



100 % de satisfaction et 100 % d'objectifs atteints en 2024

Formation : Gagnez des marchés publics dans la restauration collective

Objectifs de la formation :

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

- 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
- Identifier les segments de marché à prioriser en fonction de son offre et les appels d'offre pertinents

Intervenant : Carole SADAKA – Expert « Restauration collective »

Déroulé pédagogique :

De 9h à 12h30

1
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

De 13h30 à 17h

Identifier qui sont les acheteurs publics et quels sont les circuits de distribution adaptés
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 :

Adhérents 2025 : 550€ HT

Non Adhérents 2025 : 750€ HT

Cette formation peut être prise en charge par votre OPCO

Lieu : Avignon

Date : 06/03/2025

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

Durée : 1 journée collective 7h

Présentiel

Contact pédagogique :

Coralie BENITO

04 90 31 55 19

coralie@ariasud.com

Contact administratif :

Sabrina De Clerck

04 90 31 55 08

sabrina.declerck@foodinpaca.com



PERFORMANCE INDUSTRIELLE



ACHATS & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT



QUALITÉS DES PRODUITS



R&D MARKETING



ENVIRONNEMENT ET DÉVELOPPEMENT DURABLE



COMMERCIALISATION & MARCHÉS



RESSOURCES HUMAINES



FONCTIONS SUPPORT



COMMERCIALISATION & MARCHÉS



Méthodes pédagogiques :

Méthodes participatives et actives
 Alternance d'apports théoriques, d'exercices et de mises en situation
 Partage d'expériences
 Support de formation remis aux stagiaires
 Les formations en présentiel se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur

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, attestation de formation et certificat de réalisation.

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 Sabrina De Clerck, votre contact administratif.

Conditions d'annulation : Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite. Pour toute inscription annulée après le 20/02/2025 , 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 03/09/2024

Organisme de formation :



Enregistrée sous le numéro

93840215384

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

N° de Certificat Qualiopi :

[FR087476-1](#)



PERFORMANCE INDUSTRIELLE



ACHATS & SUPPLY CHAIN MANAGEMENT



QUALITÉS DES PRODUITS



R&D MARKETING



ENVIRONNEMENT ET DÉVELOPPEMENT DURABLE



COMMERCIALISATION & MARCHÉS



RESSOURCES HUMAINES



FONCTIONS SUPPORT