

Travail et transitionS

Siège : 4 rue des Arpentis - 91 430 Vauhalan
Secrétariat : 1 rue de l'Avenir - 31 800 Saint-Gaudens
N°OF : 119 109 027 91



0782887479

contact@travail-transitions.fr

Programme de formation

Maîtriser les fondamentaux de la distribution de produits biologiques en restauration collective

But de la formation

Comprendre comment s'organise le marché du bio en restauration collective (acteurs, planification des approvisionnements, appels d'offre, ...) et intégrer les bases de la démarche HACCP

Compétences visées

1. Savoir appréhender les bases du marché du bio en restauration collective
2. Connaître les bases de la démarche HACCP, hygiène et sécurité sanitaire de denrées alimentaires
3. Savoir identifier les acteurs et les leviers primordiaux de la bio en restauration collective
4. Savoir planifier les approvisionnements et le sourcing en agriculture biologique

Pré-requis

Assurer des fonctions au niveau de la gestion de la plateforme de distribution

Liste des référents

Référent administratif : contact@travail-transitions.fr

Référent pédagogique : Se référer au site web

Référent handicap : contact@travail-transitions.fr

Type de public

Salariés de plateformes de distribution de produits bio et locaux pour la restauration collective

Documents remis en fin de formation

Certificat de réalisation

Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques
- Echange et partage d'expériences et de pratiques
- Etude de cas
- Analyse des pratiques
- Ateliers in situ

Durée

28 heures (4 jours).

Programme

Maîtriser les bases de la démarche HACCP, hygiène et sécurité sanitaire

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration collective
- Comment les appliquer à l'intérieur d'une plateforme locale ? (étude de cas)
- Les points de contrôles au quotidien
- Gestion des audits externes
- Synthèse et conclusion

Les appels d'offre de denrées alimentaires en restauration collective

- Découvrir la réglementation des marchés publics et maîtriser les grands principes de l'achat public
- Intégrer un contexte politique.
- Comprendre les processus, les règles et les procédures de l'achat public, et les différentes phases de la consultation.
- Analyser un dossier de consultation et identifier les points-clés d'un cahier des charges
- Identifier les acteurs et leurs rôles
- Déchiffrer le résultat d'activités
- Mettre en place un processus de veille et de réponse aux appels d'offres

Identifier les acteurs et les leviers primordiaux de la bio en restauration collective

- Le réseau national des plateformes biolocales, le marché de la RHD, les SCR
- Le statut juridique SCIC, le fonctionnement du réseau, son rôle, son objectif
- Le marché de la RHD, opportunités, fonctionnement
- La restauration collective, la restauration commerciale
- Les spécificités de nos produits de terroirs de qualité pour la RHD
- La vente par téléphone, sur le terrain
- Les négociations avec les grands comptes de SRC
- Travailler un cahier des charges pour les SRC
- Adapter les plateformes locales aux exigences des SRC

L'agriculture biologique, la planification des approvisionnements, le sourcing

- Les grands principes de l'agriculture biologique
- L'agriculture biologique et nos territoires
- La planification sur un territoire, l'offre complémentaire
- La sécurisation des approvisionnement, éviter les ruptures
- Faire du sourcing, faire remonter les demandes du terrain vers les transformateurs
- Bâtir une offre cohérente

Accessible aux personnes en situation d'handicap : oui