

ENJEUX DES MARCHÉS PUBLICS

Maîtriser toutes les dimensions pour doper son business en restauration collective

CETTE FORMATION EST FAITE POUR VOUS SI :

- Vous souhaitez **vous développer en restauration collective**, mais **vous manquez de maîtrise des marchés publics** et cela **freine votre performance**.
- Vous avez une bonne compréhension des marchés publics, **mais vous voulez aller plus loin en gagnant en anticipation et en capacité à influencer**.
- Vous éprouvez **des difficultés à rédiger des mémoires techniques performants commercialement**.
- **Vous êtes un distributeur – grossiste** et vous souhaitez **améliorer votre capacité à répondre aux exigences des marchés publics**.



LES POINTS FORTS DE CETTE FORMATION :

- **Une approche holistique** des marchés publics : **forces en présence, usage et exigences, méthodologie et outils**.
- Un focus sur le **cadre réglementaire** et les fondamentaux à respecter
- **Toutes les clés** pour réussir la **rédaction de votre mémoire technique**.
- **Le témoignage d'un responsable de Cellule Marchés Publics** chez un Distributeur Grossiste.



INDICE DE SATISFACTION MOYEN

9,8/10

« **Sujet complexe car peu de réponses en direct mais le témoignage du distributeur permet de comprendre leurs attentes : Rédaction du Mémoire technique & Eléments de discours** »

Alice, Channel Manager



ENJEUX DES MARCHÉS PUBLICS

Maîtriser toutes les dimensions pour doper son business en restauration collective

🕒 Durée	1 jour (7 heures), de 9h à 17h30
📍 Lieu	124 bd de Magenta 75010 Paris
💰 Tarif membre	780 € HT – 1 136 € TTC
💰 Tarif non-membre	1 140 € HT – 1 368 € TTC
📄 Modalités	présentiel

📅 11 mars 2025
19 juin 2025

Plongez au cœur des appels d'offres des marchés publics ! Cette formation vous permettra de maîtriser toutes les dimensions de la commande publique (acheteurs, rôles, usages, cadre et réglementation) avec un focus très opérationnel sur le Mémoire Technique : un véritable outil pour le business.

PUBLIC VISÉ

Direction Commerciale, Comptes clés, Responsables commerciaux, Chefs des Ventes . Toute personne intéressée par le sujet de la restauration collective et Commande Publique.

PRÉ-REQUIS

Aucun prérequis n'est nécessaire.

OBJECTIFS

- Maîtriser les codes, les usages des acheteurs publics et la réglementation de la commande publique.
- Anticiper les besoins de revalorisation financière.
- Gagner en efficacité auprès du distributeur grossiste.
- Comprendre et mettre en œuvre une démarche opérationnelle pour la rédaction du mémoire technique .

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formateur

Jérôme MICHON, Professeur en droit des marchés publics et privés à l'Ecole Spéciale des Travaux Publics, du Bâtiment et de l'industrie (ESTP) | JURIS-PROJET

Supports

Présentation PowerPoint
Remise des supports à l'issue de la formation.

Les personnes rencontrant des contraintes particulières qui souhaitent participer, peuvent bénéficier, si elles le jugent nécessaire, d'une adaptation à leur situation.

Nous contacter : geco@gecofoodservice.com

PROGRAMME

PARTIE 1 : Comprendre et décrypter les enjeux des marchés publics

- Définition et enjeux
- Qui sont les acheteurs publics ? (Groupements, plateformes, centrales d'achats)
- Comment et par qui sont analysées et notées les candidatures et offres à un marché public ?
- Comment anticiper et s'adapter aux exigences des Marchés publics ?

Témoignage d'un responsable de cellule Marchés Publics - Distributeur Grossiste

PARTIE 2 : Mémoire technique : un outil pour le business

- Comment vos clients soumis aux marchés publics analysent vos offres ?
- Quels sont les documents généralement demandés dans les consultations de marchés publics ?
- Quels sont les critères de sélection généralement appliqués dans les consultations de marchés publics ?
- Quelle méthodologie appliquer pour établir les pièces de votre proposition, dont le mémoire technique ? Quel contenu efficace pour votre mémoire technique ?
- Quel formalisme à respecter pour transmettre votre offre ?

Conclusion, quizz et auto-évaluation à chaud.

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

Qualiopi
processus certifié

🇫🇷 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'actions suivante :
Actions de formation