



100% des stagiaires satisfaits et 100% d'objectifs atteints en 2022

Formation :

Gagnez des marchés publics dans la restauration collective

Cibler les marchés publics de fournitures de denrées alimentaires en restauration collective et y répondre avec succès

Objectifs de la formation :

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

- Connaître et comprendre le marché de la Restauration collective et ses enjeux
- Identifier les segments de marché à prioriser en fonction de son offre et les appels d'offre pertinents
- 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 procédures de passation de marchés publics
- Comprendre les autres réglementations qui s'appliquent à la restauration collective (qualité nutritionnelle, EGalim, AGec...) et l'intérêt de développer son ancrage territorial
- Identifier qui sont les acheteurs publics et quels sont les circuits de distribution adaptés

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 :

500 € HT / adhérent

700 € HT / non adhérent

Offre OCAPIAT 2022-2023

Lieu : Avignon (84)

Date : 20 mars 2023

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'émergence 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 06/09/2022

Organisme de formation :



**N° de déclaration
d'activité :**
93840215384

N° de Certificat Qualiopi :
FR064985-01

2



PERFORMANCE
INDUSTRIELLE



ACHATS &
SUPPLY CHAIN
MANAGEMENT



QUALITÉS
DES PRODUITS



R&D
MARKETING



ENVIRONNEMENT
& DÉVELOPPEMENT
DURABLE



COMMERCIALISATION
& MARCHÉS



RESSOURCES
HUMAINES



FONCTIONS
SUPPORT

Cité de l'Alimentation
100, rue Pierre Bayle • BP 11548 • 84140 Montfavet
www.foodinpaca.com

