



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

Intervenant : Carole SADAKA, Experte "restauration collective et ancrage territorial"

Déroulé pédagogique :

09h00 - 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

13h30 - 17h00 :

- 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 :

Commercial, Direction

Prérequis :

Avoir identifié la restauration collective comme une opportunité

Coût par participant :

Adhérents 2026 : 550 € HT

Non Adhérents 2026 : 750 € HT

Cette formation peut être prise en charge par votre OPCO.

Lieu :

Avignon

Date :

03/03/2026

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

Lucile Demametz

06 22 66 20 02

lucile@ariasud.com

Contact administratif

Sabrina De Clerck

06 22 66 20 06

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



Food'in
Provence-Alpes-Côte d'Azur

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

Lors des formations en distanciel, les séquences en visioconférence sont organisées via l'application Teams – un test de débit vous sera proposé. Recommandation : se connecter 15 minutes avant démarrage de la formation pour le test connexion

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 **10 jours avant la date de début de la formation**, 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 05/12/2025

Organisme de formation :

aria
SUD PROVENCE-ALPES CÔTE D'AZUR
Association Régionale des Industries Alimentaires

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