



NOUVEAUTE 2022

Formation : Gagnez des marchés publics dans la restauration collective

Objectifs de la formation :

A l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- Connaître et comprendre la réglementation s'appliquant à la Restauration collective
- Rechercher les appels d'offre et y répondre de manière pertinente
- Construire une réponse adaptée à un appel d'offre public

Intervenant : Carole SADAKA – Experte-référente « Restauration collective »

Déroulé pédagogique :

De 9h à 12h30

- Connaître le marché de la restauration collective, comprendre le code de la commande publique et les autres réglementations qui s'appliquent à la restauration collective.
- Qui sont les acheteurs publics ? Quelles procédures pour les marchés de fourniture de denrées alimentaires ?
- Place des distributeurs/grossistes dans la commande publique.
- Comment identifier les appels d'offres intéressants. Cibler les secteurs de restauration collective à prospector.

De 13h30 à 17h

- Construire un plan d'action pour se faire connaître des acheteurs publics
- Construire une réponse adaptée à un appel d'offre.
- Démarchage commerciale responsable et éthique des marchés publics.

Public : Commerce Dirigeant

Prérequis : Avoir identifié la restauration collective comme une opportunité

Coût par participant :
450 € HT / adhérent
650 € HT / non adhérent
Offre OCAPIAT 2022

Lieu : Avignon (84)

Date : 25 avril 2022

Délai d'accès : 10 jours avant le début de la formation

Durée : 1 jour (7h)

Présentiel Distanciel
 Blended

Contact pédagogique :

Coralie BENITO
04 90 31 55 19
coralie@ariasud.com

Contact administratif :

Laure DUPIN
04 90 31 55 08
laure.dupin@foodinpaca.com



PERFORMANCE INDUSTRIELLE



ACHATS & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT



QUALITÉS DES PRODUITS



R&D MARKETING



ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE



COMMERCIALISATION & MARCHÉS



RESSOURCES HUMAINES



FONCTIONS SUPPORT



COMMERCIALISATION & MARCHÉS



Méthodes pédagogiques :

Méthodes participatives
Alternance d'apports théoriques, d'exercices et de mises en situation
Partage d'expériences

Evaluation des connaissances :

Exercices et cas pratiques et/ou questionnaires d'évaluation. Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme.

Moyens mis en place pour suivre l'évaluation de la formation :

Feuilles d'émargement et attestation de formation.

Cette formation se déroule dans un lieu accessible aux personnes à mobilité réduite. Notre référent handicap se tient par ailleurs à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation : contactez Laure DUPIN, votre contact administratif.

Programme mis à jour le 07/06/2022

Organisme de formation :



N° de déclaration
d'activité :

93840215384



N° de référencement
Datadock : 0001083



PERFORMANCE
INDUSTRIELLE



ACHATS &
SUPPLY CHAIN
MANAGEMENT



QUALITÉS
DES PRODUITS



R&D
MARKETING



ENVIRONNEMENT
& DÉVELOPPEMENT
DURABLE



COMMERCIALISATION
& MARCHÉS



RESSOURCES
HUMAINES



FONCTIONS
SUPPORT