Marchés publics de fournitures et services

Les marchés publics de restauration collective

2 jours (14h00) | 4,6/5 | MP-6819031 | Évaluation qualitative de fin de stage | Formation délivrée en présentiel ou distanciel

Tarif : 1 395 € ht

Formations Compétences Métier › Marchés publics › Marchés publics de fournitures et services

Document mis à jour le 13/11/2026

Objectifs de formation

- Définir la restauration collective, ses secteurs d'activité, le marché fournisseurs, son mode de fonctionnement
- Examiner les éléments essentiels de rédaction des documents contractuels
- Contrôler et suivre efficacement l'exécution du contrat

Sur l'année 2025, le taux d'atteinte des objectifs est de 87,50%

Modalités, méthodes et moyens pédagogiques

Équipe pédagogique :
Un expert de la thématique et une équipe pédagogique en support du stagiaire pour toute question en lien avec son parcours de formation.

Techniques pédagogiques :
Alternance de théorie, de démonstrations par l'exemple et de mise en pratique grâce à de nombreux exercices individuels ou collectifs. Exercices, études de cas et cas pratiques rythment cette formation.

Ressources pédagogiques :
Un support de formation présentant l'essentiel des points vus durant la formation et proposant des éléments d'approfondissement est téléchargeable sur notre plateforme

Prérequis

Connaître la réglementation générale des marchés publics ou avoir une pratique des marchés de restauration collective

Public concerné

Toute personne ayant à concevoir et à passer des contrats de restauration collective, ou à en assurer le suivi ou le contrôle

Cette formation :

- Est animée par un consultant-formateur dont les compétences techniques, professionnelles et pédagogiques ont été validées par des diplômes et/ou testées et approuvées par l'éditeur et/ou par M2I Formation
- Bénéficie d'un suivi de son exécution par une feuille de présence émargée par demi-journée par les stagiaires et le formateur.

Programme

1er jour

LE CADRE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Connaître le secteur de la restauration collective

- Définition de la restauration collective : les nouveaux besoins
- Les différents secteurs d'activité de la restauration ; les mouvements du marché des SRC (Sociétés de Restauration Collective) : regroupements, nouveaux acteurs, nouvelles offres
- Les acteurs de la définition du besoin
    - leurs rôles
    - leurs attentes respectives

Maîtriser le cadre juridique de la restauration collective

- La loi EGalim, la loi AGEC, la loi Climat et résilience, les textes d'application et dates des principaux jalons
- Les différents contrats ouverts aux personnes publiques : le marché public / le contrat de concession / la régie intéressée
- Les procédures de passation adaptées à la restauration collective

Étudier le cadre opératoire et réglementaire

- Les différents modes de gestion (gestion directe / concédée)
- Les différents modes de fonctionnement
    - la production sur place
    - la production différée (liaison froide, liaison chaude...)
    - les besoins spécifiques : légumerie, laverie (notamment en lien avec la fin du plastique)
- La réglementation applicable à la restauration collective
- Les obligations en matière de valorisation des biodéchets
- La lutte contre le gaspillage alimentaire
- Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective

Cerner le cadre économique

- Nature et répartition des postes de dépense entrant dans le coût d'un repas
- Coûts d'investissement et de fonctionnement dans les différents secteurs d'activité
- Répartition des coûts entre la personne publique et le gestionnaire (concession) ou le titulaire (marché public)

Appréhender les contraintes techniques et réglementaires

- Les guides du CNRC
- Le cadre juridique des règles d'hygiène et de sécurité : respect de la chaîne du froid, ventilation, énergie, production
- La réglementation applicable au personnel des structures de restauration collective (notion de reprise du personnel)

ÉTUDE DE CAS
À partir d'une mise en situation, identification du type de contrat retenu et mise en place du planning prévisionnel de la procédure

2e jour

LE CONTENU DES CONTRATS MARCHÉS ET DE RESTAURATION COLLECTIVE

Identifier les principales clauses à prévoir dans les documents contractuels

- L'objet et la durée du marché
- Les rôles et les responsabilités de chacun
- Le statut du personnel
- Les dispositions réglementaires (analyses bactériologiques, suivi médical du personnel...)
- Les dispositions en faveur de la protection de l'environnement
- Le prix des prestations
- Les clauses de révision des prix
- La détermination du prix payé par chacun (administration, convive...)
    - l'aspect « social » des prix de vente des repas (cantines scolaires ; restaurants du personnel)
    - le mode de vente des repas (carte, tickets, e-paiement...)
    - *quid* des impayés ?
- Les modalités de prise en charge et de réclamation
- Le financement des équipements
- Les clauses techniques (règles de fonctionnement, d'entretien des équipements...)
- Les pénalités et les modalités d'application: disposer de leviers efficients
- La résiliation
- La remise en état des installations en fin de contrat

ÉTUDE DE CAS
Rédaction de clauses techniques d'un contrat de restauration collective

Choisir des critères d'analyse pertinents

- Pour la sélection des candidatures
- Pour le classement des offres : focus sur la prise en compte du « coût global » et de la « notion de cycle de vie », de « circuit court »
- Les critères techniques
- Les critères RSE

Organiser d'éventuelles négociations

- Les possibilités de négociation en fonction des différents contrats de restauration collective (marchés publics / concession de service public)
- Les points à négocier

Contrôler et suivre l'exécution du contrat

- La nature des contrôles : contrôles réalisés par le gestionnaire ou le titulaire et contrôles réalisés par l'administration dans le cadre du suivi de contrat

- Les services de contrôle
    - les services vétérinaires
    - la DGCCRF
    - le service d'hygiène de la collectivité (le cas échéant)
- Les outils de contrôle qualitatif et de sécurité alimentaire
- Suivi Egalim (Macantine...)
- Construire des indicateurs pertinents

Le contenu de ce programme peut faire l'objet d'adaptation selon les niveaux, prérequis et besoins des apprenants.

Modalités d’évaluation des acquis

Évaluation des acquis : Quiz avant la formation et après la formation pour mesurer les acquis, la progression. Évaluation à chaud : À la fin de la formation, un bilan qualité dématérialisé pour mesurer l'atteinte des objectifs de la formation. Évaluation à froid : À J+3 mois, une e-évaluation du transfert des acquis en situation professionnelle.

Accessibilité de la formation

pagebreakavoidchecked="true";

Le groupe M2I s'engage pour faciliter l'accessibilité de ses formations. Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap : les détails de l'accueil des personnes sont consultables sur la page Accueil Handicap

Modalités et délais d’accès à la formation

pagebreakavoidchecked="true";

Les formations M2I sont disponibles selon les modalités proposées sur la page programme.
Les inscriptions sont possibles jusqu'à 48 heures ouvrées avant le début de la formation.
Dans le cas d'une formation financée par le CPF, ce délai est porté à 12 jours ouvrés.