



# Formation Mayenne

2026

## ADEA – ADJOINT(E) DE DIRIGEANT(E) D'ENTREPRISE ARTISANALE

<a href="#">BLOC 1 : Assister à la gestion des ressources humaines et au management des collaborateurs d'une entreprise artisanale – TPE – PME</a>	12 jours (1 jour/semaine)	En cours de programmation	
<a href="#">BLOC 2 : Assurer la comptabilité générale d'une entreprise artisanale – TPE - PME</a>	14 jours (1 jour/semaine)	04/02/2027	
<a href="#">BLOC 3 : Assurer la rentabilité et la réalisation des budgets de sa TPE - PME</a>	10 jours (1 jour/semaine)	21/09/2027	
<a href="#">BLOC 4 : Assurer l'organisation administrative avec les outils bureautique/numérique</a>	10 jours (1 jour/semaine)	En cours de programmation	
<a href="#">BLOC 5 : Définir sa stratégie commerciale et son marketing digital</a>	13 jours (1 jour/semaine)	21/07/2027	

## DÉVELOPPEMENT ET VENTE

<a href="#">Atelier Commercial – GRATUIT</a> Comment faire de la vente un point fort et devenir un.e commercial.e efficace ?	½ journée 14h00 -17h00	30 septembre	
<a href="#">Etre à l'aise dans La relation commerciale</a> Développer vos compétences relationnelles, le meilleur atout pour vendre mieux à vos clients	3 jours	28 octobre, 4 et 18 novembre	

## GESTION ET RENTABILITÉ

<a href="#">Calculer son coût de revient et ses prix de vente</a> Apprendre à maîtriser ses coûts pour assurer la rentabilité de l'entreprise	2 jours	09 et 16 décembre	
--	---------	-------------------	--

## MANAGEMENT

<a href="#">Manager et impliquer son équipe au quotidien</a> Les fondamentaux du management : 3 jours de formation pour agir sur l'essentiel	3 jours	16,23 et 30 novembre	
<a href="#">Mettre en place les entretiens de parcours professionnel</a> Acquérir la bonne méthodologie pour préparer et réaliser ses entretiens obligatoires	2 jours	08 et 15 octobre	



*Je suis intéressé,  
je m'inscris !*


Retrouvez-nous sur

[artisanatpaysdelaloire.fr](http://artisanatpaysdelaloire.fr)

## OUTILS NUMÉRIQUES

<p><b>Atelier Numérique– GRATUIT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Comment mettre en œuvre votre stratégie de communication digitale?</li> <li>-Comment avoir un bon site Web ?</li> <li>-Hygiène numérique et informatique.</li> <li>-Savoir communiquer sur le Web.</li> <li>-Comment bien utiliser LinkedIn ?</li> </ul>	<p>½ journée 14h00 – 17h00</p>	<p>-29 juin -19 octobre -04 novembre -09 novembre -03 décembre</p>	
<p><b>Créer votre site internet pour TPE PME (WordPress niveau 1)</b></p> <p>Créer un site pour présenter et promouvoir votre activité, vos produits ou services, sans notion de programmation particulière, avec un outil intuitif, évolutif et performant</p>	<p>5 jours</p>	<p>18, 23, 30 novembre et 9, 14 décembre</p>	 <small>Fermeture CPF le 28/10/2026</small>
<p><b>Artisanat 4.0 : intégrer l'intelligence artificielle dans son entreprise</b></p> <p>Exploiter le potentiel de l'IA pour développer son entreprise artisanale</p>	<p>1 jour</p>	<p>20 novembre 2026</p>	
<p><b>Développer une stratégie de communication via les réseaux sociaux</b></p> <p>Sélectionner le ou les réseaux sociaux adaptés à votre stratégie digitale puis créer et animer votre page professionnelle pour développer votre activité.</p>	<p>4 jours</p>	<p>21 et 28 septembre, 5 et 19 octobre</p>	 <small>Fermeture CPF le 03/09/2026</small>

## OUTILS INFORMATIQUES

<p><b>S'initier à la bureautique [Pack bureautique débutant]</b></p> <p>L'informatique et l'internet en toute simplicité pour les débutants.</p> <p><b>En bonus un PC que vous conservez à l'issue de la formation</b></p>	<p>7 jours</p>	<p>21, 28 octobre, 04,18,25 novembre, 02,09 décembre</p>	
<p><b>S'initier à Sketchup pour présenter ses projets en 3D</b></p> <p>Découvrir le logiciel et ses fonctionnalités afin de réaliser des présentations en 3D à vos clients</p>	<p>3 jours</p>	<p>20,27 novembre et 04 décembre</p>	<p>Nous contacter pour info sur la prise en charge possible</p>

## PRÉVENTION DES RISQUES

<p><b>Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale</b></p> <p>Maîtriser les pratiques de l'hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale et vous conformer à l'obligation légale (Formation conforme au Décret)</p>	<p>2 jours</p>	<p>28 et 29 septembre <u>Ou</u> 16 et 17 novembre</p>	<p>Coût 420€ les 2 jours</p>
--	----------------	---	------------------------------

### Artisan (TNS) :

Prise en charge partielle du coût de votre formation sous réserve des conditions des organismes financeurs (nous contacter).  
**Reste à votre charge 69 € par jour • Tarif autre public : 244 € par jour**

**NOUVEAUTE : PASS CMA LIBERTE**  
 Pour en savoir plus : [cliquez ici](#)

**Si vous avez un compte professionnel au Crédit Mutuel, contactez-nous :**

Eva HERIVEAU – Chargée de gestion formation continue – 02 43 49 88 71

**CMA Pays de la Loire • Mayenne**

Service aux Entreprises • 9 place des 7 et 15 juin 1944 • CS 30227 • 53002 LAVAL Cedex

N° de déclaration d'activité : 52 44 07494 44 ■ Code APE : 9411Z ■ SIRET : 130 020 688 00201

MAJ : 15\_06\_2026\_eh



**02 43 49 88 71**

**formationcontinue53@cma-paysdelaloire.fr**