



Durée

1 jour(s) / 7h

FORMATION

Répondre à un marché public pour approvisionner la restauration collective



Objectif

Connaître la réglementation des marchés publics pour vendre en restauration collective. Connaître les étapes pour soumissionner à un marché public



Pré-requis

Aucun



Public

Fournisseurs ou personnes intéressées par le débouché de la restauration collective ;



Contenu

La restauration collective : chiffres clés, atouts, contraintes, interlocuteurs De quoi est constitué un marché public Les étapes pour répondre à un marché public La dématérialisation des échanges Méthodologie de réponse



Méthodes pédagogiques

Alternance d'apports et d'exercices pratiques, démonstration d'une plateforme de dématérialisation



Modalités d'évaluation des acquis

Auto-évaluation des acquis en fin de stage et quiz

Contact - Inscription

Accéder au formulaire en scannant ce QRcode

