

Les marchés publics de restauration collective

Maîtriser leur mode de fonctionnement et leurs contraintes

2 jours (14 heures)

Perfectionnement

à partir de

1355 € NET par personne (Non assujetti)

 Repas inclus en présentiel

Contenu mis à jour le 25/09/2026. Document téléchargé le 08/10/2026.

La restauration collective est un domaine à forts enjeux, notamment politiques, et les modes de gestion sont variés (régie, marché public d'assistance technique, concession / délégation de service public...).

Les acheteurs publics doivent donc apprendre à mieux connaître ce secteur tout en sachant rédiger les documents contractuels, suivre et contrôler l'exécution des prestations attendues, pour satisfaire trois enjeux essentiels : qualité, sécurité et maîtrise du prix.

Objectifs

- 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%

Les compétences visées par cette formation font l'objet d'une évaluation.

Compétences acquises

Rédiger les clauses de ses marchés de restauration collective et d'en assurer l'exécution de façon optimale

À qui s'adresse cette formation ?

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

Prérequis

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

Programme

1 Pendant votre formation

Les marchés publics de restauration collective (68031)

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 AGECE, 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 efficaces
- 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

Financement

Plusieurs dispositifs de financement sont accessibles via les OPCO (Opérateurs de Compétences), organismes agréés par le ministère du Travail dont le rôle est d'accompagner, collecter et gérer les contributions des entreprises au titre du financement de la formation professionnelle.

Pour plus d'information, une équipe de gestionnaires SKOLAE Formation spécialisée vous accompagne dans le choix de vos formations et la gestion administrative.

[Nous contacter pour en savoir plus →](#)

Intervenants

Expert en marchés publics

Modalités 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

Accessibilité aux personnes en situation de handicap