Commercialiser vers la restauration collective

Public cible
Agriculteurs souhaitant commercialiser vers la restauration collective

Objectifs
• Découvrir la restauration collective comme nouveau circuit de commercialisation • Comprendre les contraintes règlementaires, sanitaire de ce client • Comprendre le fonctionnement des marché publics

Pré-requis
Aucun pré-requis nécessaire

Contenu
Matin
• Introduction : l'organisation générale de la restauration collective, son fonctionnement au quotidien, principaux acteurs en Aveyron, les débouchés potentiels.
• Règlementations nutritionnelles et sanitaires appliquées aux cantines et comment cela se traduit sur leurs approvisionnements et donc s'applique à leurs fournisseurs.
• Echanges sur les avantages/inconvénients de ce circuit de commercialisation.
Après-midi :
• Règles de la commande publique appliquées aux achats de denrées alimentaires. Les différentes procédures et méthodes pour y répondre, outils de veille et facturation en ligne.
• Méthodologie et outils pour bien communiquer avec les responsables restauration (planification, volumes, qualité attendue, bons de livraison, agréments sanitaires...)

Modalité d'enseignement
présentiel

Infos complémentaires

Durée de la formation 2 jour(s)
Date limite d'inscription 01/01/1970

Tarifs
Adhérent 210€
Non adhérent 210€
Non agricole 210€
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

Plus de renseignements
Lisa SPETZ
alimentation@aveyron-bio.fr
APABA
06 98 72 88 00

Taux de satisfaction : %

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

27 févr 2024 09:30 - 17:30 (7hrs)	Bâtiment Interactis Salle de réunion au 3e étage 12200 Villefranche de Rouergue	Lisa SPETZ, en charge à l'APABA, de l'accompagnement des collectivités et des producteurs pour favoriser les circuits courts à la cantine
date à définir (7hrs)	Maison de l'éducation populaire 12400 Saint-Affrique	Lisa SPETZ, en charge à l'APABA, de l'accompagnement des collectivités et des producteurs pour favoriser les circuits courts à la cantine