Membres associés

BUREAU D'ETUDE

EDEX 2.0



EDEX AGRO conçoit et pilote la réalisation de bâtiments neufs, extensions ou réorganisations dans l'industrie agroalimentaire et l'entreposage réfrigéré. Grâce à son bureau d'étude spécialisé en réfrigération et autres énergies, son économiste de la construction, EDEX 2.0 intègre et optimise dans la conception toutes les contraintes liées à vos métiers. De la conception au parfait achèvement en passant par le permis de construire, EDEX AGRO vous accompagne dans vos projets.



**AGENCE
SMART
INDUSTRY**

Smart Industry est une agence spécialisée dans l'accompagnement des entreprises industrielles vers la transition numérique et l'adoption des technologies innovantes. Elle propose des solutions sur mesure pour améliorer la compétitivité et l'efficacité des industries.

Expert référent



MODÉLISEZ ET FABRIQUEZ VOS PIÈCES DE RECHANGE EN 3D POUR GAGNER EN RÉACTIVITÉ DE MAINTENANCE

NEW

Initiation à la conception assistée par ordinateur (CAO) et à l'impression 3D

- Comprendre les bases de la modélisation 3D et du fonctionnement d'un logiciel généraliste
- Être capable de créer un modèle simple, pertinent pour des besoins de pièces de rechange ou prototypes techniques
- Connaître les technologies, les matériaux (dont ceux adaptés en IAA), les risques liés aux machines et les bonnes pratiques de sécurité
- Savoir utiliser un logiciel de tranchage
- Imprimer des matériaux classiques, détecter et corriger les erreurs d'impression, réaliser les finitions des pièces imprimées

Dirigeants
Responsables Production,
Maintenance
Direction industrielle
Chef de projet numérisation



CQP

CPF



DÉVELOPPEZ ET CERTIFIEZ DES COMPÉTENCES DE TECHNICIEN DE MAINTENANCE

Disponible en intra

Certificat de Qualification Professionnelle : Technicien de maintenance

- Réaliser les interventions de maintenance préventives et correctives sur les équipements
- Diagnostiquer des dysfonctionnements et organiser des actions de maintenance adaptées
- Participer à la maintenance améliorative, c'est-à-dire proposer et réaliser des actions visant à optimiser le fonctionnement des équipements

SÉCURISEZ LE RECRUTEMENT DE VOTRE TECHNICIEN DE MAINTENANCE

Alternance

BTS en alternance : Technicien supérieur de maintenance

- Participer à la définition et à la mise en œuvre de la maintenance préventive et curative des lignes de production
- Intervenir sur les systèmes électriques, mécaniques, automatiques, pneumatiques et hydrauliques
- Rechercher des solutions techniques d'amélioration
- Améliorer la sûreté de fonctionnement et s'assurer de l'intégrité des personnes et des biens
- Participer à l'organisation de la maintenance, rendre compte, connaître les principaux outils de gestion



DÉVELOPPEZ VOTRE ÉQUIPE MAINTENANCE EN EMBAUCHANT UN ÉLECTROMÉCANICIEN

Alternance

BTS en alternance : Electrotechnicien, Technicien méthodes et industrialisation

- Étude d'une installation électrique
- Gestion des approvisionnements des matériels pour un ouvrage
- Organisation de la production dans un atelier ou sur un chantier
- Audit d'une installation et prescription pour mise en conformité

PERFECTIONNEZ ET CERTIFIEZ LES COMPÉTENCES DE VOS CONDUCTEURS DE LIGNE EN MAINTENANCE

Disponible en intra

Bloc Certifiant de Qualification Professionnelle : Entretenir et maintenir en état de fonctionnement une ligne de production agroalimentaire

- Surveiller l'état des pièces apparentes d'une ligne de production agroalimentaire
- Réaliser des opérations de maintenance de premier niveau sur une ligne de production agroalimentaire
- Détecter les dysfonctionnements, les anomalies et les pannes de des installations d'une ligne de production



CQP

CPF



Membre associé



L'innovation est le principal levier de croissance du secteur de l'agroalimentaire et l'objectif est de proposer des aliments sains et de qualité produits de façon durable et efficace et sans nuire à l'environnement. ACTEMIUM Vitrolles (entreprise du Groupe VINCI Energies) propose des solutions novatrices, globales et sur-mesure, adaptées aux processus du secteur agroalimentaire. A tous les niveaux du cycle de vie industriel, leurs experts vous accompagnent tant dans les études que dans l'optimisation de vos installations.



Structurez votre service production



CPF



INTÉGREZ DURABLEMENT UN OPÉRATEUR DE PRODUCTION

Pass'IFRIA INTÉGRATION : un dispositif de recrutement et de formation créé spécifiquement pour les entreprises agroalimentaires

- Acquérir et maîtriser les compétences techniques du métier
- Appliquer rigoureusement les règles d'hygiène, de sécurité et de qualité
- S'intégrer efficacement dans l'entreprise et valoriser son employabilité

Disponible en intra

DÉVELOPPEZ ET CERTIFIEZ LES COMPÉTENCES DE CONDUITE DE LIGNES

Certificat de Qualification Professionnelle : Conducteur de lignes

- Savoir identifier les besoins en numérisation (réaliser un diagnostic)
- Comprendre l'intérêt des différentes solutions
- L'importance de la rédaction du cahier des charges
- Savoir comparer les offres des prestataires



CQP

CPF



CQP

CPF



DÉVELOPPEZ ET CERTIFIEZ LES COMPÉTENCES DE CONDUITE DE MACHINES

Certificat de Qualification Professionnelle : Conducteur de machines

- Gérer et entretenir une ou des machines de production alimentaire
- Mettre en œuvre les procédures QHSE
- Communiquer les informations et les dysfonctionnements

Disponible en intra

DÉVELOPPEZ ET CERTIFIEZ LES COMPÉTENCES DE RESPONSABLE D'ÉQUIPE

Certificat de Qualification Professionnelle : Responsable d'équipe

- Planifier et suivre l'activité de l'équipe
- Manager les équipes selon son périmètre d'activité
- Déployer des projets d'amélioration continue



CQP

CPF



ENRICHISSEZ VOS ÉQUIPES DE PRODUCTION AVEC UN CONDUCTEUR DE LIGNE

BTS en alternance : Technicien production, Conducteur de ligne

- Maîtriser des technologies de transformation alimentaire et leurs contrôles
- Gérer une équipe, des matériaux, des énergies et des matières
- Garantir les performances d'une ligne de production

Alternance

OPTIMISEZ LA PERFORMANCE INDUSTRIELLE DE VOS ATELIERS

Bachelor en alternance : Responsable industrialisation, de méthodes ou de maintenance

- Maintenir et déployer son expertise technique dans l'industrie du futur
- Diagnostiquer la performance des processus d'une activité industrielle
- Optimiser un processus industriel
- Manager les équipes et les projets
- Accompagner la stratégie de l'entreprise dans ses évolutions numériques

Alternance



SÉCURISEZ LE RECRUTEMENT DE VOTRE OPÉRATEUR DE FABRICATION / CONDUCTEUR DE MACHINE

Titre professionnel en alternance : Opérateur de Transformation Industries Agroalimentaires

- Respecter les règles de sécurité et la relation client fournisseur, tant en externe qu'en interne.
- Savoir intégrer la culture technique et de production dans ses tâches quotidiennes
- Comprendre et mettre en application le système de sécurité

Alternance

DOTEZ-VOUS D'UN AUTOMATICIEN

BTS en alternance : Technicien de maintenance système automatisé

- Concevoir et réaliser des équipements de production automatisée
- Améliorer et modifier les systèmes existants
- Exploiter et optimiser le processus du site
- Automatiser, de la phase d'étude à la réalisation

Alternance





Pilotez vos achats de manière plus efficace et durable



Accompagnement

FIABILISEZ VOS APPROVISIONNEMENTS AVEC VOS CAHIERS DES CHARGES FOURNISSEURS ET SOUS-TRAITANTS

Faites vous accompagner dans la rédaction et l'optimisation de vos cahiers des charges fournisseurs et sous-traitants

- Connaître les enjeux juridiques de la relation avec un fournisseur ou sous-traitant industriel
- Connaître les enjeux techniques de sécurité sanitaire des denrées alimentaires
- Connaître les enjeux du développement durable
- Etablir un projet de contrat de sous-traitance industrielle/fabrication prenant en compte les aspects juridiques, techniques et durables

QHSE
Achats
Direction
R&D



PILOTEZ VOS ACHATS AU QUOTIDIEN

Méthodes et outils essentiels pour professionnaliser la gestion des achats

- Maîtriser les grandes étapes du processus Achat et définir ses priorités
- Bâtir des plans d'actions, piloter la performance des Achats et assurer le suivi des résultats
- Faire vivre un contrat et entretien des relations durables avec les fournisseurs



7H

Avignon



Achats
Direction



Accompagnement

STRUCTUREZ ET DYNAMISEZ VOS FILIÈRES AGROALIMENTAIRES

NEW

- Analyser et positionner votre filière dans son écosystème territorial et économique
- Structurer une gouvernance et un modèle de fonctionnement partagé
- Déployer une stratégie collective de développement

Achats
Production
Direction



METTEZ EN PLACE DES ACHATS DURABLES DANS LE CADRE DE VOTRE DÉMARCHE RSE

Intégration des critères RSE dans la stratégie achats

- Définir les achats durables pour son marché et son entreprise
- Identifier et prévenir les risques environnementaux & sociaux
- Comprendre les grandes tendances du marché et les donneurs d'ordre



7H



Avignon

Achats
Production
Direction



GAGNEZ EN PROFESSIONNALISME ET EN EFFICACITÉ DANS VOTRE GESTION DES ACHATS

NEW

Une approche complète pour fiabiliser vos processus

- Différencier la gestion des achats de la gestion des approvisionnements et structurer votre portefeuille d'achats
- Analyser et prioriser les enjeux d'achats pour établir une stratégie adaptée à votre portefeuille
- Piloter vos fournisseurs avec des KPI adaptés et des tableaux de bord automatisés, tout en intégrant l'IA pour optimiser vos missions achats



14H



Avignon

Achats
Direction



ÉVALUEZ LA MAÎTRISE DE LA FONCTION ACHAT GRÂCE À UN DIAGNOSTIC ASSISTÉ PAR IA

NEW

Une solution innovante pour diagnostiquer et renforcer votre fonction achat

- Évaluer l'efficacité de votre fonction achat et identifier les axes d'amélioration
- Cartographier votre activité achat à travers plusieurs thématiques clés : économique, sourcing, organisation, RSE et digital
- Fournir des recommandations personnalisées pour structurer ou renforcer votre activité achat et définir un plan d'action adapté



Achats
Direction



DÉVELOPPEZ VOS RELATIONS PRODUCTEURS

Une approche opérationnelle pour renforcer la coopération et la contractualisation locale

- Comprendre l'intérêt et les conditions de collaboration entre producteurs et transformateurs en France et en région
- Maîtriser les bonnes pratiques pour préparer son projet et cibler les partenaires adéquats
- Mener des discussions efficaces et préparer des contrats durables, en identifiant les facteurs clés de succès



7H



Avignon

Achats
Direction



Accompagnement

ENTRAÎNEZ-VOUS POUR CONDUIRE EFFICACEMENT VOS NÉGOCIATIONS FOURNISSEURS

NEW

Grâce au plateau immersif Food'in Lab

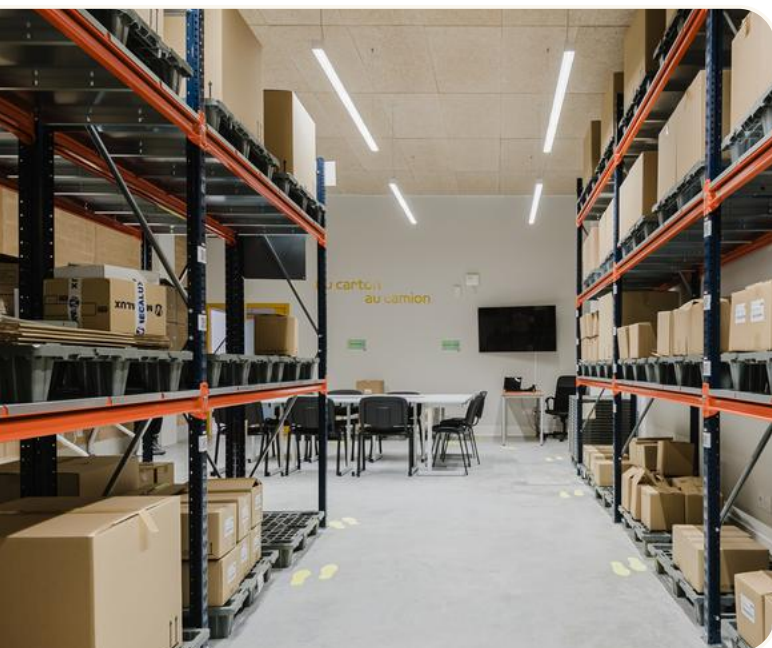
- Préparer et cadrer efficacement le rendez-vous fournisseur en adoptant une présentation stratégique
- Conduire la négociation de manière collaborative en impliquant les parties prenantes et en surmontant les obstacles
- Conclure la négociation avec efficacité et définir les actions à entreprendre pour garantir la réussite de l'accord



14H

Achats
Production
Direction





LE LOGISTIC'LAB



Du carton au camion

Le Logistic'Lab est un entrepôt pour améliorer les pratiques de gestion des flux logistiques avec l'aide d'un ERP VIF Starter.

DÉCOUVREZ LES FORMATIONS PHARES DISPENSÉES DANS LE LOGISTIC'LAB



Optimisez vos processus logistiques et la gestion des stocks



OPTIMISEZ LA GESTION DE L'ENTREPÔT ET LA PRÉPARATION DE COMMANDE



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



14H

- Optimiser la gestion et de l'entreposage du stock
- Maîtriser les bonnes pratiques en matière de gestion d'entrepôt
- Utiliser les méthodes et outils du gestionnaire d'entrepôt de stockage

Logistique Direction



MAÎTRISEZ LA GESTION DE VOS STOCKS

Formation immersive au Logistic'lab avec l'utilisation du logiciel VIF

- Utiliser les méthodes d'optimisation des coûts de la logistique d'entreprise
- Piloter de façon économique des stocks
- Gérer le flux matières en tenant compte des contraintes et des coûts



7H

Logistique Direction



METTEZ EN PLACE DES INDICATEURS ET DES TABLEAUX DE BORD LOGISTIQUES



7H

Une approche terrain pour concevoir des tableaux de bord clairs et exploitables au quotidien

- Mesurer les performances de son process (organisation, flux et équipe)
- Amener des solutions pour répondre aux objectifs et problématiques
- Maîtriser et optimiser son organisation

Logistique Direction



Accompagnement

SÉCURISEZ VOS PROCESSUS LOGISTIQUES

Diagnostic et plan d'action pour améliorer les performance et la faisabilité de vos flux

- Structurer et optimiser les processus logistiques pour maximiser la performance opérationnelle
- Appliquer les meilleures pratiques et connaissances théoriques pour optimiser les opérations en entrepôt
- Améliorer les délais, la qualité de service et les performances logistiques globales



Logistique Direction



Membre associé



VIF est créateur de logiciels et d'applications web made in France, qui font référence dans le monde de l'agroalimentaire. L'innovation est inscrite dans l'ADN de VIF avec chaque année plus de 30% du chiffre d'affaires investis en R&D. Leurs solutions sont installées sur 500 sites et VIF compte plus de 12 000 licences actives.



Optimisez vos processus logistiques et la gestion des stocks



Accompagnement

RENFORCEZ LA PERFORMANCE DE VOTRE GESTION DU TRANSPORT

Optimisez vos contrats, litiges et processus logistiques

- Maîtriser la gestion des contrats de transport et des relations avec les prestataires
- Gérer efficacement les litiges et le suivi de qualité des prestations de transport
- Optimiser les processus logistiques, de la réception à la réexpédition, et la gestion des emballages

Logistique
Transport
Direction



Structurez votre service logistique

Disponible en intra

ENRICHISSEZ ET CERTIFIEZ LES COMPÉTENCES DE VOS AGENTS LOGISTIQUES

Certificat de Qualification Professionnelle : Agent logistique

CQP

CPF



161H



Avignon

- Assurer la réception/expédition physiques de produits
- Contrôler la conformité des produits à livrer/à expédier
- Effectuer les entrées/sorties d'informations internes ou externes
- Prélever des produits à partir des informations reçues
- Manipuler des produits conditionnés
- Identifier et vérifier tous les éléments nécessaires à l'activité
- Déplacer les produits conformément aux instructions
- Assurer la mise en stock et Effectuer un inventaire
- Mettre à jour les informations de mouvements des stocks

Alternance

RENFORCEZ LA PERFORMANCE OPÉRATIONNELLE DE VOTRE SERVICE LOGISTIQUE

Bachelor en alternance : Responsable chaîne logistique globale, Supply chain

- Maintenir et déployer son expertise technique dans l'industrie du futur
- Diagnostiquer la performance des processus d'une activité industrielle
- Optimiser un processus industriel
- Manager les équipes et les projets
- Accompagner la stratégie de l'entreprise dans ses évolutions numériques



12
mois



Aix-en-
Provence



Membres associés



Basée au Pontet, STAR FRUITS, propose plus de 220 variétés de fruits aux producteurs et metteurs en marchés français et européens. De l'évaluation variétale à la gestion des plantations, de la défense de la propriété intellectuelle au marketing et à la communication, STAR FRUITS a construit une expertise unique, nécessaire au succès des marques de fruits telles que PINK LADY®, JOYA® et OPAL® en pomme, METIS® en prune et NECTAVIGNE® et PECHEVIGNE®, des pêches et nectarines à chair sanguine. Depuis plusieurs années, STAR FRUITS se rapproche des entreprises agroalimentaires locales et nationales, avec pour objectif de monter des projets filières structurants et valorisants sur l'ensemble de la chaîne, du producteur au consommateur.



PI Consultants Associés est un cabinet de conseil spécialisé en organisation et en gestion industrielle créé en 2005. Son ambition est aujourd'hui de rester un partenaire privilégié des PME/PMI et ETI industrielles nationales en poursuivant ses efforts pour répondre au plus près de leurs besoins, de manière durable. Il met un point d'honneur à satisfaire au mieux ses clients et est récompensé par la confiance qu'ils nous renouvellent sans cesse. L'expertise, le conseil, l'assistance technique et la formation constituent les principaux modes d'intervention pratiqués.

Expert référent



Répondez aux exigences réglementaires de la sécurité des aliments

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

DÉPLOYEZ DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET DE FABRICATION

Food'n'Certif

3.5H

Avignon

Qualité,
Production
Direction

Identifier les pratiques qui répondent à la réglementation en vigueur dans les entreprises agroalimentaires

- Connaître les différents dangers en agroalimentaire
- Identifier l'impact potentiel sur le consommateur d'un aliment contaminé
- Connaître les mesures de maîtrise pour éviter de contaminer un aliment

MAÎTRISEZ LE RISQUE LISTERIA : ANTICIPEZ LES NOUVEAUX ENJEUX RÉGLEMENTAIRES DANS LES PRODUITS SENSIBLES

NEW

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Avez-vous intégré les nouvelles exigences réglementaires relatives à Listeria dans vos produits sensibles ?

- Comprendre le danger microbiologique Listeria monocytogenes
- Connaître les évolutions récentes de la réglementation
- Évaluer l'impact réglementaire sur les pratiques industrielles
- Mettre en place une stratégie de maîtrise du risque Listeria efficace et conforme
- Analyser des cas concrets pour consolider les acquis

7H

Avignon

Qualité
Laboratoire

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

FIABILISEZ LA SÉCURITÉ SANITAIRE DE VOS PRODUITS : BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE, MISE EN PLACE D'UN HACCP, ...

Accompagnement

Adopter les outils et méthodes de management de la sécurité des aliments

- Acquérir ou perfectionner ses connaissances dans le domaine de l'hygiène agroalimentaire
- Comprendre et mettre en place les 7 principes de l'HACCP
- Être capable de construire, mettre en place, suivre, gérer et mettre à jour un système
- HACCP, Identifier les exigences réglementaires, Identifier les exigences des référentiels

Qualité,
Equipe
HACCP



Répondez aux exigences des normes et référentiels

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

CONNAÎTRE LE RÉFÉRENTIEL IFS ADAPTÉ À VOTRE ACTIVITÉ : FOOD, BROKER, LOGISTIC, ...

En intra

OCAPIAT

Accompagnement à la certification agroalimentaire

7H

Qualité
Sécurité

- Se repérer dans le référentiel
- Identifier les exigences du référentiel
- Décrypter les modalités de notation des exigences et d'obtention du certificat

CONNAÎTRE LES RÉFÉRENTIELS DE MANAGEMENT DE LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS : ISO 22000 ET FSSC 22000

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Norme, référentiel et outils de la sécurité alimentaire en IAA

- Se repérer dans le référentiel
- Identifier les exigences principales du référentiel
- Décrypter les modalités de notation des exigences et d'obtention du certificat

OCAPIAT

14H

Nîmes

Qualité Production R&D
Direction Maintenance
Marketing

Membre associé

ABIOXIR
Pest Control Engagé

Créé en 2004, cette société 100 % française est spécialisée dans le Pest Control. Sa mission est de contrôler et lutter contre les nuisibles par la mise en place de solutions innovantes et responsables de dératisation, désinsectisation, et désinfection.



Répondez aux exigences des normes et référentiels



21H



Avignon

DEVENEZ AUDITEUR INTERNE

Norme, référentiel et outils de la sécurité alimentaire en IAA

- Développer une technique d'audit interne ou la faire évoluer
- Auditer vos processus et l'efficacité du Système de Management de la qualité sécurité des aliments
- Rédiger un rapport d'audit interne

Qualité
Production
Futur
auditeur
interne
Maintenance



Accompagnement

CAP VERS LA CERTIFICATION : UN ACCOMPAGNEMENT SUR MESURE VERS L'EXCELLENCE DE VOTRE SYSTÈME DE MANAGEMENT DE LA QUALITÉ (IFS, ISO ET FSSC 22000, BRC GS, ...)

Du diagnostic initial à l'audit final réussi

- Comprendre les exigences du référentiel visé (IFS, ISO 22000, FSSC 22000...)
- Évaluer l'état de conformité initial de l'entreprise
- Construire ou mettre à jour un système de management adapté et pragmatique
- Structurer et impliquer les équipes autour de la démarche
- Préparer efficacement l'audit de certification
- Gagner du temps et sécuriser la réussite de la certification
- Installer une démarche durable et évolutive

Qualité
Sécurité



Informez vos consommateurs dans le respect de la réglementation



Nîmes

GARANTISSEZ LA BONNE INFORMATION DU CONSOMMATEUR : LES MENTIONS OBLIGATOIRES

Les exigences liées aux mentions obligatoires pour l'information du consommateur

- Identifier les obligations générales et la réglementation en matière d'étiquetage et d'information du consommateur concernant les informations obligatoires
- Appliquer la réglementation pour obtenir des étiquetages conformes aux exigences légales

Qualité
sécurité
R&D
Marketing
Direction



NEW

GARANTISSEZ LA BONNE INFORMATION DU CONSOMMATEUR : LES MENTIONS MARKETING

Les exigences liées aux allégations et mentions facultatives

- Identifier les exigences réglementaires liées aux mentions marketing
- Appliquer la réglementation pour obtenir des étiquetages conformes aux exigences légales

Qualité
sécurité
R&D
Marketing
Direction



Avignon



Avignon

SÉCURISEZ VOS ALLÉGATIONS ENVIRONNEMENTALES ET PRÉPAREZ VOUS À L'AFFICHAGE ENVIRONNEMENTAL

Valoriser vos pratiques environnementales auprès des consommateurs

- Identifier le cadre réglementaire
- Comprendre les différents outils d'affichage environnemental

Direction
Responsable RSE
HSE
Qualité,
Environnement,
Marketing
R&D



Accompagnement

VÉRIFIEZ LA CONFORMITÉ DE VOS ÉTIQUETTES

Regard critique de vos supports par un expert

- Analyse critique de vos étiquetages par rapporte à la réglementation, guides d'interprétation, doctrines administratives
- Recommandations d'amélioration pour vous mettre en conformité

Qualité
R&D
Direction
Marketing





Bio : de la certification à l'amélioration des pratiques

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR



7H



Avignon

Qualité
Sécurité
Achats
R&D
Direction



DÉVELOPPEZ ET FAITES CERTIFIER UNE GAMME DE PRODUITS BIO

Maîtriser les exigences pour faire certifier vos produits

- Maîtriser les exigences liées à la réglementation Bio
- Identifier les démarches et bonnes pratiques pour la certification Bio
- Appliquer les exigences du Bio dans votre entreprise afin de réussir l'audit de certification

GÉREZ LE RISQUE DES CONTAMINANTS CHIMIQUES DANS LES PRODUITS BIO

Comprendre les exigences et les méthodes d'investigation et prévenir les risques de non-conformité

- Comprendre les exigences du règlement Bio par rapport aux pesticides
- Appréhender la méthode en cas de détection
- Comprendre l'interprétation des résultats d'analyses
- Maîtriser les risques de contamination par les pesticides



7H



Avignon

Qualité
Production
Direction
Maintenance



Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Accompagnement

OBTENEZ LA CERTIFICATION BIO POUR VOS PRODUITS

Se lancer dans la certification et/ou améliorer vos pratiques dans le cadre du cahier des charges Bio

- Accéder à un nouveau marché par la création et la certification d'une gamme de produits Bio
- Renforcer vos compétences et votre efficacité par des formations internes sur la réglementation Bio et ses évolutions
- Améliorer encore vos bonnes pratiques Bio en matière de formulation, réglementation, analyses, ...

Qualité
R&D,
Direction
Achats



Structurez votre système de management de la sécurité des aliments

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR



14H



Avignon

DISPOSEZ D'UN PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE CONFORME AU PAQUET HYGIÈNE

Bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité

- Acquérir ou perfectionner des connaissances dans le domaine de l'hygiène agroalimentaire
- Connaître les dangers pour mieux les maîtriser
- Gérer les dangers dans un plan d'hygiène et de sécurité sanitaire

Qualité
Production
Maintenance



FIABILISEZ VOTRE SYSTÈME QUALITÉ EN DÉVELOPPANT UNE CULTURE POSITIVE DE LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

La Food Safety Culture : un atout pour votre entreprise

- Expérimenter le concept de Food Safety Culture
- S'auto-évaluer et définir un plan d'actions concret sur la Food Safety Culture, pour s'inscrire dans une démarche d'amélioration continue
- Connaître les exigences de Food Safety Culture dans les référentiels de certification reconnus par la GFSI pour se préparer avant l'audit



3.5H



Avignon

Qualité
Production
Direction



Membre associé



PAREDES conçoit, fabrique et distribue depuis plus de 5 décennies, des solutions innovantes en matière d'hygiène et de protection professionnelles. En France, grâce à ses 9 sites d'approvisionnement et ses 200 conseillers, ses 25 000 clients profitent de ses 6 000 solutions produits et de ses services d'accompagnement personnalisés.



Structurez votre système de management de la sécurité des aliments

Critt
AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR



14H

Avignon

Qualité
Equipe HACCP

METTEZ EN PLACE UN HACCP PERFORMANT POUR ASSURER LA SÉCURITÉ SANITAIRE DE VOS PRODUITS

Maîtrise des risques sanitaires : bonnes pratiques d'hygiène et HACCP

- Acquérir ou perfectionner ses connaissances dans le domaine de l'hygiène agroalimentaire
- Comprendre et mettre en place les 7 principes de l'HACCP
- Être capable de construire, mettre en place, suivre, gérer et mettre à jour un système HACCP, Identifier les exigences réglementaires, Identifier les exigences des référentiels

QUALIFIEZ VOTRE PROTOCOLE DE NETTOYAGE DÉSINFECTION VIS À VIS DU DANGER ALLERGÈNES

NEW

Outils et bonnes pratiques pour des opérations de nettoyage-désinfection efficaces contre les allergènes

- Comprendre les enjeux et les exigences des référentiels liés aux allergènes
- Maîtriser les méthodes de qualification des protocoles de nettoyage-désinfection
- Savoir évaluer l'efficacité des protocoles de ND vis à vis du danger allergène

Critt
AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

3.5H

Avignon

Qualité
Production

Critt
AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR



7H

Avignon

SE PROTÉGER DES ACTES DE MALVEILLANCE

Food defense

- Identifier les principes du Food Defense
- Expérimenter une analyse de vulnérabilité
- Appréhender les bonnes pratiques de sûreté et les mesures de maîtrise spécifique

Qualité
Production
Maintenance
Direction

GÉREZ LES RISQUES DE FRAUDES SUR VOS ACHATS

Food Fraud et référentiels de management de la sécurité des aliments

- Identifier le contexte et l'impact de la fraude alimentaire
- Evaluer la vulnérabilité vis à vis de la fraude
- Construire son plan de prévention
- Maintenir et mettre à jour son plan de prévention

Qualité
Achats

Critt
AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR



7H

Aix-en-Provence

Critt
AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

7H

Avignon

SE RENOUVELER DANS L'ANIMATION DE LA FOOD SAFETY CULTURE

Disponible en accompagnement

- Découvrir des méthodes innovantes (gamification, digitalisation, storytelling) pour rendre la food safety culture plus engageante et accessible à tous les niveaux de l'entreprise
- Identifier collectivement les freins et leviers pour ancrer durablement la culture sécurité, et expérimenter des solutions adaptées à différents contextes industriels
- Permettre à chaque participant de repartir avec des exemples d'animation à mettre en oeuvre dans son entreprise

Qualité
Direction
Production

Membre associé



Créée en 2002, SQUALI accompagne les entreprises dans leur objectif de maîtrise de la qualité sanitaire et nutritionnelle de leurs produits par la gestion de leurs analyses. Des quantifications de tout type : pesticides, métaux lourds, mycotoxines, radionucléides, dioxines, microbiologie, OGM, allergènes, valeurs nutritionnelles ...



24
mois

Avignon

Alternance

RENFORCEZ VOTRE SERVICE QUALITÉ

BTS en alternance : Assistant qualité

- Maîtriser des technologies de transformation alimentaire et leurs contrôles
- Maîtriser les sciences et les outils liés à l'activité industrielle
- Gérer une équipe, des matériaux, des énergies et des matières
- Être l'interface Production/Qualité (autocontrôles matières premières, fabrication, produits finis)
- Intégrer les sciences et les méthodes liées à la maîtrise de la qualité des aliments
- Animer la démarche qualité au sein de la production (traçabilité, produits non conformes)
- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité et à l'application des procédures
- Développer son autonomie et s'adapter aux situations professionnelles



24
mois

Avignon

Alternance

RÉALISEZ VOS ANALYSES AU SEIN DU SERVICE QUALITÉ

BTS en alternance : Technicien de laboratoire

- S'insérer dans un environnement professionnel
- S'adapter à des enjeux ou des contextes particuliers
- Communiquer dans des situations et des contextes variés
- Mettre en œuvre des analyses, des essais et des procédés biotechnologiques
- Appliquer une démarche d'amélioration continue de la qualité
- Assurer le fonctionnement optimal des équipements dans le respect de la sécurité
- Organiser les contrôles et analyses selon les secteurs professionnels
- Valoriser des résultats d'activités

Alternance

RÉPONDEZ AUX ENJEUX QSE

Bachelor en alternance : Responsable Qualité, Sécurité, Environnement

- Optimiser la performance qualité de son entreprise
- Prévenir les risques en matière de SST et environnementaux
- Maîtriser les principaux outils QSE et être capable de piloter des chantiers d'amélioration
- Manager les équipes et les projets industriels



12
mois

Aix-en-
Provence





LE COOK'LAB

De l'ingrédient à l'aliment



Le Cook'Lab est la fois un laboratoire de R&D et de contrôle qualité pour maîtriser les formulations et la qualité des produits alimentaires.

DÉCOUVREZ LES FORMATIONS PHARES DISPENSÉES DANS LE COOK'LAB



Formulez pour répondre aux attentes des clients



OPTIMISEZ L'UTILISATION DU SUCRE EN INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE



- Lister les différents ingrédients apportant une saveur sucrée
- Choisir un sucre en fonction de ses propriétés et de ses objectifs de formulation
- Comprendre et appliquer une stratégie de réduction de la teneur en sucres

R&D
Qualité

MAÎTRISEZ LES ADDITIFS ET LEURS ALTERNATIVES POUR MIEUX FORMULER : COLORANTS, TEXTURANTS, ARÔMES, CONSERVATEURS

NEW



- Identifier les différents additifs et leur rôle
- Comprendre la réglementation sur les additifs alimentaires et son évolution
- Adapter sa démarche de formulation : mieux les utiliser ou les substituer



R&D
Qualité



CHOISISSEZ ET MAÎTRISEZ LES MATIÈRES GRASSES SELON LES SPÉCIFICITÉS DE VOS PRODUITS FINIS

NEW

Identifier, comprendre, sélectionner les matières grasses, reformuler les produits



- Discriminer une matière grasse selon ses propriétés physicochimiques
- Formuler des hypothèses étayées dans l'optique du remplacement de certains ingrédients

Ingénieurs et Techniciens des services R&D / Qualité

CUISINEZ LES PROTÉINES VÉGÉTALES

NEW



Intégrez plus de protéines végétales dans les recettes, pour une alimentation plus durable



- Identifier les sources de protéines végétales et leurs caractéristiques
- Intégrer plus de protéines végétales dans vos produits finis

R&D
Direction



COMPRENEZ LE RÔLE DES COMPOSANTS ALIMENTAIRES ET LEURS INTERACTIONS POUR MIEUX FORMULER ET MAÎTRISER VOS PRODUITS

NEW

14H
(4 matinées)

- Expliquer les principales notions de chimie (réactions, liaisons chimiques, stabilité...)
- Expliquer le rôle de l'eau dans les réactions chimiques
- Identifier les principaux constituants alimentaires (lipides, glucides, protéines...)



R&D
Qualité

AMÉLIOREZ VOTRE NUTRI-SCORE® EN TENANT COMPTE DU NOUVEL ALGORITHME



Les règles du calcul pour évaluer ses produits et identifier les axes d'amélioration



- Calculer le Nutri-score® des produits en tenant compte du nouveau mode de calcul
- Identifier les atouts et limites de ses produits



Direction
Qualité
Sécurité
R&D



Formulez pour répondre aux attentes des clients

Structurez votre service R&D



EXPRIMEZ LE POTENTIEL NUTRITIONNEL DE VOS PRODUITS

Accompagnement **NEW**

Sécurisez la conformité réglementaire, optimisez vos formulations et valorisez les atouts

- Donner une valeur ajoutée nutrition-santé à vos produits
- Savoir identifier les atouts et points de progrès de ses produits
- Appréhender des outils d'optimisation de vos recettes pour répondre aux objectifs de qualités fixés
- Être en mesure de valoriser ces améliorations et apporter des réponses aux consommateurs
- Avoir de bonnes connaissances en nutrition pour concevoir des produits de bonne qualité nutritionnelle
- Intégrer les exigences liées au contexte réglementaire dès la conception du produit

R&D
Qualité

RECRUTEZ UN ASSISTANT R&D

Alternance

BTS en alternance : Technicien Recherche et Développement

- Maîtriser des technologies de transformation alimentaire et leurs contrôles
- Maîtriser les sciences et les outils liés à l'activité industrielle
- Gérer une équipe, des matériaux, des énergies et des matières
- Être l'interface Production/ Qualité (autocontrôles matières premières, fabrication, produits finis)
- Intégrer les sciences et les méthodes liées à la maîtrise de la qualité des aliments
- Animer la démarche qualité au sein de la production (traçabilité, produits non conformes)
- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité et à l'application des procédures
- Développer son autonomie et s'adapter aux situations professionnelles



24 mois

Avignon



Structurez votre service R&D



ACCÉLÉREZ ET SÉCURISEZ LE DÉVELOPPEMENT DE VOS NOUVEAUX PRODUITS ET PROCESS

Accompagnement

Gagnez du temps et adoptez, avec notre expert, de bonnes méthodes pour passer de l'idée au produit

- Optimiser vos projets de développement de produits et procédés
- Accélérer et sécuriser vos prises de décision et futurs investissements
- Trouver des solutions techniques innovantes de l'idée au produit

Direction
Qualité
R&D

STRUCTUREZ ET OPTIMISEZ VOS DÉGUSTATIONS INTERNES

NEW

Optimisez vos processus de validation organoleptique

- Connaître les fondamentaux de l'analyse sensorielle et les différentes méthodologies
- Développer son vocabulaire sensoriel pour améliorer la communication produit
- Organiser des dégustations efficaces et interpréter les résultats

7H

Avignon

Qualité
R&D
Direction



DÉTERMINEZ ET MAÎTRISEZ LA DDM DE VOS PRODUITS

NEW

Maîtriser la qualité de vos produits tout au long de leur conservation

- Identifier les altérations limitant la DDM selon le type de produit
- Distinguer validation et vérification
- Établir les protocoles de vieillissement en conséquence

14H

Avignon

R&D
Qualité

STRUCTUREZ VOTRE PROCESSUS R&D DE L'IDÉE À L'INDUSTRIALISATION

Accompagnement

Organiser un processus de R&D simple et efficace

- Établir un diagnostic de votre processus R&D pour identifier les points d'amélioration
- Redéfinir les différentes phases de votre processus R&D ainsi que les critères et étapes de validation
- Structurer le processus à l'aide d'outils simples et efficaces, adaptés à votre structure

R&D
Direction

Membres associés



Kreglinger

Le service de produits alimentaires de Kreglinger Specialties propose des ingrédients spécialisés pour le secteur industriel des produits alimentaires et des boissons. L'objectif de Kreglinger est de s'impliquer le plus possible dans les projets au niveau de la R&D.



Située aux abords de Marseille, Ioda Consulting met à disposition un savoir-faire et un réseau unique sur le marché. Ils combinent la maîtrise des aspects économiques, financiers, comptables, fiscaux, juridiques, sociaux. Leur vaste connaissance des domaines de l'innovation, de la R&D garantit un accompagnement adapté et spécialisé.



Améliorez vos pratiques en communication et digital



ANIMATION D'ATELIERS DE CRÉATIVITÉ ET D'INTELLIGENCE COLLECTIVE

NEW



14H



Avignon

Direction
Marketing
Commercial
Communication

Mobiliser les équipes autour de dynamiques participatives et créatives

- Développer la visibilité de sa marque et améliorer la performance des actions digitales
- Augmenter les ventes grâce au e-commerce et générer du trafic
- Améliorer le taux de conversion en identifiant et en mettant en œuvre des actions ciblées

GAGNEZ EN EFFICACITÉ AVEC L'IA GÉNÉRATIVE POUR GÉRER VOS ACTIONS MARKETING

Intégrer l'IA dans la planification des actions marketing

- Maîtriser le fonctionnement de l'IA et l'impact sur les métiers du marketing et de la communication digitale
- Reconnaître les outils essentiels pour gagner en productivité sur la création de contenu digital
- Rédiger un prompt efficace pour développer ses contenus



7H



Avignon

Direction
Marketing
Commercial
Communication



MOBILISEZ VOS SALARIÉS POUR UNE COMMUNICATION DIGITALE PLUS RESPONSABLE

En intra

Organiser un atelier Fresque du numérique avec vos équipes

- Anticiper l'impact de la communication digitale sur l'environnement
- Identifier les actions à mettre en place pour une communication digitale plus responsable



7H

Direction
Marketing
Commercial
Communication



Améliorez vos pratiques sur le web



AMÉLIOREZ VOTRE VISIBILITÉ SUR GOOGLE PAR L'OPTIMISATION DU RÉFÉRENCEMENT NATUREL (SEO)



7H



Avignon

- Maîtriser les principes clés du référencement naturel (SEO)
- Utiliser les méthodes et outils pour améliorer la visibilité et le positionnement de son site web

Direction
Marketing
Commercial
Communication

CRÉEZ DU TRAFIC SUR VOTRE SITE INTERNET

Améliorer votre audience et renforcer votre présence web

- Utiliser les leviers de trafic pour un site internet
- Analyser les indicateurs clés de performance pour améliorer le trafic



7H



Avignon

Direction
Marketing
Commercial
Communication



DÉPLOYEZ UNE STRATÉGIE DIGITALE GAGNANTE : VISIBILITÉ, E-COMMERCE ET CONVERSION

Accompagnement

- Développer la visibilité de sa marque et améliorer la performance des actions digitales
- Augmenter les ventes grâce au e-commerce et générer du trafic
- Améliorer le taux de conversion en identifiant et en mettant en œuvre des actions ciblées

Direction
Marketing
Commercial
Communication



Améliorez vos pratiques sur les réseaux sociaux



OPTIMISEZ VOTRE COMMUNICATION SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX GRÂCE À L'IA GÉNÉRATIVE

NEW

- Comprendre le potentiel de l'IA générative pour optimiser votre communication sur les réseaux sociaux
- Maîtriser la méthodologie pour créer ses contenus sur les réseaux sociaux
- Optimiser sa gestion des publications sur les réseaux sociaux

Direction
Marketing
Commercial
Communication



EXPLOITEZ LINKEDIN POUR VENDRE VOTRE OFFRE

Développer son réseau et générer des opportunités commerciales

- Créer et/ou optimiser une page entreprise sur LinkedIn
- Créer des publications adaptées à la communication d'entreprise
- Identifier les techniques de social selling pour vendre son offre

Direction
Marketing
Commercial
Communication

SOCIAL ADS : CRÉEZ UNE CAMPAGNE PUBLICITAIRE PERFORMANTE SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

Créer des publicités efficaces

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



Direction
Marketing
Commercial
Communication

Membres associés



Pixitela propose un accompagnement marketing digital sur-mesure basé sur la co-construction et l'analyse approfondie des mesures de performance. L'objectif est de vous permettre de développer des solutions concrètes et pragmatiques pour stimuler la croissance de votre entreprise.

Expert référent



Evaveo est une entreprise technologique qui réalise des contenus digitaux innovants. Un studio d'innovation digitale pour votre processus d'innovation numérique. Notre équipe réalise des contenus et des logiciels sur mesure.



Optimisez vos consommations (énergie, eau, déchets)



MAÎTRISEZ VOS CONSOMMATIONS ET PILOTEZ VOS ACHATS D'ÉNERGIES



Maitrise des consommations d'énergie



7H

- Identifier des leviers permettant de baisser le coût de l'énergie
- Construire ses indicateurs de performances énergétiques



Aix-en-Provence

Direction
Responsables
RSE, HSE
Qualité
Environnement



Accompagnement

RÉDUISEZ VOS CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES GRÂCE AU MANAGEMENT DE L'ÉNERGIE

- Identifier les outils pour optimiser ses contrats d'énergie
- Utiliser des indicateurs de performance pour maîtriser ses consommations
- Identifier les pistes d'économies d'énergie

Direction
Responsables
RSE, HSE
Qualité
Environnement



MAÎTRISEZ VOS ACHATS D'ÉNERGIE REJOIGNEZ LA COMMUNAUTÉ ÉNERGIE FOOD'IN PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Rejoignez la communauté énergétique Food'in

Accompagnement

Direction
Responsables
RSE, HSE
Qualité
Environnement



COMPRENDRE LE FONCTIONNEMENT DE VOTRE INSTALLATION FRIGORIFIQUE

- Connaître les bases de la thermodynamique liées au fonctionnement d'une machine frigorifique
- Comprendre le rôle et le fonctionnement des différents organes d'une installation frigorifique



14H



Cavaillon

Maintenance



Membres associés



VEOLIA est un acteur majeur dans la valorisation des déchets organiques en région Sud : il prend en charge les déchets organiques, les boues d'épuration et certains déchets minéraux et propose des solutions de valorisation dans une logique d'économie circulaire.



GRDF, en tant que gestionnaire de réseau de distribution de gaz en France, accompagne les entreprises avec des préconisations de solutions gaz modernes et performantes.



Optimisez vos consommations (énergie, eau, déchets)



PILOTEZ EFFICACEMENT VOS CONSOMMATIONS D'EAU

Accompagnement

- Connaître le contexte réglementaire de l'utilisation et de la réutilisation de l'eau
- Connaître les enjeux de la réutilisation de l'eau
- Être capable de réaliser un diagnostic eau dans son entreprise
- Connaître les principes de la méthode Pinch Eau et savoir utiliser les outils pour optimiser l'utilisation

Direction
Responsables
RSE, HSE
Qualité
Environnement



RÉDUISEZ VOS CONSOMMATIONS D'EAU PAR LA SOBRIÉTÉ ET LA RÉUTILISATION



Réduction et réutilisation de l'eau

7H

Avignon

- Réaliser un diagnostic eau, connaître le contexte réglementaire de l'utilisation et de la réutilisation de l'eau dans les entreprises
- Mettre en place et piloter un plan de sobriété eau
- Appliquer une méthode systémique de réduction des consommations d'eau.
- Analyser les résultats de plusieurs conceptions concurrentes du réseau d'eau.

Direction
Responsables
RSE, HSE
Qualité
Environnement



RÉDUISEZ L'IMPACT ÉCONOMIQUE ET ENVIRONNEMENTAL DE VOS DÉCHETS



Gestion des déchets

7H

Avignon

- Identifier les critères réglementaires, techniques et économiques d'une gestion des déchets efficace

Direction
Responsables
RSE, HSE
Qualité
Environnement



AMÉLIOREZ VOS PERFORMANCES ENVIRONNEMENTALES GRÂCE AU PILOTAGE



Performance environnementale en Industrie Agro-alimentaire

7H

Avignon

- Savoir identifier les différents leviers pour répondre aux exigences environnementales et améliorer votre performance environnementale
- Optimiser vos process sur les thématiques à définir telles que : décarbonation, gestion des consommations, énergie-eau, gestion des déchets ...

Direction
Responsables
RSE, HSE
Qualité
Environnement



Membre associé



Collectif Énergie casse les règles du marché en faisant bénéficier à ses adhérents de solutions tarifaires performantes traditionnellement réservées aux (très) gros consommateurs d'énergie. Soutenu par BPI Invest, Collectif Énergie, c'est aussi et surtout 60 collaborateurs donnant le meilleur d'eux-mêmes chaque jour. Dans toute la France, les adhérents de Collectif Énergie peuvent compter sur des conseillers, ingénieurs, consultants, data analyst pour maîtriser leur budget.



Décarbonez votre activité et adaptez-vous au changement climatique



RÉUSSISSEZ VOTRE DÉMARCHE DE DÉCARBONATION : ENJEUX, MÉTHODES ET BÉNÉFICES

Agir pour réduire son bilan carbone

- Connaître les enjeux du bilan carbone
- Engager une démarche de réduction de son empreinte carbone : Pourquoi ? Comment ?
- Fiscalité, Réglementation..
- Etudier les actions possibles pour sa structure

Direction
Responsables
RSE, HSE
Qualité
Environnement



Accompagnement

DÉPLOYEZ VOTRE STRATÉGIE BAS CARBONE

Aller plus loin que le plan d'action avec la méthode ACT Pas à Pas

- Anticiper les conséquences du changement climatique sur votre activité en interrogeant votre modèle d'affaire
- Planifier une stratégie climat ambitieuse pour votre entreprise

Direction
Responsables
RSE, HSE
Qualité
Environnement



RÉALISEZ LE BILAN CARBONE® BILAN GES DE VOTRE ENTREPRISE

Mettez en place un plan d'action de décarbonation

- Mesurer les émissions directes et indirectes de Gaz à Effet de Serre (GES)
- Co-construire un plan d'actions de réduction des émissions
- Valoriser son engagement dans la transition environnementale

Direction
Responsables
RSE, HSE
Qualité
Environnement



Accompagnement

MOBILISEZ VOS ÉQUIPES AUTOUR DES ENJEUX DU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Sensibilisation aux enjeux du changement climatique

- Comprendre les liens de cause à effets du réchauffement climatique
- Identifier les enjeux du développement durable au sein de l'entreprise

Direction
Responsables
RSE, HSE
Qualité
Environnement



DÉCOUVREZ POURQUOI ET COMMENT S'ADAPTER AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Une méthode pragmatique au travers de l'atelier de l'adaptation au changement climatique

- Comprendre l'adaptation au changement climatique
- Trouver des solutions d'adaptation pour un enjeu spécifique

Direction
Responsables
RSE, HSE
Qualité
Environnement



Atelier en intelligence collective

ORGANISEZ UN ATELIER FRESQUE DU CLIMAT AVEC VOS ÉQUIPES

- Sensibiliser vos collaborateurs
- Comprendre le fonctionnement du changement climatique : ses causes et ses conséquences
- Savoir comment agir au quotidien et sensibiliser les autres

Direction
Responsables
RSE, HSE
Qualité
Environnement



Atelier en intelligence collective



PASSEZ À L'ACTION : VOTRE TRANSITION CLIMAT DÉMARRE ICI

Un parcours personnalisé pour démarrer concrètement votre transition climatique

- Comprendre les enjeux du changement climatique (atténuation et/ou adaptation)
- Faire un diagnostic sur la maturité de votre entreprise sur la transition climatique
- Obtenir un plan d'action opérationnel à court terme pour démarrer la transition de votre entreprise

Direction
Responsables
RSE, HSE
Qualité
Environnement



Parcours / Accompagnement

NEW



Réduisez vos impacts environnementaux grâce à l'éco-conception

METTEZ VOS EMBALLAGES EN CONFORMITÉ AVEC LE DÉCRET 3R : RECYCLAGE, RÉDUCTION ET RÉUTILISATION

Accompagnement

Définir votre cahier des charges et déployer les 3R :
Recyclage, Réduction et Réutilisation

- Identifier des pistes d'optimisation de vos emballages pour qu'ils soient plus vertueux
- Faire un état des lieux de vos emballages actuels
- Calculer les impacts environnementaux par une ACV simplifiée

Direction
Responsables
RSE, HSE
Qualité
Environnement

ELIMINEZ LE PLASTIQUE DE VOS EMBALLAGES

Les nouvelles tendances alimentaires :
emballages et environnement

- Citer les tendances actuelles des packaging et propriétés des matériaux existants
- Identifier les points à vérifier pour une substitution aux matériaux plastiques

7H

Avignon

Direction
Responsables
RSE, HSE
Qualité
Environnement

INTÉGREZ L'ÉCO-CONCEPTION DANS VOS PROCESSUS D'INNOVATION

NEW

Un parcours immersif dans le Food'inLab

- Connaître les principes de l'éco-conception
- Identifier les postes à impacts lors du développement d'un produit
- Identifier les pistes d'amélioration

7H

Avignon

Direction
Responsables
RSE, HSE
Qualité
Environnement

EXPÉRIMENTEZ LA DÉMARCHE D'ÉCO-CONCEPTION D'UN PRODUIT ALIMENTAIRE PAR UN SERIOUS GAME

Atelier en intelligence collective

NEW

Atelier immersif pour Eco-concevoir un produit alimentaire

- Enseigner l'importance de l'approche pluridisciplinaire et collaborative dans une démarche d'éco-conception
- Former à la démarche d'éco-conception par la mise en situation

3.5H

Avignon

Direction
Responsables
RSE, HSE
Qualité
Environnement

REPENSEZ VOS EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS : INDUSTRIALISATION ET RESPONSABILITÉ ENVIRONNEMENTALE

NEW

Comment allier maîtrise technique et impact environnemental ?

- Identifier les différentes fonctions d'un emballage alimentaire
- Citer les caractéristiques des grandes familles de conditionnements
- Mesurer l'impact environnemental d'un emballage
- Identifier les solutions de réduction d'impact environnemental
- Identifier les paramètres clés et points critiques d'un procédé de conditionnement

7H

Avignon

Direction
Responsables
RSE, HSE
Qualité
Environnement

EVALUEZ ET RÉDUISEZ LES IMPACTS ENVIRONNEMENTAUX DE VOS PRODUITS ET/OU EMBALLAGES

Accompagnement

L'Analyse de Cycle de Vie, une méthode reconnue pour écoconcevoir vos produits

- Calculer l'impact environnemental d'un produit et/ou d'un emballage
- Comparer différentes solutions : procédés, emballages, matières
- Trouver des solutions d'emballages alternatives (recyclés, bio-sourcés...)

Direction
Responsables
RSE, HSE
Qualité
Environnement



Progresser dans vos démarches RSE

Parcours RSE

INTÉGREZ LA RSE DANS VOTRE ORGANISATION GLOBALE

2 jours pour apprendre comment intégrer la RSE dans votre organisation - un parcours opérationnel avec les éléments clés à mettre en pratique au sein de vos services



14H

Direction
Responsables
RSE, HSE
Qualité
Environnement



MAÎTRISEZ LES OUTILS ET MÉTHODES POUR CONSTRUIRE UNE DÉMARCHE RSE

Depuis l'identification des enjeux prioritaires jusqu'au plan d'actions

- Identifier avec méthode les parties prenantes prioritaires
- Identifier les enjeux RSE prioritaires
- Rédiger la politique RSE
- Rédiger un plan d'actions opérationnel

Direction
Responsables
RSE, HSE
Tout salarié



14H



Avignon

Accompagnement

RÉPONDEZ AUX DEMANDES CLIENTS EN MATIÈRE DE RSE

Audit des pratiques RSE

- Connaître les principes fondamentaux de la RSE,
- Faire un état des lieux de vos pratiques RSE pour connaître votre degré de maturité.

Direction
Encadrants
dans la RSE



Accompagnement

OBTENEZ LE LABEL RSE PME+

S'autoévaluer et identifier les livrables à préparer en amont de l'audit PME+

- Réaliser l'autoévaluation PME+,
- Identifier les documents à formaliser pour obtenir le label dès le 1er audit Ecocert.

Direction
Encadrants
dans la RSE



Progresser vers une performance globale et durable

Accompagnement

DIAGNOSTIC ECOFLUX

Optimiser vos coûts et réaliser rapidement des économies durables

- Faire un état des lieux de vos flux et identifier les axes prioritaires d'économies
- Mettre en place un plan d'actions simple pour réduire les déchets et la consommation d'énergie, de matières et d'eau

Direction
Responsables
RSE, HSE
Qualité
Environnement



Alternance

RENFORCEZ LE PILOTAGE DES ENJEUX QSE DE L'ENTREPRISE

Bachelor en alternance : Responsable Qualité, Sécurité, Environnement

- Optimiser la performance qualité de son entreprise
- Prévenir les risques en matière de SST et environnementaux
- Maîtriser les principaux outils QSE et être capable de piloter des chantiers d'amélioration
- Manager les équipes et les projets industriels



12 mois



Aix-en-Provence



Accompagnement

RÉPONDEZ AUX EXIGENCES DE RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE LOI AGE, FSSC 22000

Diagnostic de pertes et gaspillage alimentaire

- Faire un diagnostic de vulnérabilité
- Mobiliser ses équipes et ses partenaires
- Construire une feuille de route

Direction
Responsables
RSE, HSE
Qualité
Environnement





Développez vos ventes et votre efficacité commerciale



GAGNEZ EN EFFICACITÉ COMMERCIALE AVEC L'IA GÉNÉRATIVE POUR PILOTER STRATÉGIE ET PERFORMANCE

NEW



11H

Optimiser vos décisions, dynamiser votre stratégie et piloter vos équipes avec l'intelligence artificielle générative



- Repensez et affinez votre stratégie commerciale avec l'IA pour mieux aligner vos offres et leviers de différenciation
- Pilotez la performance commerciale avec rigueur et réactivité en utilisant des outils IA simples et activables
- Exploitez l'IA pour encadrer, former et challenger vos équipes, tout en comprenant ses principes et enjeux professionnels

Direction Commercial



OPTIMISEZ VOS VENTES AVEC L'IA GÉNÉRATIVE : LE NOUVEL ALLIÉ DES COMMERCIAUX TERRAIN

NEW



11H

Gagner du temps, cibler mieux et vendre plus efficacement grâce à l'intelligence artificielle générative



- Structurer une prospection ciblée et qualifier les priorités commerciales avec l'IA
- Améliorer la performance des cycles de vente en professionnalisant l'approche commerciale et en optimisant les prises de contact avec l'IA
- Exploiter les capacités de l'IA tout en comprenant ses principes, limites et enjeux professionnels

Direction Commercial



MAÎTRISEZ LE MERCHANDISING ET LE MARKETING TERRAIN



7H

Un accompagnement terrain pour renforcer l'impact de vos actions marketing et merchandising



Avignon

- Faire une analyse d'assortiment et une recommandation
- Maîtriser les aspects économiques du linéaire
- Structurer l'organisation du linéaire

Direction Commercial



DÉPLOYEZ VOTRE STRATÉGIE BIO DANS LES CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Accompagnement

NEW

- Structurer et sécuriser la démarche Bio sur l'ensemble de la chaîne de distribution
- Optimiser la performance commerciale et la visibilité des produits Bio
- Développer une stratégie de développement Bio rentable et durable

Direction Commercial



REBOOSTEZ VOTRE CROISSANCE AVEC LE MARCHÉ BIO GRÂCE À UNE STRATÉGIE GAGNANTE



7H

Positionner efficacement ses produits sur le marché



Avignon

- Analyser le potentiel du marché de la BIO et décider de l'opportunité de lancement
- Évaluer les contraintes internes et spécifiques des enseignes pour une entrée réussie sur le marché
- Élaborer une politique commerciale adaptée au circuit de distribution BIO

Direction Commercial



DÉVELOPPEZ VOS DÉBOUCHÉS EN RESTAURATION COLLECTIVE ET RENFORCEZ VOTRE ANCRAGE TERRITORIAL

Accompagnement

NEW

- Comprendre les enjeux et les spécificités du marché de la restauration collective
- Structurer et adapter votre offre pour répondre aux attentes des acheteurs publics et privés
- Valoriser votre ancrage territorial comme levier de différenciation et de compétitivité

Direction Commercial



GAGNEZ DES MARCHÉS PUBLICS DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE



7H

Maîtriser les règles et les étapes des appels d'offres publics



Avignon

- Identifier les segments de marché à prioriser en fonction de son offre et les appels d'offre pertinents
- Construire une réponse adaptée à un appel d'offre public
- Identifier les segments de marché à prioriser en fonction de son offre et les appels d'offre pertinents

Direction Commercial





Développez vos ventes et votre efficacité commerciale

Accompagnement

NEW

RÉUSSISSEZ VOTRE DÉVELOPPEMENT SUR LES MARCHÉS DE LA RESTAURATION COMMERCIALE

- Comprendre les codes et dynamiques de la restauration commerciale
- Adapter et structurer son offre produits pour ce marché
- Déployer une stratégie commerciale efficace et pérenne

Direction Commercial ?

DÉVELOPPEZ VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES GÉNÉRÉ PAR LE DRIVE EN GRANDE DISTRIBUTION

- Identifier le fonctionnement du E-commerce en grande distribution (Drive, LAD, Quick commerce, Marketplace et Pure player)

7H

Avignon

Direction Commercial ?



GAGNEZ EN EFFICACITÉ COMMERCIALE DANS LA RELATION AVEC LES DISTRIBUTEURS FILIÈRE FRUITS ET LÉGUMES

- Comprendre les circuits de distribution et les besoins des interlocuteurs pour adapter ses propositions commerciales
- Construire et maintenir une relation durable et "win-win" avec les clients distributeurs
- Améliorer ses compétences en négociation en s'adaptant aux profils des interlocuteurs et en consolidant son comportement de négociateur

14H

Marseille

Direction Commercial ?

AMÉNAGEZ ET OPTIMISEZ VOTRE POINT DE VENTE

Un bon aménagement, c'est plus de ventes sans plus de surface

- Agencer son magasin à partir d'un local nu et concevoir un parcours client fluide
- Choisir les meubles et répartir les univers produits selon la surface de vente
- Valoriser ses produits et maximiser le chiffre d'affaires grâce aux fondamentaux du merchandising

7H

Avignon

Direction Commercial ?



MAÎTRISEZ L'ART DU MERCHANDISING

Comprendre, agir, vendre mieux grâce à un agencement réfléchi et stratégique

- Appréhender les bases et les règles spécifiques du merchandising.
- Comprendre les comportements d'achat et adapter son offre aux univers produits.
- Gérer ruptures, balisages et animations pour maximiser les ventes.

7H

Avignon

Direction Commercial ?

DYNAMISEZ VOTRE POINT DE VENTE

Votre magasin mérite mieux que la routine : créez du trafic, fidélisez et innovez

- Comprendre son marché, s'adapter à ses clients et digitaliser son magasin
- Animer son point de vente par des événements, partenariats et programmes de fidélité
- Développer une stratégie commerciale pérenne et fédératrice

7H

Avignon

Direction Commercial ?



OPTIMISEZ VOTRE ACCUEIL ET VOS TECHNIQUES DE VENTE EN MAGASIN

Un bon accueil ne s'improvise pas, une vente réussie non plus

- Développer les réflexes d'un accueil professionnel et d'un conseil pertinent
- Identifier les typologies clients et adapter son discours pour mieux vendre
- Fidéliser durablement grâce à une communication et une posture commerciales maîtrisées

14H

Avignon

Direction Commercial ?

Membre associé



Fondé en 2008 par Frédéric Chatagnon, le cabinet intervient sur la stratégie, le développement commercial et marketing, le sourcing. Depuis plus de 15 ans, en France et à l'international, leur équipe de consultants seniors, experts de l'agro-alimentaire, accompagne les dirigeants d'entreprises et les responsables de filières dans la création de valeur sur leur marché. Etant basé en Provence, le cabinet agit dans une vraie relation de proximité.



LE STORE' LAB



Du rayon au pochon

Le Store'Lab est un magasin alimentaire pour tester les pratiques de la mise en rayon du merchandising avec l'aide des logiciels TALEEN et SPACEMAN, et les techniques de ventes dans un box de négociation dotée d'une vitre sans tain.

DÉCOUVREZ LES FORMATIONS PHARES DISPENSÉES DANS LE STORE' LAB



Maîtrisez vos négociations et votre management commercial



DEVENEZ UN BON MANAGER COMMERCIAL

Animer, motiver et faire grandir son équipe de vente



14H

- Adapter son management aux besoins de chaque collaborateur et développer leur autonomie
- Synthétiser les priorités d'un plan d'action et d'un plan de progrès pour améliorer la performance de l'équipe
- Appliquer un management participatif et responsabilisant, et bien préparer l'entretien d'évaluation

Direction Commercial



Accompagnement

RENFORCEZ L'EFFICACITÉ DE VOTRE ORGANISATION COMMERCIALE

- S'entraîner à la négociation en conditions réelles avec un acheteur, pour renforcer sa posture et ses techniques commerciales.
- Construire des plans d'implantation performants avec le Store Lab et le logiciel merchandising, afin d'optimiser la visibilité et l'attractivité de ses produits.
- Argumenter efficacement auprès des centrales d'achat et responsables de catégorie pour développer la présence en rayon et réussir l'implantation des innovations.



14H

Direction Commercial



PERFECTIONNEZ VOUS AUX TECHNIQUES DE VENTE

Maîtriser les fondamentaux de la vente grâce au Store'Lab



7H

- Maîtriser les techniques de vente au téléphone ou en magasin
- Analyser le secteur d'activité de l'entreprise pour définir les objectifs de l'entretien de vente
- Mettre le client au centre de la relation client
- Maîtriser les fondamentaux des techniques de vente

Direction Commercial



MAÎTRISEZ VOTRE ENTRETIEN DE VENTE DEVANT LE RAYON

Structurer, argumenter et conclure face au client

- Maîtriser les techniques de vente au téléphone ou en magasin
- Analyser le secteur d'activité de l'entreprise pour définir les objectifs de l'entretien de vente
- Mettre le client au centre de la relation client
- Maîtriser les fondamentaux des techniques de vente devant le rayon



14H

Direction Commercial



Membre associé



Mobile et intuitive pour la saisie d'informations terrain, Taleen est une solution spécifique et totale pour l'analyse et l'exploitation des données permettant d'optimiser l'organisation, l'efficacité et la rentabilité des Forces de Vente! Grâce à Taleen, votre force de vente profitera d'un réel support pour faciliter et optimiser son quotidien, les managers eux pourront facilement suivre l'activité et gérer les bons indicateurs (DN, assortiments, facing, fréquences de visites, etc.) ainsi que tous les enjeux de votre métier qui impactent votre croissance !



Maîtrisez vos négociations et votre management commercial



AMÉLIOREZ LES TECHNIQUES DE VENTES TERRAIN DE VOS COMMERCIAUX EN SITUATION RÉELLE

En intra

Renforcer sa posture commerciale

- Maîtriser en situation réelle les techniques de vente
- Maîtriser l'approche des 5 P
- Analyser son acte de vente

Direction
Commercial



PRÉPAREZ ET RÉUSSISSEZ VOTRE NÉGOCIATION ANNUELLE AVEC LES GRANDS COMPTES



Formation prise en charge dans le cadre de
l'offre régionale OCAPIAT : « Attitude et relation
client »

- Identifier les enjeux de la culture client interne / externe
- Appréhender les différents niveaux de la culture client dans l'entreprise
- Développer une posture à mettre en place pour une meilleure satisfaction client

Direction
Commercial



14H

Avignon

MAÎTRISEZ VOS NÉGOCIATIONS AVEC LA GMS

défendre ses marges et construire des accords
gagnants avec la GMS

- Identifier le profil de l'acheteur
- Appliquer des techniques de négociation

7H

Direction
Commercial



Sécurisez vos contrats et vos conditions commerciales



MAÎTRISEZ LE CADRE JURIDIQUE APPLICABLE AUX CONTRATS MDD

En intra

- Utiliser le cadre juridique applicable aux contrats relatifs aux produits MDD
- Utiliser les outils juridiques spécifiques à la relation MDD
- Identifier les points clés de la négociation d'un contrat relatifs aux produits MDD

Direction
Commercial



RENFORCEZ OU METTEZ À JOUR VOS CGV

En intra

- Maîtriser le rôle et la place des CGV dans la négociation et la relation commerciale
- Déterminer les points clés des CGV pour l'entreprise
- Intégrer le cadre légal et réglementaire dans l'élaboration des CGV

Direction
Commercial



Membres associés



L'expert de votre développement des ventes.

Expert référent



Respect, professionnalisme, engagement et générosité, telles sont les valeurs de Jaberson. Leurs clients bénéficient de l'appui et de conseils d'avocats spécialisés dans toutes les disciplines du droit, rompus au travail en équipe, à la gestion de projet et à l'accompagnement d'entreprises de toutes tailles.



Accélérez votre développement à l'international



DÉFINISSEZ VOS PRIX À L'EXPORT



Professionaliser sa démarche à l'export



- Cibler le ou les marchés à l'export pertinent(s)
- Mettre en œuvre de façon concrète une méthodologie de choix de marché individualisée

Direction
Export



DÉVELOPPEZ VOS VENTES À L'EXPORT



Formation prise en charge dans le cadre de l'offre régionale OCAPIAT : «Développer ses ventes à l'export»

- Appliquer une méthode de ciblage des marchés
- Rédiger les objectifs d'un plan d'action

Direction
Export



ACCÉLÉREZ VOTRE DÉVELOPPEMENT À L'INTERNATIONAL GRÂCE AUX OUTILS DIGITAUX

NEW



Booster sa présence export grâce au digital

- Comprendre les enjeux de l'export et du digital pour une stratégie commerciale adaptée
- Réaliser un diagnostic stratégique et construire un plan d'actions export
- Mettre en œuvre des actions opérationnelles pour atteindre les objectifs à l'export

Direction
Export



DIAG

ANALYSEZ VOS FORCES ET FAIBLESSES À L'EXPORT



Un diagnostic complet pour analyser vos axes de progrès à l'international

- Mettre en place et piloter un projet de visite d'entreprise
- Gérer sa mise en marché
- Animer une visite et conduire un groupe

Direction
Export



DÉPLOYEZ UNE DÉMARCHE DE PROSPECTION À L'INTERNATIONAL

Accompagnement

Faites vous accompagner à l'export

- Établir une démarche de prospection efficace à l'international et cibler les marchés prioritaires
- Animer et dynamiser la relation avec les importateurs et distributeurs
- Augmenter le chiffre d'affaires à l'export en optimisant la stratégie commerciale

Direction
Export



PILOTEZ VOS MISSIONS EXPORT STRATÉGIQUES, COMMERCIALES ET OPÉRATIONNELLES AVEC PLUS D'IMPACT GRÂCE À L'IA GÉNÉRATIVE

NEW



- Cadrer et arbitrer les choix export avec clarté et méthode, en utilisant des outils IA pour une prise de décision efficace
- Adapter les démarches et contenus export en tenant compte des spécificités culturelles et en gagnant en autonomie
- Exploiter les capacités de l'IA pour piloter les partenaires export et comprendre ses enjeux professionnels et éthiques



Direction
Export



Membre associé



Fondé en 2009, WAS International est un cabinet de conseil en développement commercial sur les marchés export. WAS International propose un concept éprouvé afin que l'export soit un nouveau relais de croissance et une nouvelle source de revenus.

Expert référent



Gérez les ressources humaines de votre entreprise

Accompagnement



FAITES LE POINT SUR VOS PRATIQUES RH



Diagnostic RH

- Optimiser le processus de recrutement, l'intégration des nouveaux arrivants et identifier ses forces et faiblesses
- Professionnaliser la fonction RH et mettre en place des indicateurs de performance pour évaluer les risques RH
- Établir une gestion prévisionnelle des emplois et des compétences (GPEC) et des parcours professionnels (GEPP), avec une analyse des forces et des axes d'amélioration

Direction
RH



SUIVEZ L'ACTUALITÉ DU DROIT SOCIAL

Formation prise en charge dans le cadre de l'offre régionale OCAPIAT : « Actualité du droit social »

- Intégrer les évolutions légales et réglementaires du droit social dans la gestion de l'entreprise
- Analyser les dernières jurisprudences en matière sociale pour une meilleure conformité
- Évaluer les conséquences pratiques des évolutions législatives, réglementaires et jurisprudentielles pour l'entreprise

7H



Direction
RH



Gérez vos recrutements



PROFESSIONNALISEZ VOUS À LA VISITE D'ENTREPRISE DE CANDIDATS

NEW

3H



Faire de la visite un véritable levier d'attractivité et de sélection

- Maîtriser l'art de la visite d'entreprise et s'adapter à son public
- Valoriser les métiers, les outils de production et les opportunités de carrière au sein de l'entreprise
- Sensibiliser les salariés à la marque employeur et à l'accueil inclusif

Tout public



AUGMENTEZ VOS CHANCES DE RECRUTER GRÂCE À LINKEDIN

Maîtriser le réseau social professionnel comme levier de sourcing et de visibilité RH

- Utiliser LinkedIn pour recruter
- Créer un contenu attractif sur LinkedIn pour vous aider à recruter
- Créer une offre de recrutement sur LinkedIn

7H

Avignon

Direction
RH



RECRUTEZ UN DEMANDEUR D'EMPLOI FORMÉ À VOS BESOINS

Sécuriser l'embauche d'un nouvel arrivant

- Sécuriser le recrutement d'un ou plusieurs demandeurs d'emploi en les formant en amont de l'embauche
- Choisir le dispositif pédagogique et financier adapté

Direction
RH



RECRUTEZ SANS DISCRIMINER

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

- S'approprier le cadre légal et comprendre ses implications pour l'entreprise
- Analyser et diagnostiquer les pratiques de l'entreprise pour identifier les écarts
- Mettre en place les leviers et bonnes pratiques pour se conformer à la législation

7H



Direction
RH





Gérez vos recrutements



RECRUTEZ ET INTÉGREZ UNE PERSONNE EN SITUATION DE HANDICAP

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

- Maîtriser l'ensemble du processus de recrutement d'un travailleur et réussir son intégration

Direction
RH



Accompagnement

RÉUSSIR L'INTÉGRATION DES NOUVEAUX COLLABORATEURS

Définir un parcours d'intégration sur mesure et efficient

- Analyser les pratiques existantes
- Elaborer ou mettre à jour le parcours d'intégration
- Identifier et créer les outils classiques et/ou digitaux nécessaires : Coûts des outils digitaux en sus

Direction
RH



Sécurisez vos pratiques en matière de Santé-Sécurité au travail



DEVENEZ SECOURISTE EN SANTÉ MENTALE

Programme PSSM France pour intervenir face aux troubles de santé mentale au travail

- Comprendre les troubles de santé mentale et les différents types de crises
- Développer des compétences relationnelles pour gérer les situations de crise
- Faire face aux comportements agressifs avec calme et professionnalisme

Tout public



14H



Avignon

PRÉVENEZ LES RISQUES PSYCHOSOCIAUX ET CULTIVEZ LE BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL

Formation prise en charge dans le cadre de l'offre régionale OCAPIAT : « Bien-être au travail et prévention des risques psychosociaux »

- Analyser les situations vécues et identifier les différents types de risques professionnels
- Réaliser un état des lieux des risques psychosociaux (RPS) dans l'entreprise
- Mettre en place une démarche de prévention pour réduire les risques et améliorer le bien-être au travail

Tout public



14H



Avignon



GÉREZ VOS ÉMOTIONS EN SITUATION DE STRESS

Comprendre vos réactions et adopter les bons réflexes face au stress

- Gérer ses émotions en situation de stress
- Avoir les bons réflexes pour lutter contre le stress
- Gagner en efficacité professionnelle grâce à une récupération de son énergie positive

Direction
Manager
RH



7H



APPRENEZ À GÉRER LES CONFLITS EN FONCTION DES PERSONNALITÉS

Adapter sa gestion des conflits

- Développer ses capacités relationnelles et améliorer l'écoute des interlocuteurs
- Identifier, analyser et gérer les conflits de manière constructive
- Gérer les réclamations et apporter des solutions aux situations difficiles

Tout public



7H



Avignon



Membre associé



Conseil R.H, juridique mais aussi et surtout porté sur l'humain au sein des organisations. Thérapeute en Développement Personnel. Elisabeth Bonnefoy travaille à la conciliation intelligente entre salariés & employeurs. En recherche constante de solutions pour votre organisation.

Expert référent



Formez vos managers



GÉREZ VOS PRIORITÉS ET ORGANISEZ VOTRE TEMPS DE TRAVAIL



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



- Mieux utiliser son temps et gérer ses priorités
- Mettre en place une organisation favorisant un meilleur fonctionnement
- Anticiper sur les risques de débordement et les sources de stress

Direction
RH



GAGNEZ DU TEMPS, CLARIFIEZ VOS PRIORITÉS ET RENFORCEZ VOTRE EFFICACITÉ MANAGÉRIALE GRÂCE À L'IAG

Concilier performance, sécurité et efficacité managériale



- Piloter son activité managériale et optimiser la communication grâce à l'IAG
- Créer et intégrer un assistant IA personnel dans ses routines de gestion
- Comprendre les principes et enjeux de l'IAG tout en optimisant son utilisation

Manager



TRAVAILLEZ VOS PRATIQUES MANAGÉRIALES ET VOTRE LEADERSHIP

Optimiser la gestion de votre temps, votre communication et votre leadership



- Améliorer son rapport au temps et optimiser sa gestion des priorités
- Renforcer son leadership et ses compétences en animation d'équipe
- Gérer les situations délicates avec assertivité et professionnalisme

Direction
Manager



COMMUNIQUEZ AVEC MÉTHODE POUR MANAGER EFFICACEMENT

Instaurer une communication claire et mobilisatrice



- Distinguer les modes de fonctionnement de vos interlocuteurs
- Choisir les styles de management en fonction de la motivation et des compétences
- Appliquer les techniques de la communication non violente dans le cadre d'un management d'équipe

Direction
Manager



DEVENEZ UN MANAGER INCLUSIF

Formation prise en charge dans le cadre de l'offre régionale OCAPIAT : « Etre un manager inclusif »



- 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

Direction
Manager



RENFORCEZ VOTRE MANAGEMENT D'ÉQUIPE

Développer vos compétences clés de chefs d'équipe



- Développer son rôle de manager et maîtriser la communication avec l'équipe
- Conduire des entretiens efficaces, féliciter et recadrer pour renforcer la motivation et la performance
- Acquérir les compétences essentielles en droit du travail pour manager efficacement

Chef
d'équipe
junior
débutant



Membre associé



Le Lycée François Pétrarque est un lycée public du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire. Il accueille les apprenants, particulièrement les apprentis de l'IFRIA Sud PACA dans le cadre de formations diplômantes répondant aux besoins du secteur alimentaire.



Améliorez votre communication interne



AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

AMÉLIOREZ VOS ÉCHANGES INTERSERVICES POUR GAGNER EN EFFICACITÉ



Responsables
Achat
Production
RH
comptabilité

Des outils de communication interpersonnelle pour créer du lien et de l'action entre les équipes

- Fluidifier la circulation des informations au sein de l'entreprise
- Consolider la communication entre les différents services de l'entreprise à l'aide de la PNL (Programmation Neuro Linguistique)
- Savoir passer les messages de manière motivante et constructive
- Être capable de se mettre en position d'écoute active
- Animer et participer aux réunions avec efficacité
- Affirmer sa légitimité avec ses différents interlocuteurs

AMÉLIOREZ VOTRE COMMUNICATION INTERNE POUR GAGNER EN FLUIDITÉ D'ORGANISATION

La méthode LEGO® SERIOUS PLAY® au service d'un fonctionnement interne efficient

- Savoir se mettre en situation d'écoute par une nouvelle pédagogie ludique, collaborative et impactante qui va améliorer votre communication interne
- Apprendre à se projeter de façon ludique et participative
- Savoir intégrer l'intelligence collective dans une réflexion commune



AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR



Responsables
Achat
Production
RH
comptabilité



Professionalisez vos parcours de formation interne



LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

Accompagnement

DÉCELEZ LE POTENTIEL DE VOS COLLABORATEURS



Direction
Manager
RH

Un outil d'évaluation pour révéler les compétences acquises et assurer le succès sur chaque nouveau poste

- Évaluation des savoirs, savoir-faire et des savoir être en situation
- Analyse du potentiel, des compétences et du plan de formation si nécessaire

FIDÉLISEZ VOS SALARIÉS EN CERTIFIANT LEURS COMPÉTENCES

Mettre en œuvre une démarche de formation et de certification dans le cadre de sa GPEC/GEPP

- Développer la qualification des salariés
- Valoriser les compétences individuelles et collectives
- Accompagner par la formation les changements générationnels, structurels et organisationnels



LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

Accompagnement

Direction
Manager
RH



LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

Accompagnement

STRUCTUREZ LE TRANSFERT DE VOS SAVOIRS ET SAVOIR-FAIRE

Organisation de la transmission des compétences clés en interne

- Se questionner sur les pratiques de transfert des compétences dans son entreprise
- Élaborer un plan d'action au regard du diagnostic
- Identifier les ressources nécessaires à la mise en œuvre du plan d'action

Direction
Manager
RH

INITIEZ VOS SALARIÉS À LA FORMATION INTERNE

Formation de formateur

- Appréhender les spécificités d'un public adulte afin d'adapter sa posture de formateur
- Proposer une méthodologie de conception de formation
- S'approprier les phases clés de l'animation



LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE



Direction
Manager
RH

Membre associé



Créée en 1954 et agréée par France Travail depuis 1970, l'Apecita est une association paritaire au service de l'ensemble de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de l'environnement dont l'objectif principal est de favoriser la rencontre des employeurs et des personnes en recherche d'emploi. Elle conseille, oriente, accompagne et contribue à l'insertion professionnelle, en appui aux organismes de formation.



Professionnalisez vos parcours de formation interne



ACCOMPAGNEZ AVEC IMPACT: RÉUSSIR L'ACCUEIL D'UN ALTERNANT



Accueil et intégration des nouveaux entrants



- Comprendre le rôle clé et les responsabilités du maître d'apprentissage en industrie agroalimentaire
- Développer une communication positive et bienveillante adaptée à l'accompagnement professionnel
- Optimiser le lien entre l'entreprise et le centre de formation pour un accompagnement cohérent

Tout public



GUIDEZ L'AUTONOMIE ET LE DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES DE VOS APPRENANTS

Transmission de compétences



- Développer une communication constructive pour permettre l'intégration et la fidélisation des apprenti.e.s
- Proposer d'accompagner ses apprenti.e.s dans l'autonomie professionnelle et la transmission de ses savoir-faire.

Direction
Manager
RH



CERTIFIEZ LES COMPÉTENCES DE MAÎTRE D'APPRENTISSAGE / TUTEUR

CPF

Accueil et intégration des nouveaux entrants



- Accueillir et faciliter l'intégration de l'apprenti/alternant
- Accompagner le développement des apprentissages et l'autonomie professionnelle
- Participer à la transmission des savoir-faire et l'évaluation des apprentissages

Tout public



en intra

PERFECTIONNEZ ET VALORISEZ VOS FORMATIONS EN SITUATION DE TRAVAIL

Transformation et professionnalisation de vos formations internes en véritables actions de formation reconnues



- Accompagner l'entreprise à former ses salariés en situation de travail (AFEST)
- Organiser la Formation en Situation de Travail en conformité avec la loi Avenir Professionnel
- Transmettre les savoir-faire
- Faciliter l'apprentissage terrain
- Intégrer vos formations en situation de travail dans votre plan de formation

Direction
Manager
RH



ACCOMPAGNEZ LA RECONNAISSANCE DES COMPÉTENCES DE VOS SALARIÉS

NEW

Parcours VAE dédié aux métiers agroalimentaires pour transformer l'expérience terrain en diplôme reconnu

- Valoriser les savoir-faire acquis en production, qualité ou maintenance
- Accompagnement personnalisé via la plateforme France VAE
- Outil de fidélisation et de développement des compétences en entreprise

Tout public



Membre associé



La Fédération des Entreprises de Boulangerie/Pâtisserie (FEB) représente, défend et valorise les entrepreneurs du secteur. Elle réunit 150 sites de production de toutes tailles et près de 1 600 magasins du secteur de la boulangerie viennoiserie-pâtisserie (BVP) intégrés ou franchisés. Notre secteur représente plus de 50 000 salariés sur le territoire national près de 9 milliards de chiffre d'affaires dont 2 milliards à l'export.



Démarrez une activité agroalimentaire



MAÎTRISEZ LES FONDAMENTAUX POUR DÉMARRER VOTRE ACTIVITÉ DE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

NEW

Un parcours immersif

- Identifier les principales obligations réglementaires
- Maîtriser les bases techniques pour lancer son projet de transformation alimentaire
- Structurer votre projet de transformation en intégrant les dimensions techniques, organisationnelles et commerciales

25H

Avignon

Créateurs,
Agriculteurs
Transformateurs



Optimisez votre gestion stratégique et opérationnelle



APPRÉHENDEZ, TESTEZ ET UTILISEZ L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE DANS VOS MISSIONS DE DIRECTION

NEW

11H



- Comprendre les transformations structurelles et les enjeux stratégiques de l'IAG dans un contexte professionnel
- Développer une posture de dirigeant augmenté en utilisant l'IAG pour piloter, décider et communiquer de manière stratégique et agile
- Utiliser l'IAG comme un assistant personnel pour augmenter l'efficacité opérationnelle et formuler des requêtes pertinentes

Direction



ELABOREZ ET MAÎTRISEZ LA CONSTRUCTION DE VOTRE PRIX DE REVIENT

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

7H

Avignon

Production
Finance
Commercial
Direction



Membres associés



L'assureur dédié aux
professionnels de l'alimentaire

Depuis plus de 100 ans, la MAPA est une société d'assurances spécialiste des métiers de bouche, fondée sur un esprit de solidarité. Les conseillers de la MAPA sont des experts au service des professionnels de l'alimentaire : en favorisant l'écoute, les relations et les valeurs humaines propres à leur identité d'assureur mutualiste. Leurs offres d'assurance mutualiste répondent précisément aux besoins de protection de vos entreprises, familles, salariés, biens et projets.



Le meilleur de l'assurance santé, prévoyance et de la prévention, adapté à vos besoins. Alan propose une assurance santé transparente et juste. Nous accompagnons quotidiennement les indépendants et les entreprises, toutes tailles et secteurs confondus, dans la prévention, l'assurance et le bien-être de leurs collaborateurs.

Grille Tarifaire

2026

TYPE DE FORMATION	DESCRIPTION	PRIX ADHÉRENT	PRIX NON ADHÉRENT
Formation en inter	½ journée (3.5H)	350€ HT	450€ HT
Formation en inter avec Food'in Lab	½ journée (3.5H)	400€ HT	500€ HT
Formation en inter	1 journée (7h)	550€ HT	750€ HT
Formation en inter avec Food'in Lab	1 journée (7h)	650€ HT	850€ HT
Formation en inter	2 journées (14h)	A partir de 1100€ HT	A partir de 1400€ HT
Formation en inter avec Food'in Lab	2 journées (14h)	A partir de 1200€ HT	A partir de 1500€ HT
Formation en inter En ligne	Durée variable	En fonction du nombre d'heures	En fonction du nombre d'heures
Formation en intra	Durée sur mesure	sur devis	sur devis
Accompagnement	Durée sur mesure	sur devis	sur devis

Des conditions particulières peuvent s'appliquer aux formations en inter en fonction du nombre de stagiaires inscrits par une même entreprise.



Le réseau régional des entreprises agroalimentaires

Développez
votre réseau



Montez en
compétence



Boostez votre
entreprise



**UN ENSEMBLE DE SOLUTIONS
POUR ACCROITRE VOTRE
PERFORMANCE GLOBALE**



foodinpaca.com

Utilisez les réseaux sociaux pour en savoir plus

