



Marchés publics ou concessions de restauration collective

Formation sur 2 jours (14 h)

animée par
Francis PRIOR
*Consultant-Formateur expert
dans le domaine de la gestion et
de la commande publique
Ex-Directeur Général de collectivités*

Marchés publics ou concessions de restauration collective

Madame, Monsieur,

Que ce soit dans le cadre de restauration scolaire, hospitalière, à destination de personnes âgées ou encore des prestations de traiteur, la restauration collective présente aujourd'hui un fort enjeu aussi bien pour l'usager sur le terrain de la qualité des produits consommés que pour le développement économique local en jouant la carte de la proximité.

Mais comment faire les bons choix en termes de mode de gestion et type de marché à opérer pour garantir de servir chaque jour plusieurs centaines ou milliers de repas au meilleur rapport qualité/prix ?

Marchés publics, régies ou concessions de services ? Marchés de fournitures ou de service ? Intégration de labels alimentaires ou de critères de circuits courts ? Telles sont les questions à se poser pour définir une stratégie en matière de restauration collective.

Cette formation vous permettra d'analyser et de choisir la forme de gestion la plus appropriée pour votre projet, de préparer et rédiger les documents contractuels et enfin de suivre l'exécution dans le temps d'une prestation de restauration collective.

Lisez attentivement le programme et pour réserver votre place, retournez-nous dès aujourd'hui votre bulletin d'inscription.

Dans l'attente de vous accueillir, nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, nos meilleures salutations.



Hot line Au cours de l'année qui suit votre formation, vous bénéficierez d'une assistance-conseil assurée par votre formateur, auquel vous pourrez vous adresser par courriel ou par téléphone

Consultez les dates de cette formation sur notre site en [CLIQANT ICI](#).

À qui s'adresse cette formation ?

- Responsable de restauration collective
- Responsable achats/marchés
- Responsable des approvisionnements
- Toute personne intervenant dans la préparation et l'exécution de contrats de restauration collective

Prérequis

Connaissances de base en matière de marchés publics et/ou de gestion de restauration collective

Objectifs

- Être en mesure de choisir entre marché public ou concession de restauration collective
- S'approprier une méthodologie de définition des besoins en restauration collective et d'élaboration du CCTP
- Rédiger les documents contractuels composant le DCE et les clauses spécifiques
- Contrôler et suivre efficacement l'exécution du contrat

Modalités pédagogiques et d'évaluation

Méthode pédagogique ouverte, basée sur une forte implication des stagiaires et la formalisation des notions transmises par des éclairages pratiques leur permettant de s'approprier les méthodes, les conseils, de ne pas décrocher et d'acquérir une pratique immédiatement applicable

- Un support pédagogique projeté et remis aux participants, complété des textes de références et supports opérationnels utiles dans le cadre de leur fonction
- En fin de formation : quiz pour mesurer l'intégration de l'enseignement et questionnaire d'évaluation/satisfaction

Programme du 1^{er} jour

8h45 **Accueil et collation**

9h00 **Concession ou marché de restauration collective**

- La notion de risque économique et les obligations de service public
- Les éléments du choix

10h30 **Pause**

- Des procédures différentes mais relativement proches

ÉTUDE DE CAS concernant le choix du type de contrat

12h30 **Déjeuner**

14h00 **Le cadre général de l'achat public**

- La définition du besoin
- Les procédures
 - Procédures formalisées
 - Procédures adaptées
 - Procédures adaptées à raison de leurs montants (art.27)
 - Procédures adaptées à raison de la nature de l'achat (art.28)
- Les contrats
 - Les contrats simples
 - Les marchés à tranches
 - Les accords-cadres
- L'offre économiquement la plus avantageuse

15h15 **Pause**

15h30 **Le dossier de consultation des entreprises (DCE)**

- Méthodologie générale d'élaboration du DCE
 - Une élaboration partenariale
 - Le périmètre du service
 - Les objectifs à atteindre
 - Les rapports entre le prestataire et le pouvoir adjudicateur
 - L'étude du marché fournisseur
 - Le parangonnage auprès des clients
 - Possibilités et limites de la mutualisation

ÉTUDE DE CAS de l'éventualité d'une mutualisation d'achat

16h30 **Le CCTP**

- Le périmètre du service
 - Restauration scolaire
 - Restauration accueil de loisirs
 - Restauration personnes âgées et repas à domicile
 - Restauration traiteur pour fêtes et cérémonies

17h00 **Fin de la première journée**

Programme du 2^e jour

8h45 **Accueil et collation**

9h00 **Le CCTP (suite)**

- Le choix entre diverses techniques d'approvisionnement
- Les normes et référentiels
- La qualité des produits de base : bio, produits de saison, localisation des productions
- L'allotissement
- Le contrôle de la prestation

10h30 **Pause**

EXERCICE PRATIQUE : Rédaction d'un CCTP

11h15 **Le CCAP**

- La forme du marché et sa durée
- Le prix du marché
- Primes, pénalités, modalités de paiement
 - Modalités de contrôle et pénalités
 - Les acomptes
 - Les paiements partiels définitifs

12h30 **Déjeuner**

14h00 **Le règlement de consultation**

- Le critère prix et la prise en compte du coût global
- Le critère qualité dont
 - La garantie de la rémunération équitable des producteurs
 - Développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture
 - Les performances en matière de protection de l'environnement
- Les qualités gustatives et de présentation

EXERCICE PRATIQUE : Rédaction d'un règlement de consultation

15h15 **Pause**

15h30 **Exécution et fin du marché**

- Début du marché et communication entre les parties
- Modifications éventuelles du contrat
- Paiement des acomptes et imputation des pénalités
- La possibilité du paiement partiel définitif pour les contrats longs
- La fin du contrat, le paiement pour solde

16h30 **Quiz d'évaluation et tour de table relatif aux objectifs visés**

17h00 **Fin de la formation**



Votre formateur **Francis PRIOR**

Ancien Directeur Général de collectivités, Francis PRIOR est expert en organisations publiques, en contrats publics et en comptabilité publique

Actuellement Consultant-Formateur, il accompagne les organisations publiques (État, collectivités territoriales, hôpitaux) dans des domaines liés à la définition, la mise en œuvre et l'analyse de l'action publique. Il s'intéresse particulièrement aux questions d'organisation, de contrats publics (concessions, marchés publics) et de gestion/comptabilités publiques

Enseignant depuis plus de 20 ans au sein d'établissements d'enseignement supérieur (Saint-Cyr-Coetquidan, CNAM de Paris) ou en formation continue pour adultes (ENACT, CNFPT...), il a développé des techniques d'animation permettant de rendre très pratique le cadre réglementaire et les règles et théories

Marchés publics ou concessions de restauration collective

POUR VOUS INSCRIRE

- envoyez ce formulaire par email à : ins@cfc.fr
- téléphonez au service réservation au : 01 81 89 34 60
- connectez-vous sur notre site internet : www.cfc.fr
- adressez ce formulaire complété à :

CFC Formations 97-99 avenue du Général Leclerc 75014 PARIS



Établissement/organisme

Adresse

CP Ville

Tél Fax Email

N° SIRET

Activité/Code NAF

Nom du responsable de formation (pour suivi du dossier) :

Tél Email

Nom du signataire de la convention de formation :

Formation choisie :

Nom de la formation ou du parcours Code :

Lieu retenu Date(s) ou cycle(s)

Participant(s) :

1^{er} Nom Prénom Fonction

Tél. portable Email

2^e (-15 %) Nom Prénom Fonction

Tél. portable Email

3^e (-25 %) Nom Prénom Fonction

Tél. portable Email

Coût total **Code promo** **Financement OPCA** : oui non

Le(s) soussigné(s) accepte(nt) les conditions générales de vente (ci-contre).

Date :

Cachet et signature :

Votre rencontre avec CFC s'est faite par :

- notre catalogue
- notre site internet
- appel téléphonique
- notre newsletter
- un emailing
- bouche-à-oreille

MARCHÉS PUBLICS

Marchés spécifiques

Réservation

Pour garantir votre participation à une session de formation, nous vous conseillons de réserver rapidement votre place sans pour cela vous engager fermement. Ainsi vous aurez la certitude de pouvoir prendre part à la formation à la date de votre choix indépendamment du processus de validation interne à votre établissement. Pour cela, contactez-nous au 01 81 89 34 60.

Confirmation

L'inscription deviendra définitive à réception de votre bulletin d'inscription ou du bon de commande.

Frais de participation, réduction

Prix net : 1890,00 €

Les frais de participation comprennent : la formation, le dossier regroupant les supports de travail, le café d'accueil, les pauses, les déjeuners.

Nous accordons des remises dès la 2^e inscription d'un même établissement pour une même formation. Afin de connaître notre politique commerciale, nous vous invitons à nous contacter au 01 81 89 34 60.

Toute formation commencée et pour laquelle le stagiaire n'a exprimé aucun mécontentement au cours de la première demi-journée, est due en totalité. La formation est également due en totalité, si le stagiaire ne s'est pas présenté et qu'aucune demande d'annulation ne nous est parvenue avant le début de la formation. Une convention de formation simplifiée vous sera envoyée dès réception de votre inscription.

Paieement

1- Par mandat administratif et virement à notre compte : IBAN FR7610278060720002167024591 libellé avec le N° de la facture et le nom du participant.

2- Ou par chèque à l'ordre de CFC, avec la mention du titre de la formation, au dos du chèque.

Annulations, remplacement, report

Les annulations doivent nous être communiquées par écrit au plus tard 15 jours avant le début de la formation. Des frais d'annulation à hauteur de 10 % du montant total de la formation seront appliqués. Au-delà de cette limite, les frais de participations sont dus en totalité, néanmoins les participants pourront se faire remplacer.

En cas d'absence en raison d'un empêchement majeur d'un participant et sous réserve d'avoir reçu le règlement de la facture de la session à laquelle il n'a pas pu prendre part, à titre commercial, CFC Formations propose un report de participation sur la session suivante de la formation.

Les remplacements sont admis à tout moment, sans frais, sur simple avis précisant l'identité et les coordonnées du remplaçant.

CFC Formations se réserve la possibilité de reporter ou d'annuler une session de formation lorsque le nombre de stagiaires est insuffisant ou trop important pour garantir de bonnes conditions pédagogiques, ou encore si des circonstances indépendantes de sa volonté l'y obligent (grève des transports, intempéries...). La décision sera communiquée aux personnes concernées dans la mesure du possible au plus tard 5 jours avant le début de la formation. Un report d'inscription sera alors proposé.

Lieu de formation

Tous nos séminaires se déroulent dans des hôtels haut de gamme.

Le lieu exact de la formation vous sera précisé sur votre convocation au stage.

Garantie de qualité



Organisme certifié AFAQ - AFNOR « Conformité en formation professionnelle », certificat reconnu par le CNEFOP.

La qualité de nos formations et l'expertise de nos enseignants vous garantissent, si nous manquions à nos engagements, le remboursement intégral de vos frais de participation sur simple demande au cours de la première demi-journée de la session.

N° d'organisme de formation

11 92 21182 92 - Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Informatique et libertés - Gestion des données personnelles

Les informations communiquées sont indispensables au traitement de votre dossier d'inscription et sont destinées à nos services pour l'établissement des conventions de formation. CFC se réserve le droit de conserver et d'utiliser ces données pendant 3 ans. Conformément à l'article 27 de la loi « Informatique et libertés » du 6 juin 1978, vous pouvez accéder à ces informations et en demander éventuellement la rectification ou la suppression en adressant une demande par courrier ou par courriel. Nous nous accordons le droit de céder nos adresses, de les louer ou de les échanger avec d'autres sociétés, à l'exception d'un refus notifié par écrit de votre part.

Contact

CFC Formations 97-99 avenue du Général Leclerc 75014 PARIS - Tél. : 01 81 89 34 60 - Email : ins@cfc.fr

Site web www.cfc.fr