

Mercredi 16 Octobre 2024 de 9h00 à 12h30

ou

Mercredi 20 Novembre 2024 de 9h00 à 12h30

# Pour aller plus loin en Restauration Collective :

Une demi-journée pour décrypter les enjeux de ces marchés et leurs potentiels

Formation en présentiel

Cette formation est exclusivement réservée aux membres du GECO Food Service.

## Public

Comptes-clés, Directions commerciales, commerciaux, Category manager, Marketeur, et tout collaborateur ayant suivi la formation « Vision Stratégie : Panorama des Marchés » ou souhaitant approfondir les enjeux des marchés de la restauration collective

## Prérequis

Aucun prérequis n'est nécessaire.

## Critères d'admission

Cette formation s'inscrit dans le champ d'application des dispositions relatives à la formation professionnelle continue, comme une action d'adaptation et de développement des compétences des salariés.

## Programme 3h30

1/ **Atelier** : caractériser les différents segments de marchés et estimer leurs potentiels

Comprendre les impacts des réglementations sur les segments de la restauration collective

Décrypter les contraintes budgétaires

2/ **Marchés publics** : Les grands acteurs et leurs évolutions

Rôle des centrales d'achats et de la distribution

3/ **Sociétés de Restauration Collective** : Panorama des SRC et organisations des leaders

4/ **Organisation dans les BU**

Rôle de la prescription (Mapping des acheteurs, qualification,)

Mettre en place une synergie entre opérateurs et R&D en interne

Organiser les points de contact (salons, veilles, presse)

**Conclusion et évaluation à chaud (Quiz et Auto-évaluation)**

## Objectifs pour les participants

1/ Mieux comprendre ce segment de marchés (attentes et réglementations)

2/ Décrypter les différentes organisations (Marchés publics, privés) et rôle de la distribution

3/ Donner les clés de compréhension pour adapter son offre, son organisation pour performer sur ces marchés de restauration collective

**Une attestation de participation est délivrée à l'issue de la formation, validant les acquis à partir de l'évaluation à chaud**

## Moyens pédagogiques et encadrement

### ► Formateurs :

- **Danièle BROUTIN-PICHAT**, Consultante Food Service (10 ans d'expérience dans le food service industriel) | OMNIVISION
- **Laurence VIGNÉ** | GECO Food Service

► **Supports** : Présentation PowerPoint / Ateliers et Etude « Panorama de la CHD » du GECO.

► **Durée de la formation** : 3.5 heures

► **Coût de la formation** :

**Tarif membre** : 390 € HT - 468€ TTC

**Tarif dégressif**: 340 € HT (408€ TTC) pour eux qui assistent à la Formation Vision&Stratégies/ Panorama des Marchés la veille

► **Lieu de la formation** :

124 bd de Magenta • 75010 PARIS  
01 53 01 93 10



La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :

Actions de formation

Les personnes rencontrant des contraintes particulières qui souhaitent participer, peuvent bénéficier, si elles le jugent nécessaire, d'une adaptation à leur situation (contacter le [GECO Food Service](#)).