

CPF

CODE RNCP

-

-

FORMACODE

CODE DIPLOME

-

-

TYPE D'ACTION

Formation continue

LIEU(X)

LP Daniella JEFFRY à SAINT-AMRTIN

DURÉE TOTALE DE LA FORMATION

35

Heures en centre

35

Heures en entreprise

0

PUBLIC CIBLE

Employeur

- Agents publics, acheteurs, juristes, comptables
- Responsables de projets, entreprises soumissionnaires
- ONG et institutions internationale
- Chefs d'entreprises

MODALITÉS D'ACCÈS

Entretien

Positionnement

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formation mixte (présentielle/à distance)

NIVEAU DE SORTIE

Aucun

TARIF

2 700 €

FINANCEMENT

Financement individuel

Entreprise

Autre financement

CONTACTS

GASSETTE Lauric

CFP

lauric.gassette@gretacfasxmsbh.fr

RESTAURATION

Salle de restauration interne disponible.

Ce dispositif s'adresse aussi bien aux hommes qu'aux femmes

OBJECTIF(S)

Ce dispositif vise à permettre aux participants de :

- Comprendre le cadre juridique des marchés publics
- Maîtriser les étapes de préparation, de passation et d'exécution
- Savoir rédiger et analyser les documents contractuels
- Appliquer les bonnes pratiques et éviter les risques juridiques et la dépendance économiques.

PRÉ-REQUIS

Aucun

Savoir lire, écrire

Avoir les notions de base en commerce

CONTENU DE LA FORMATION

- Préparation du marché
- Passation du marché public
- Exécution du marché

DÉBOUCHÉS

Acheteurs publics

Responsables marchés publics

Instructeurs marchés publics

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation en cours de formation

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Pour le bon déroulement de la formation et un accompagnement optimal, vos cours auront lieu en **présentiel** au **Lycée**. Vous aurez à disposition, et en capacité suffisante :

- 1 salle de cours/langues (configuration modulable)
- 1 salle de cours accessible aux personnes en situation de handicap
- 1 salle multimédia
- 1 Centre de ressource (bibliothèque du lycée)
- 1 espace sanitaire homme/femme

Pour favoriser votre apprentissage (individuels ou en groupes), les salles (selon le besoin), sont équipées (en nombre suffisant) de :



Merci de respecter les outils et matériel mis à disposition

De nombreux restaurants à proximité

TRANSPORT

Zone desservie par transport collectif

ACCESSIBILITÉ

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Dernière mise à jour: 11/03/2026 - 10:34