



Améliorez vos échanges interservices pour gagner en efficacité

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

2 et 3 avril 2026 - Avignon en présentiel - 14h

 Accessible aux personnes en situation d'handicap	<h3> <u>Objectifs</u></h3> <p>Les stagiaires seront capables de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
<u>Public visé :</u> Chef d'équipe, Responsables et employés des services (achats, production, RH, comptabilité, ...)	
<u>Prérequis :</u> Travailler dans une entreprise Agroalimentaire	Jour 1 - Matin : <ul style="list-style-type: none"> • Les fondamentaux d'un management de terrain performant • Les outils de communication de la PNL selon les différents canaux de compréhension
<u>Intervenant(e)</u> Catherine Moutte - Experte en communication interpersonnelle	Jour 1 - Après-midi : <ul style="list-style-type: none"> • 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
<u>Contact(s)</u> <u>Pédagogique(s)</u> Benoit Mus - benoit.mus@critt-iaa-paca.com	Jour 2 - Matin : <ul style="list-style-type: none"> • 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 : <ul style="list-style-type: none"> • 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
2 et 3 avril 2026 - Avignon en présentiel - 14h



Contact
Administratif

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



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'émargement

Nous veillons à ce que nos formations soient accessibles à tous. Si vous avez des besoins spécifiques ou des situations particulières à prendre en compte, n'hésitez pas à contacter notre référente handicap pour organiser votre accueil : Sabrina JUILIAN (handicap@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

Nos résultats 2025 :

**99,75 % d'atteinte
 des objectifs**

**99,80 % de
 satisfaction**

Mise à jour : le 15/01/2026



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'émargement
- Attestation de formation



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

Adhérent 2026 : 1 200,00 € HT

Non adhérent 2026 : 1 400,00 € 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 19/03/2026, 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