



ACHATS PUBLICS ET LOI EGALIM : comment concilier les objectifs d'approvisionnement durable avec le Code de la Commande Publique ?

Objectifs pédagogiques

- Permettre à toute personne en situation d'approvisionner ou de gérer un restaurant de comprendre les enjeux de la loi EGALIM et de les transcrire en actes d'achat conformes au code de la commande publique

Personnes concernées

- Responsable des achats et responsable de la restauration

Prérequis

- Notions du code de la commande publique, connaissance de la restauration

Démarche pédagogique

Alternance d'exposés théoriques, exercices pratiques, mises en situation et exécutions par les stagiaires.

Une synthèse sera remise à chaque participant à l'issue de la formation

Durée

1 journée, soit 07 heures de formation

Sanction de la formation

Attestation de présence individualisée

Animation

L'un de nos meilleurs consultants, disposant d'une importante expérience en tant que formateur et acheteur public en restauration

Contenu pédagogique :

- Les grandes règles de la commande publique applicables aux marchés de denrées alimentaires (principes à respecter, les formes de marchés, les seuils...)
- La passation d'un marché de denrées alimentaires : du sourcing au contrôle d'exécution des prestations (déroulé d'une procédure)
- Décryptage de la loi EGALIM : obligations et attentes par segment de la restauration collective (scolaire, adultes, médico-social...)
- Compatibilité des procédures publiques et des obligations d'approvisionnement de la loi EGALIM : comment s'en sortir ?

Modalités d'évaluation des acquis

Les modalités d'évaluations continues et formatives de type, quizz, QCM, résultats des mises en œuvres, etc.

BULLETIN D'INSCRIPTION RHB Consultants – info@rhbconsultants.com

* Toute inscription non annulée 3 semaines avant la date de stage sera facturée

Etablissement :
Nom (signataire de la convention) : Fonction :
Adresse :
Code Postal : Ville : Tél. :
E.mail : Siret :
Inscrit (s) au stage : « **ACHATS PUBLICS ET LOI EGALIM** »
Coût 330 € HT pour la journée (avec repas) – 10% pour la deuxième inscription
Je m'inscris à :
Stagiaire (s) : Nom : Prénom : Fonction :

NB : pour tout renseignement, contacter RHB Consultants au 04 72 15 24 77, le nombre de places étant limité, merci de nous retourner votre inscription au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement.