

PUBLIC VISÉ

Cette formation s'adresse à toute personne en charge de la passation de marchés portant sur la restauration collective dans le secteur public.

PRÉ-REQUIS

- Techniques : absence de pré-requis
- Connaissances spécifiques : absence de pré-requis

OBJECTIFS

Une journée pour mieux appréhender les achats en restauration collective

- Identifier les besoins en achats alimentaires
- Choisir la procédure la plus pertinente
- Suivre de manière efficiente les achats de restauration

CONTENU**Le périmètre de la restauration collective**

- Cibler les prescripteurs et leur besoins
- Identifier les acteurs de la restauration collective : les secteurs d'activité, les services et fournitures proposés

Les différentes procédures existantes

- La Délégation de Service Public (DSP)
- Le marché public
- L'Autorisation d'Occupation Temporaire (l'AOT)

Exercice : exemples des différents types de procédures et choix de la procédure la plus adaptée

Les « incontournables » de la restauration

- La réglementation sanitaire : agrément sanitaire, HACCP
- Le Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN)
- Les produits issus de l'agriculture biologique
- Le coût des denrées alimentaires
- La reprise de personnel
- Les critères de notation pertinents au regard du secteur d'activité

Exercice : recherche de critères de notation à travers un cas concret

Les points spécifiques à prendre en compte dans les documents contractuels

- Le coût des prestations
- Les dispositions sanitaires
- Les investissements, le versement de redevance
- Les frais généraux
- Les pénalités
- Les formules de révisions au regard du secteur d'activité
- Les réunions et rapports d'activités

Suivi d'exécution du marché

- Le contrôle des prestations (qualitatif et quantitatif)
- La mise en place de tableaux de bords et de rapports d'activités
- L'évaluation des fournisseurs

Exercice : les contrôles des prestations

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

La salle de formation est équipée de postes informatiques et de tout le confort nécessaire pour rendre la formation agréable : équipement bureautique complet, vidéo projecteur, paperboard, boissons...

Afin que vous puissiez bénéficier des meilleures conditions d'apprentissage, nous limitons le nombre de participants par session, et nous mettons toujours en avant des cas pratiques et mises en situation.

ÉVALUATION ET SANCTION

La formation est évaluée par le biais d'une fiche d'évaluation qui porte à la fois sur les aspects organisationnel, méthodologique et pédagogique de la formation ainsi que sur la réponse aux attentes des stagiaires.

La formation est également sanctionnée par une attestation individuelle de formation.

QUALITÉ DU FORMATEUR

- **Consultant – Formateur achat et marchés publics de restauration**
Le formateur est consultant en achat et en marchés publics. Il est spécialiste et expert en marchés publics de restauration
-

DURÉE ET MODALITÉS D'ORGANISATION

- **Durée de la formation** : 7 heures soit 1 jour
 - **Horaires de la formation** : 9h00-12h30 puis 14h00-17h30
 - **Code** : MPR
 - **Lieu** : dans les locaux de l'organisme ou dans les nôtres
 - **Organisation** : formation réalisable en présentiel
 - **Nombre de stagiaires** : 10 participants au maximum
-

CONTACT

- ☎ tél. : 01 79 06 77 00
- ✉ email : formations@achatpublic.com
- 📄 formulaire : <http://formations.achatpublic.com/nous-contacter>
- 🌐 site web : <http://formations.achatpublic.com/acheteurs/>