

02

Achat responsable et durable en restauration collective

Fiche technique

Secteurs

Tous secteurs

Public

Acheteur, responsable/directeur achats - Responsable ou directeur Développement Durable - Les travailleurs au sein des services généraux et les économistes des structures adhérentes de l'OPCO Santé.

Durée

3 jours

Organismes de formation

- ➔ SUD MANAGEMENT
- ➔ CKS GROUP

Lieux & dates

➔ Groupe 1

POITIERS - CKS GROUP -

Annulée

Les 15 & 16 oct. 2024

+ Le 12 décembre 2024

➔ Groupe 2

BAYONNE - SUD MANAGEMENT

Les 23 & 24 jan. 2025

+ Le 7 février 2025

➔ Groupe 3

BORDEAUX - SUD MANAGEMENT

Les 13 & 14 mars 2025

+ Le 28 mars 2025

➔ Groupe 4

BRIVE - CKS GROUP

Les 25 & 26 mars 2025

+ Le 26 mai 2025

Interlocuteur Opco Santé

Sabrina TOULON

formationscollectivesNA@opco-sante.fr

0556008517

Contexte

Cette formation à l'achat responsable et durable en restauration collective doit permettre aux équipes responsables des achats d'aborder le développement durable comme une opportunité plutôt qu'une contrainte. Identifier des pistes concrètes pour réduire les risques, les coûts et créer de la valeur : trouver des produits éco-responsables, sélectionner un fournisseur en phase avec ses engagements en faveur du développement durable, mieux maîtriser le processus d'achat... Autant de points d'appui pour construire une démarche d'achats durables et solidaires.

Objectifs

- ➔ Définir l'achat responsable, répondre aux obligations réglementaires et comprendre ses enjeux ;
- ➔ Mettre en oeuvre une stratégie d'achats responsables permettant de mobiliser une offre locale de qualité en produits alimentaires (s'approprier la physionomie des marchés locaux et leurs offres, réfléchir à des applications concrètes que chacun peut mettre en oeuvre dans sa structure ...) ;
- ➔ Savoir mettre en oeuvre un processus d'achats efficace, repérer les étapes, connaître les marchés, préparer et mener une négociation.

Prérequis

Avoir des connaissances dans l'organisation et le processus achat.

Cette formation à l'achat responsable et durable en restauration collective doit permettre aux acheteurs d'identifier des pistes concrètes pour maîtriser les coûts en limitant pertes et gaspillages et trouver des produits éco-responsables. Elle doit aussi les engager à répondre aux obligations réglementaires en se posant les bonnes questions.

Contenu

Le contenu peut varier en fonction de l'organisme de formation qui anime la session de formation.

N'hésitez pas à nous solliciter pour obtenir le programme détaillé.