



Améliorez vos échanges interservices pour gagner en efficacité Des outils de communication interpersonnelle pour créer du lien et de l'action entre les équipes 23 et 24 avril 2025 Présentiel Avignon 14h

Accessible aux personnes en situation d'handicap

Public visé :
Chef d'équipe,
Responsables et employés
des services (achats,
production, RH,
comptabilité, ...)

Prérequis :
Travailler dans une
entreprise Agroalimentaire

Intervenant - Contact Pédagogique

Catherine Moutte -
Experte en
communication
interpersonnelle

Benoit Mus
[Benoit.mus@critt-iaa-
paca.com](mailto:Benoit.mus@critt-iaa-paca.com)

Contact Administratif

Lucile BEDEL -
04 90 31 55 08
lucile.bedel@foodinpaca.com



AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Enregistrée sous le numéro
93840083884

Cet enregistrement ne vaut
pas agrément de l'Etat

N° de Certificat Qualiopi :
FR089888-1



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- 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



Programme

Jour 1 - Matin

- Les fondamentaux d'un management de terrain performant
- Les outils de communication de la PNL selon les différents canaux de compréhension

Jour 1 - Après-midi

- Intégrer une communication efficace avec des techniques appropriées
- Apprendre l'écoute active pour une communication efficace en face à face
- Observer et interpréter les mouvements communicants
- Le positionnement pour créer un climat de confiance
- Importance de la synchronisation verbale et non verbale dans les relations de travail

Jour 2 - Matin

- Identifier dans l'entreprise les différents comportements
- Comment et quand communiquer sur le terrain
- Repérer les non-dits, poser des questions pertinentes et confronter les incohérences
- Savoir équilibrer une conversation avec ses interlocuteurs

Jour 2 - Après-midi

- Les clés pour être en harmonie avec ses relations interprofessionnelles
- Quelle communication selon la position à tenir
- Présenter ses idées avec une reformulation efficace
- Faire remonter un problème avec tact selon le feedback
- Adopter un mode de communication pertinent
- Parler le même langage, pour éviter le dialogue de sourd et les confrontations



Améliorez vos échanges interservices pour gagner en efficacité Des outils de communication interpersonnelle pour créer du lien et de l'action entre les équipes 23 et 24 avril 2025 Présentiel Avignon 14h

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Enregistrée sous le numéro
93840083884

Cet enregistrement ne vaut
pas agrément de l'Etat

N° de Certificat Qualiopi :
FR089888-1

Mise à jour : le
02/12/2024



Moyens pédagogiques et techniques

- Exposés suivis de questions-réponses
- Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques et/ou jeux de rôles
- Support de formation remis aux stagiaires
- **Les formations en présentiel** se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur
- **Lors des formations en distanciel**, les séquences en visioconférence sont organisées via l'application Teams - un test de débit vous sera proposé. Recommandation : se connecter 15 minutes avant démarrage de la formation pour le test connexion
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émergence

Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation (Lucile.bedel@foodinpaca.com) au 04 90 31 55 08.



Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction

- Mise en place d'un dispositif d'évaluation complet : recueil des attentes et besoins à l'inscription, évaluation des acquis (Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme), recueil des appréciations
- Feuille d'émergence
- Attestation de formation



Tarifs Repas et documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)

Adhérent 2025 : 1100€ HT

Non adhérent 2025 : 1400€ HT

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Repas et documentation compris



Inscription en ligne : [cliquez ici](#) - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 07/04/2025, la totalité des frais sera due au Critt Agroalimentaire Sud.

Le Critt Agroalimentaire Sud se réserve le droit d'annuler ou de reporter la formation (notamment en cas de manque d'inscrits), et d'en informer le stagiaire au plus tard 5 jours avant la date de la Formation