AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Marchés publics de restauration collective : optimisez la qualité, les coûts et la performance des services alimentaires

Lien : https://afrique-formation.com/formation/marches-publics-de-restauration-collective-optimisez-la-qualite-les-couts-et-la-performance-des-services-alimentaires

DURÉE
4 jours (28h)

RÉFÉRENCE
AP18

CATÉGORIE
Achats Sectoriels et Spécifiques

Afrique Formation

🎯 OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- ✔ Comprendre le cadre juridique des marchés publics de restauration collective
- ✔ Maîtriser la passation et l’exécution des contrats de restauration
- ✔ Savoir définir et analyser les besoins des établissements
- ✔ Rédiger un cahier des charges adapté aux enjeux alimentaires
- ✔ Contrôler la qualité et la conformité des prestations
- ✔ Suivre et évaluer la performance des prestataires
- ✔ Intégrer les enjeux nutritionnels et sanitaires
- ✔ Mettre en œuvre une démarche de développement durable
- ✔ Optimiser les coûts tout en garantissant la qualité des repas

👥 POUR QUI ?

- ✔ Acheteurs publics
- ✔ Gestionnaires de marchés publics
- ✔ Responsables de restauration collective
- ✔ Directeurs d’établissements (scolaires, hospitaliers, entreprises)
- ✔ Responsables qualité et hygiène alimentaire
- ✔ Responsables des services techniques
- ✔ Contrôleurs de gestion publique
- ✔ Élèves et étudiants en hôtellerie-restauration
- ✔ Toute personne impliquée dans la gestion de la restauration collective

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Introduction à la restauration collective en marchés publics

- Définition et enjeux du secteur
- Types de restauration collective (scolaire, hospitalière, entreprise)
- Importance sociale et économique

2 / Cadre réglementaire des marchés publics

- Code de la commande publique
- Principes de transparence et d’égalité
- Obligations des acheteurs publics

3 / Spécificités des services de restauration collective

- Production sur site vs cuisine centrale
- Prestations de service et fourniture de repas
- Normes sanitaires et alimentaires

4 / Analyse des besoins des établissements

- Identification des besoins nutritionnels
- Adaptation aux publics spécifiques
- Définition des volumes et fréquences

Afrique Formation

5 / Rédaction du cahier des charges

- Exigences techniques et nutritionnelles
- Qualité des produits et traçabilité
- Clauses environnementales et sociales

6 / Procédures de passation des marchés

- Appel d’offres et critères de sélection
- Analyse des offres
- Attribution du marché

7 / Suivi de l’exécution du marché

- Contrôle de la qualité des repas
- Respect des engagements contractuels
- Gestion des incidents et non-conformités

8 / Performance et indicateurs de suivi

- Satisfaction des convives
- Qualité nutritionnelle
- Maîtrise des coûts

9 / Développement durable et responsabilité

- Produits locaux et circuits courts
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Approche environnementale et sociale

Afrique Formation

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

08 au 11 Déc. 2026	Présentiel - Casablanca
16 au 19 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
13 au 16 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
08 au 11 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
03 au 06 Août 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@afrique-formation.com
Web : https//www.afrique-formation.com

Afrique Formation — Tous droits réservés