



Public concerné

Agriculteurs.rices avec au moins une production dédiée à l'alimentation humaine, intéressé.e.s pour commercialiser ses produits à la restauration collective (ou le faisant déjà)



Durée

1 jour(s) / 7h



Lieux / dates

28/01/2025 > Nyons

Responsables de stage :

Nina CROIZET Audrey LUMALE

Contacts :

Nadege CHAREYRON

FORMATION

Vendre ses produits à la restauration collective



Conditions de réalisation

Pré-requis : aucun



Objectifs pédagogiques

Identifier les restaurants collectifs pouvant être de potentiels débouchés pour sa ferme et se faire connaître
Mesurer l'impact de la réglementation propre à la restauration collective sur son exploitation agricole
Construire une offre (produits et services associés) adaptée aux besoins de la restauration collective
Organiser la vente à la restauration collective de la commande à la livraison



Contenu

Définition et caractéristiques de la restauration collective
Conséquences de la réglementation propre à la restauration collective sur son exploitation agricole
Adaptation et construction de son offre de produits (gamme, prix, etc.) et les services associés (modalités de la relation client, mercurial, livraison, animation, etc.)
Organisation de la vente à la restauration collective, de la commande à la livraison : démarchage, réponse à un marché, prise de commandes, livraison, facturation, etc.



Méthodes pédagogiques

Apports théoriques
Témoignages vidéo
Ateliers pratiques



Méthode d'évaluation

Évaluation des acquis : auto-évaluation par le stagiaire et questionnaire de fin de formation



Autres informations

Date limite d'inscription : 3 semaines avant le début de la formation.
Une attestation de fin de formation vous sera adressée à l'issue de la formation par la Chambre d'agriculture de la Drôme.
Pour les personnes en situation de handicap, [cliquez ici](#).

Contact - Inscription

Accéder au formulaire en scannant ce QRcode

