



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

Cette formation peut être prise en charge par votre OPCO

Lieu : Avignon (84)

Date : 25 mars 2024

Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation
Ouverture de session à partir de 3 stagiaires

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

inscriptions@foodinpaca.com





COMMERCIALISATION & MARCHÉS



Méthodes pédagogiques :

Méthodes participatives
Alternance d'apports théoriques, d'exercices et de mises en situation
Les formations en présentiel se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur

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 en situation de handicap. 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.

Conditions d'annulation : Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite. Pour toute inscription annulée après le 11/03/2024, la totalité des frais sera due à l'ARIA Sud. L'ARIA 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

Programme mis à jour le 29/11/2023

Organisme de formation :



N° de déclaration

d'activité :

93840215384

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état

N° de Certificat Qualiopi :

[FR064985-01](#)



PERFORMANCE INDUSTRIELLE



ACHATS & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT



QUALITÉS DES PRODUITS



R&D MARKETING



ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE



COMMERCIALISATION & MARCHÉS



RESSOURCES HUMAINES



FONCTIONS SUPPORT