

# LES MARCHÉS PUBLICS DE RESTAURATION

Appréhender les achats en restauration collective

1 JOUR, 7 HEURES

MARCHÉS  
PUBLICS

CODE :  
APA18

## Objectifs de la formation

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

## Parmi nos formateurs

- **PLUTON-DENNY Christelle**  
Experte en développement des compétences Achats et Marchés Publics,  
CEC AUDIT & CONSEIL

## Public concernés

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

## Critères d'admission

- Cette formation entre dans le champ d'application des dispositions relatives à la formation professionnelle continue car considérée comme une action d'adaptation et de développement des compétences des salariés.

## Prérequis

- Aucun prérequis n'est nécessaire

## Tarifs

- Promo d'été -10% : Communes <20.000 hab. - Sessions en virtuel : 625,50 €HT
- Promo d'été -10% : Communes <20.000 hab. - Sessions Paris : 684,00 €HT
- Promo d'été -10% : Communes >20.000 hab. - Sessions en virtuel : 805,50 €HT
- Promo d'été -10% : Communes >20.000 hab. - Sessions Paris : 864,00 €HT
- Communes < 20 000 habitants (ou élus) : Tarif Classe virtuelle : 695,00 €HT
- Communes < 20 000 habitants (ou élus) : Tarif Présentiel : 760,00 €HT
- Communes > 20 000 habitants (ou autres établissements) : Tarif Classe virtuelle : 895,00 €HT
- Communes > 20 000 habitants (ou autres établissements) : Tarif Présentiel : 960,00 €HT

## 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'Étude 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

---

## Dates

Classe virtuelle Paris

03/09/2025 03/09/2025

---

## Modalités pédagogiques, d'évaluation et techniques

### ■ Modalités pédagogiques:

Pour les formations synchrones-présentiel ou classes virtuelles (formations à distance, en direct), les stages sont limités, dans la mesure du possible, à une douzaine de participants, et cherchent à respecter un équilibre entre théorie et pratique. Chaque fois que cela est possible et pertinent, des études de cas, des mises en pratique ou en situation, des exercices sont proposées aux stagiaires, permettant ainsi de valider les acquis au cours de la formation. Les stagiaires peuvent interagir avec le formateur ou les autres participants tout au long de la formation, y compris sur les classes virtuelles durant lesquelles le formateur, comme en présentiel peut distribuer des documents tout au long de la formation via la plateforme. Un questionnaire

préalable dit 'questionnaire pédagogique' est envoyé aux participants pour recueillir leurs besoins et attentes spécifiques. Il est transmis aux intervenant(e)s avant la formation, leur permettant de s'adapter aux publics. Pour les formations en E-learning (formations à distance, asynchrones), le stagiaire peut suivre la formation à son rythme, quand il le souhaite. L'expérience alterne des vidéos de contenu et des activités pédagogiques de type quizz permettant de tester et de valider ses acquis tout au long du parcours. Des fiches mémos reprenant l'essentiel de la formation sont téléchargeables. La présence d'un forum de discussion permet un accompagnement pédagogique personnalisé. Un quizz de validation des acquis clôture chaque parcours. Enfin, le blended-learning est un parcours alternant présentiel, classes virtuelles et/ou e-learning.

#### ■ Modalités d'évaluation:

Toute formation se clôture par une évaluation à chaud de la satisfaction du stagiaire sur le déroulement, l'organisation et les activités pédagogiques de la formation. Les intervenant(e)s évaluent également la session. La validation des acquis se fait en contrôle continu tout au long des parcours, via les exercices proposés. Sur certaines formations, une validation formelle des acquis peut se faire via un examen ou un QCM en fin de parcours. Une auto-évaluation des acquis pré et post formation est effectuée en ligne afin de permettre à chaque participant de mesurer sa progression à l'issue de la formation. Une évaluation à froid systématique sera effectuée à 6 mois et 12 mois pour s'assurer de l'ancrage des acquis et du transfert de compétences en situation professionnelle, soit par téléphone soit par questionnaire en ligne.

#### ■ Modalités techniques FOAD:

Les parcours sont accessibles depuis un simple lien web, envoyé par Email aux stagiaires. L'accès au module de E-learning se fait via la plateforme 360Learning. La durée d'accès au module se déclenche à partir de la réception de l'invitation de connexion. L'accès aux classes virtuelles se fait via la plateforme Teams. Le(a) stagiaire reçoit une invitation en amont de la session lui permettant de se connecter via un lien. Pour une bonne utilisation des fonctionnalités multimédia, vous devez disposer d'un poste informatique équipé d'une carte son et d'un dispositif vous permettant d'écouter du son (enceintes ou casque). En ce qui concerne la classe virtuelle, d'un microphone (éventuellement intégré au casque audio ou à la webcam), et éventuellement d'une webcam qui permettra aux autres participants et au formateur de vous voir. En cas de difficulté technique, le(a) stagiaire pourra contacter la hotline au 01 70 72 25 81, entre 9h et 17h ou par mail au [logistiqueformations@infopro-digital.com](mailto:logistiqueformations@infopro-digital.com) et la prise en compte de la demande se fera dans les 48h.