

## Session de management de projet à Erévan

Le centre de formation G2IA-CEMA a organisé le 12 et le 13 octobre 2009 une session de formation au management de projet. L'intervenant était Haroutioun Khatchadourian consultant, auditeur et formateur à Paris.

L'objectif de la session était de faire connaître le référentiel PMBOK (*Project Management Book of Knowledge*) du PMI (*Project Management Institute*). Cette dernière est une organisation américaine qui promeut les bonnes pratiques en management de projet. Le PMBOK couvre neuf domaines de connaissance: le management de l'intégration, du contenu, des délais, des coûts, de la qualité, des ressources humaines, de la communication, des risques et des approvisionnements.



Une dizaine de personnes issues d'entreprises du secteur des technologies de l'information et d'associations caritatives internationales ont participé à cette formation. Le nombre de participants avait été volontairement limité afin de rendre la session plus dynamique. Le bon niveau, la connaissance de standards, d'autres référentiels ou de méthodologies ainsi que l'expérience des participants ont facilité les échanges. Ils ont fait montre d'un esprit de curiosité exemplaire et ont fait remarquer que deux jours étaient très courts pour un tel sujet. Il est vrai que cette formation dure cinq jours en France et dans le monde !

Les projets sont légions en Arménie et les pratiques de management ont besoin d'être rajeunies dans beaucoup de secteurs. Vingt ans après l'effondrement du régime soviétique l'expertise technique est toujours présente mais l'organisation, le management et la gouvernance ont besoin d'être revitalisés surtout dans les PME.

Enfin, la formation s'est déroulée en arménien, une première pour le CEMA mais une expérience à répéter et à enrichir.

---

## Formations CEMA

Le CEMA – Centre de Formation au Management en Arménie



Hilda Bayramian,  
Module Marketing

### Le CEMA en bref

#### Mission

Aider l'Arménie à s'engager sur le chemin d'une croissance durable, inspiré des modèles socio-économiques et juridiques français et européens.

#### Principales activités

La formation professionnelle continue et la mise en œuvre d'un réseau d'affaires franco-arménien.

#### Date de création

Juin 1990.

#### Participants

Depuis 1991, environ 2000 chefs d'entreprises et cadres moyens et supérieurs, tous travaillant en Arménie et issus de plus de 600 entreprises et organismes publics ont suivi les formations du CEMA. En une année, le CEMA forme environ 120 personnes de 70 entreprises et organisations.

#### Intervenants

Tous spécialistes dans leurs domaines d'activité et travaillant en tant que bénévoles, ce sont des chefs d'entreprise, cadres, formateurs et enseignants français, le plus souvent d'origine arménienne qui ont animé des modules divers et variés depuis 1991. Aujourd'hui, certains modules sont confiés totalement ou partiellement à des professionnels arméniens.

#### Organisation

Modules de 3 à 5 jours, soit 21 à 35 heures de formation, de discussions et de travaux appliqués avec traduction simultanée le cas échéant.

10 à 12 modules annuels, de septembre à juin, constituent un cycle complet. Un certificat de participation est fourni en fin du cycle.

#### Contenu

Afin d'être toujours pertinents, les thèmes traités s'adaptent en permanence à l'évolution économique de l'Arménie. Parmi les thèmes développés: le Management de la qualité de service, l'Organisation d'une force de vente, la Fonction RH, l'Application de la réglementation fiscale en Arménie, la Création et gestion de magasins, la Stratégie marketing, l'Outsourcing et la Communication publicitaire, Rédaction et négociation de contrats internationaux, Gastronomie...

#### Financement

Le budget prévisionnel d'un module s'établit à environ 1 500 €. Il comprend le déplacement et l'hébergement de l'intervenant, ainsi que les frais de structure, d'interprétariat et de publicité. Le financement du CEMA est assuré principalement par des entreprises du secteur privé et par des particuliers. Les participants, pour leur part, paient environ 100 USD par module.

#### Parrainage

Une entreprise qui accepte de sponsoriser un module de formation du CEMA bénéficie d'une communication ciblée dans le cadre des activités du G2iA, une communication étendue en Arménie qui comprend la presse, la radio, la télévision et l'internet francophone.

Recherche d'Animateurs: Afin d'assurer aux participants des formations à la pointe des évolutions technologiques, le G2iA est constamment à la recherche de professionnels de haut niveau susceptibles d'intervenir comme formateur / animateur de séminaires compétents.

Celles et ceux qui souhaitent apporter leur concours et approcher la réalité des cadres et décideurs Arméniens peuvent contacter l'association, à Paris ou à Erévan pour recevoir toutes les informations utiles.

[Téléchargez](#) la présentation de Karine Hovhannisyian, responsable du centre, en Anglais

#### Actualité

Les séminaires de formation du CEMA qui ont eu lieu en 2009 ont été animés par :

- Nicole Hachikian : Les ressources humaines
- Alain Alexanian : La cuisine gastronomique, à l'hôtel Golden Palace de Erevan.  
Alain Alexanian a partagé avec les plus grands chefs d'Arménie les recettes et savoir-faire qui lui ont valu son étoile au guide Michelin.

Ce séminaire a donné lieu à une large communication dans la presse écrite et télévisée arménienne.

- Gérard Guerguerian : Pratique du droit des affaires et des contrats internationaux

Tout professionnel désirant transmettre son expertise et expérience en Arménie peut nous contacter : [contact@g2ia.org](mailto:contact@g2ia.org).



CEMA : Séminaire gastronomie avec Alain Alexanian avec ses chefs cuisiniers en mai 2009 à Erevan



CEMA : Séminaire les Contrats Internationaux avec Gérard Guerguerian en juin 2009 à Erevan

#### Historique des séminaires passés

Près de 100 Experts sont intervenus depuis la création de CEMA sur des sujets aussi variés que la Comptabilité, le marketing, la communication, le management de projet, la négociation internationale, les normes de sécurité alimentaire ou la gastronomie. [Téléchargez la liste des intervenants](#) pour les connaître tous