



Conseil en restauration municipale

- Audit
- Aide à la décision
- Rédaction de cahier des charges & analyse
- Délégation de service public
- Mesure de qualité & suivi de contrat

**Philippe Durrèche**

Ancien restaurateur de collectivités  
DESS de Droit des Contrats Publics

**Intitulé de la formation**  
**« Contrôler son marché de restauration dans le cadre d'une liaison froide »**  
**Version 1.1./07-13**

**Public concerné :**

Responsables d'office, chefs de service

**Durée de la formation :** deux jours

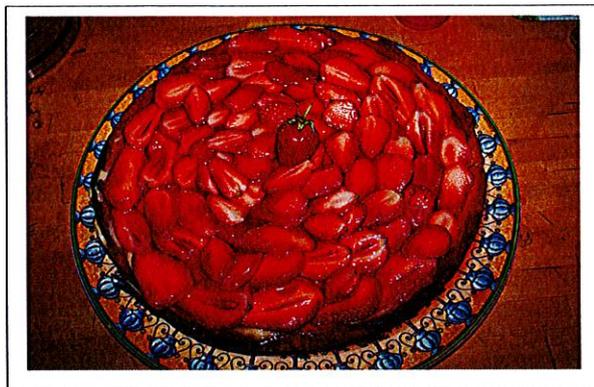
**Format :** inter ou intra entreprise

**Pré requis :**

- Expérience dans le domaine d'un marché en liaison froide
- Maîtrise de l'outil Excel

**Contenu :** 4 modules de contrôle

- Général
- Hygiène
- Administration
- Qualité



**Module 1 :**

**Durée : 2 heures**

**Contrôle Général**

L'objectif est de se familiariser avec les documents contractuels type CCTP-CCAP et à l'aide des outils de lecture et de notes d'établir une note de synthèse reprenant les engagements.

**Module 2 :**

**Durée : 1 heure**

**Contrôle Hygiène**

L'objectif est de s'assurer que les conditions de livraison sont correctes et de passer en revue tous les postes concernés, de la tenue du chauffeur, la propreté des véhicules, celle des cagettes, de la température à l'intérieur du véhicule, des horaires de la livraison, de la conduite dans les enceintes de l'établissement, aux bons de livraisons et aux quantités livrées.

Puis d'inscrire les observations sur le livre de main courante et de faire approuver les observations par le chauffeur.

**Module 3 :**

**Durée : 4 heures**

**Contrôle Administration**

Ce module est réservé à la mise en application des pénalités en utilisant l'outil informatique Excel.

Cabinet RSD

12, avenue du Pavillon Sully – 78230 Le Pecq

Tél. 01 39 73 73 37 – Télécopie : 01 34 51 73 77 – e-mail : durreche@club-internet.fr

<http://www.rsdfrance.com>

E.U.R.L. au capital de 40.000€ - A.P.E. : 7022 Z - SIRET 349 302 166 00013 - N° Formation : 11 78 024 89 78

