



LE PROCESSUS D'ACHAT DE DENREES ALIMENTAIRES ET LES REGLES DE LA COMMANDE PUBLIQUE

Objectif général

- Optimiser son processus d'achat de denrées alimentaires dans le respect du code de la commande publique.

Objectifs professionnels

- Respecter les règles de la commande publique
- Concevoir un appel d'offre en denrées alimentaires en corrélation avec ses besoins
- S'adapter au contexte inflationniste et réglementaire propre à la restauration collective.

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.

Support : Synthèse de la formation

Durée

2 journées, soit 14 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 – Les bases juridiques
- Les procédures courantes pour les denrées
- Le mécanisme des seuils (publicité, procédures à adopter)
- Les grandes étapes d'un appel d'offre
 - ✓ Les opérations préalables (sourcing, expression des besoins, allotissement...)
 - ✓ La passation de l'appel d'offre (contenu du DCE, déroulé de la consultation...)
 - ✓ Le dossier de réponse des candidats
- Le contexte réglementaire propre à la restauration collective et son impact sur les achats (lois EGALIM / AGECE / Climat et Résilience...),
- Les leviers d'adaptation au contexte inflationniste et de rupture des produits
- Etudes de cas
- Ressources disponibles

Modalités d'évaluation des acquis

Les modalités d'évaluations continues et formatives de type, quizz, QCM, résultats des exercices pratiques, etc.

BULLETIN D'INSCRIPTION FORMATION

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. : Email service formation : Siret :

Inscrit (s) au stage : « **Manager son équipe en restauration** »

1100 € HT pour les deux journées, soit 14h00 de formation (repas inclus) – 10% pour la deuxième inscription

Lieu : Lyon

Détails concernant le stagiaire :

Nom : Prénom : Fonction :

NB : pour tous renseignements, 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. Pour les personnes en situation de handicap, merci de bien vouloir nous prévenir pour les modalités pédagogiques et pratiques d'accès.