Chambre de Métiers et de l'Artisanat NOUVELLE-AQUITAINE

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

ACCORD-CADRE RELATIF À L'ACHAT DE PRESTATIONS DE FORMATIONS POUR LA CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DU 33 THEMATIQUES ALIMENTAIRES

L'ESSENTIEL DU CONTRAT		
	Objet	ACCORD-CADRE RELATIF À L'ACHAT DE PRESTATIONS DE FORMATIONS POUR LA CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DU 33 THEMATIQUES ALIMENTAIRES
	Type de contrat	Accord-cadre
	Nombre de lots	3
	Tranches optionnelles	Sans tranches optionnelles
	Clauses sociales	Sans
	Clauses environnementales	Avec
	Durée / Délai	12 mois ferme à compter de la notification
	Reconduction	Avec
	Prix	Prix unitaires
	Variation des prix	Avec
	Avance	Sans

SOMMAIRE

Article 1 - OBJET DE L'ACCORD-CADRE **4**
Article 2 - CONTENU DES PRESTATIONS ET MODALITES PEDAGOGIQUES **4**
Article 3 - DEROULEMENT DE LA FORMATION **4**
3.1 Organisation 4
3.2 Obligations du titulaire du marché 5
3.2.1 Avant la formation 5
3.2.2 Pendant le déroulement de la formation 5
3.2.3 Après la formation 5
3.3 Moyens Humains et Matériels Pédagogiques 6
3.3.1 Moyens humains 6
3.3.2 Moyens matériels pédagogiques 6
3.4 Programmation 6
3.5 Evolution du besoin 6
3.5.1 Adaptation des formations aux évolutions des pratiques / besoins / référentiels RNCP 7
3.5.2 Ajout de formations en fonction des prix à la journée et à l'heure inscrits au BPU 7
Article 4 - ENGAGEMENT DE RESPECT DES EXIGENCES DE LA CERTIFICATION QUALIOPI **7**
4.1.1 Pédagogie 7
4.1.2 Compétences 7
4.1.3 Mesure des appréciations 7
Article 5 - ANNEXE AU CCTP - DESCRIPTION DES THEMATIQUES ALIMENTAIRES **9**
LOT1 – CMA 33 - Alimentaire : CHARCUTERIE MODERNE 9
LOT 3 – CMA 33 - Alimentaire : PÂTÉS EN CROÛTE ET TERRINES GASTRONOMIQUES 10

ARTICLE 1 - OBJET DE L'ACCORD-CADRE

L'accord-cadre a pour objet l'achat de prestations de formation pour les chambres de métiers et de l'artisanat du 64 (thématiques alimentaires).

Ces actions de formation sont majoritairement destinées aux chefs d'entreprises de TPE-PME, à leurs conjoints, à leurs salariés, aux demandeurs d'emploi et porteurs de projet, ainsi qu'aux agents de la CMA.
Les formations doivent être adaptées à ce type de structures, nécessitant une animation et des contenus très pratiques, accessibles à tout niveau de formation initiale.

Le marché est scindé en 3 lots, dont les prestations seront à réaliser dans le département de la Gironde (33).

Les thématiques font l'objet de fiches (*Cf. p.9 du présent CCTP*) :

Lot	Intitulé	Montants maximums périodiques € HT	Estimation annuelle € HT
1	CMA 33 – Alimentaire : CHARCUTERIE MODERNE	10 000 €	6000 €
2	CMA 33 - Alimentaire : BOUCHEES COCKTAIL SALES	10 000 €	6000 €
3	CMA 33 - Alimentaire : PÂTÉS ET TERRINES GASTRONOMIQUES	10 000 €	6000 €

Dates prévisionnelles de formation :
9-10 mars 2027
30-31 mars 2027
4-5 mai 2027

ARTICLE 2 - CONTENU DES PRESTATIONS ET MODALITES PEDAGOGIQUES

Chaque formation obligatoire est détaillée par :

- **A l'article 5 – Annexe au CCTP -les descriptions thématiques de chaque lot :**
- Une description générale de la thématique,
- Des intitulés d'actions de formation indicatifs,
- Un objectif opérationnel,
- Des objectifs pédagogiques,
- La durée
- Une amplitude de durée.
    - *Une demi-journée de formation sera de 4h maximum ;*
    - *Une journée de formation sera de 7h maximum.*

Concernant l'organisation de la formation :

Chaque formation obligatoire sera réalisée en présentiel et en formation action.

Pour autant, concernant les « formations facultatives » (les candidats peuvent ajouter facultativement, d'autres formations qui doivent obligatoirement être en lien avec objectifs de la fiche thématique.) celles-ci peuvent correspondre à l'un des types suivants :

- Formation en présentiel
- Formation action

ARTICLE 3 - DEROULEMENT DE LA FORMATION

3.1 ORGANISATION

La Chambre de métiers et de l'artisanat du département concerné reçoit l'inscription du stagiaire dans la formation demandée, la gère et lui remet une attestation de suivi de stage au terme de celle-ci.

Elle renvoie le stagiaire vers le titulaire afin qu'il procède au positionnement des stagiaires pour vérifier le niveau de pré requis le cas échéant.

3.2 OBLIGATIONS DU TITULAIRE DU MARCHE

Le titulaire a l'obligation, tout au long de la durée du marché, de respecter le référentiel Qualiopi et de se tenir à jour des évolutions (cf. article 4.1 du présent CCTP), et notamment, à chaque formation :

3.2.1 Avant la formation

- Transmettre le déroulé pédagogique de la formation :

Le titulaire aura transmis son scénario pédagogique à la Chambre organisatrice, au moins 10 jours avant le début de la formation.

- Vérifier le niveau de prérequis du stagiaire le cas échéant :

Le titulaire aura transmis à la Chambre organisatrice les méthodes et outils prévus pour évaluer les prérequis des stagiaires, au moins 10 jours avant le début de la formation.

- Avoir transmis ses supports dédiés aux stagiaires :

Le titulaire aura transmis ses supports à la Chambre organisatrice, au moins 10 jours avant le début de la formation.

- Avoir transmis ses outils d'évaluation (atteinte des objectifs, satisfaction…) :

Le titulaire aura transmis et décrit ses différents outils et méthodes d'évaluation à la Chambre organisatrice, au moins 10 jours avant le début de la formation.

- Avoir transmis sa liste de commandes des matières premières :

Le titulaire aura transmis sa liste de commandes des matières premières nécessaires à la réalisation de la formation à la Chambre organisatrice, au moins 15 jours avant le début de la formation.

3.2.2 Pendant le déroulement de la formation

Le titulaire est tenu :

- De ne dispenser la formation qu'aux seuls stagiaires, présentés par la Chambre de Métiers, qui auront émargé la ou les feuilles de présence préparées par elle-même ;

- De procéder à une évaluation des acquis de chaque stagiaire au commencement de la formation (*QUALIOPI : Indicateur 8 critère 2*) ;

- De dispenser la formation dans les locaux de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du département concerné, dans les locaux du prestataire ou sur des sites délocalisés suivant les indications de la Chambre organisatrice, aux dates et heures qui lui auront été précisées lors de la commande.

Le titulaire s'engage à respecter strictement les locaux, le règlement intérieur et les outils et matériels mis à disposition pour le déroulement des prestations. La salle devra être remise en état à chaque fin de formation.

- De procéder à l'évaluation des acquis de la formation et de l'atteinte des objectifs pédagogiques, suivant les moyens et méthodes définis dans l'offre, et transmettre les éléments relatifs à ces évaluations à la Chambre organisatrice, au maximum une semaine après la fin de la formation.

- Procéder à l'évaluation de la satisfaction des stagiaires et des formateurs en fin de formation, via l'outil et les modalités transmis par la Chambre, et transmettre les éléments de ces évaluations à la Chambre organisatrice au maximum une semaine après la fin de la formation.

3.2.3 Après la formation

Le titulaire est tenu :

- De rendre le matériel prêté par la Chambre le cas échéant, en l'état initial, au terme de la formation ou conformément à la date inscrite sur le document de mise à disposition de matériel.

- De transmettre les résultats des évaluations de début de formation (acquis…), de satisfaction, de fin de formation (atteinte des objectifs pédagogiques), les feuilles de présence ou attestations de

connexion (hors plateforme LMS) en respectant le délai d'une semaine, comme précisé à l'article 3.2.2 ci-dessus.

Le titulaire s'engage à transmettre tous les outils qu'il utilisera, déroulés pédagogiques, supports et outils d'évaluation permettant de vérifier l'atteinte des objectifs

3.3 Moyens Humains et Materiels Pedagogiques

3.3.1 Moyens humains

Le titulaire aura désigné et précisé dans son offre les contacts de l'interlocuteur dédié au marché ; tout changement devra être remonté à la Chambre dans les plus brefs délais.
Cet interlocuteur devra être joignable, et répondre à toute sollicitation des Chambres en moins de 72 heures, par mail et / ou téléphone. Cet interlocuteur sera le point de contact privilégié des Chambres, et assurera le contrôle de la bonne exécution des prestations.

Le titulaire du marché doit mobiliser une équipe et désigner des formateurs spécialisés dans les domaines ou séquences afférents à chaque type d'action de formation.

Le titulaire devra transmettre les CV datés de ses formateurs (accompagnés des copies des diplômes, titres, concours et attestations de formation…) lors de la remise de l'offre puis tous les ans, 15 jours avant la date d'anniversaire de la notification du marché.
En en cours de marché, le titulaire devra préciser comment il entretient et développe les compétences de ses formateurs (*QUALIOPI : Indicateur 22 critère 5*).

Le titulaire, s'il est contraint à devoir changer un formateur en charge du marché, devra proposer un nouveau formateur à compétences au moins égales, et envoyer son CV à la CMA au moins 1 mois avant que le changement ne soit effectif. Ce changement de formateur est soumis à la validation de la CMAR, conformément au CCAP.

3.3.2 Moyens matériels pédagogiques

Le titulaire du marché devra remettre à chaque stagiaire un support de la formation dispensée dans le cadre des sessions en présentiel ou par voie dématérialisée, qu'il transmettra à la CMA organisatrice au plus tard 10 jours avant le début de la formation.

Le titulaire aura précisé dans son offre les moyens matériels pédagogiques qu'il met en œuvre dans le cadre de sa formation. Ces moyens doivent être pertinents et adaptés au vu des objectifs de la formation et du public ciblé.

3.4 Programmation

Une programmation prévisionnelle sera faite trimestriellement, semestriellement ou annuellement par la Chambre, et sera transmise au titulaire au plus tard un mois avant la date de la première formation. Cette programmation, qui aura été convenue au préalable avec le formateur, ne pourra être modifiée par lui.

Le prestataire ne peut pas refuser sans justification de réaliser des prestations ; si c'est le cas, il devra justifier ce refus, et proposer a minima 3 autres dates de formation, comprises sur les trois mois suivants la date initialement demandée (sans comptabiliser les périodes de vacances scolaires).
En cas de non-respect de ces obligations, le titulaire encourt les pénalités prévues au CCAP.

Les dates seront confirmées 8 jours au plus tard avant la date prévue pour la réalisation de la prestation par bon de commande (par formation).

La Chambre se réserve le droit d'annuler sans frais une formation prévue, en prévenant le titulaire au moins 3 jours avant la date prévue. En cas d'annulation moins de trois jours avant la date, 20% du montant inscrit au bon de commande sera dû, dans un maximum de 500€ par formation annulée.

La Chambre pourra demander la modification de la date d'une formation déjà prévue, sans que le titulaire ne soit forcé d'accepter la nouvelle date si la formation intervient moins de 1 mois après la demande.

Des formations supplémentaires, à des dates non initialement prévues dans les programmations transmises, pourront être demandées par la Chambre sur la base des prix annoncés dans le BPU, sans que le titulaire ne se voit contraint d'assurer une prestation non envisagée préalablement.

La Chambre se réserve également le droit de faire réaliser certaines des formations proposées dans cet accord-cadre par des agents internes.

3.5 EVOLUTION DU BESOIN

3.5.1 Adaptation des formations aux évolutions des pratiques / besoins / référentiels RNCP

Le titulaire devra se tenir informé des évolutions des référentiels RNCP, contraintes réglementaires, besoins et pratiques impactant ses formations, et mettre à jour les scénarios pédagogiques des formations dispensées et les compétences de ces formateurs en conséquence.

A chaque modification, les éléments impactés devront voir leur version mise à jour transmise à la Chambre (programme, déroulé pédagogique, tableaux croisés pour les formations diplômantes et certifiantes, supports de cours, méthodes et outils d'évaluations des acquis et des objectifs…), a minima une semaine avant que la première formation mise à jour ne soit réalisée.

3.5.2 Ajout de formations en fonction des prix à la journée et à l'heure inscrits au BPU

Si de nouvelles formations non prévues dans le marché initial venaient à devenir nécessaire, la Chambre consulte en priorité le titulaire du lot dont la thématique correspond à la nouvelle formation demandée, en lui transmettant les informations précisées à l'article 2 du présent CCTP.

Si le scénario pédagogique (annexe 2 au CCTP) transmis par le titulaire permet de satisfaire le besoin et que le CV du formateur transmis convient, la formation est ajoutée au BPU, le prix étant calculé sur la base des prix horaires et journaliers indiqués dans le BPU de l'offre initiale.

Si le titulaire n'est pas en mesure de satisfaire le besoin, la Chambre est dégagée de toute contrainte d'exclusivité et contractera avec un autre opérateur.

ARTICLE 4 - ENGAGEMENT DE RESPECT DES EXIGENCES DE LA CERTIFICATION QUALIOPI

La CMAR-NA étant certifiée QUALIOPI, elle se doit de s'assurer du respect des exigences de cette certification par ses prestataires externes, qui n'ont pas besoin d'être certifiés mais seulement de respecter les exigences ci-après
(*Décret n°2019-564 du 6 juin 2019 relatif à la qualité des actions concourant au développement des compétences*) :

4.1.1 Pédagogie

Le prestataire s'engage à fournir à l'OF :

- Proposer un déroulé pédagogique et un contenu de formation adapté aux objectifs opérationnels, en précisant :
  - Les méthodes mobilisées ;
  - Les modalités d'évaluation en lien avec chaque objectif opérationnel.

- Pour les formations inscrites au RNCP (diplômes, titres CQP) ou certifiantes (inscrites au Répertoire Spécifique), fournir un tableau croisé du contenu de la formation et du référentiel de compétences.

- Les outils d'évaluation doivent comprendre *à minima* :
  - En particulier pour les formations avec prérequis, une évaluation des acquis en début de formation ;
  - Une évaluation en fin de formation ;
  - Le cas échéant, des outils d'évaluation en cours de formation.

- Pour les formations certifiantes, les évaluations font l'objet d'un relevé de résultats pour l'ensemble du groupe.

4.1.2 Compétences

Le prestataire s'engage à fournir à l'OF :
- Un CV mis à jour annuellement ;
- Les copies des diplômes, titres et concours, attestations de formation.

4.1.3 Mesure des appréciations

Le prestataire :

- Invite les stagiaires à compléter le questionnaire de satisfaction ad hoc. Il pourra sur demande connaître les résultats de cette mesure d'évaluation.
- Est invité à renseigner à chaque fin de stage, le questionnaire de satisfaction du formateur.

En complément, la signature d'une charte d'engagement du formateur pourra être demandée par les sites de formation.

De manière générale, le prestataire doit transmettre à la Chambre tout document moins de 7 jours après en avoir reçu la demande, sous peine des pénalités prévues au CCAP.

ARTICLE 5 - ANNEXE AU CCTP - DESCRIPTION DES THEMATIQUES ALIMENTAIRES

DEPARTEMENT DU 33 :

LOT1 – CMA 33 - Alimentaire : CHARCUTERIE MODERNE

Cette fiche thématique a pour objet la réalisation d'actions de formation majoritairement destinées aux chefs d'entreprises artisanales inscrits au répertoire des métiers ainsi qu'à leur conjoint, aux salariés et aux demandeurs d'emploi porteurs de projet d'activité artisanale, chefs d'entreprise et salariés agricoles ou commerciales dans les métiers de bouche.

L'objectif de ce lot est de :

- Imaginer des recettes charcutière de demain : entre savoir-faire et gastronomie moderne issue du code des usages de la charcuterie
- Créer des produits charcutiers innovants répondant aux nouvelles attentes culinaires sans nitrites
- Adapter les recettes traditionnelles aux exigences actuelles en limitant les allergènes
- Créer des charcuteries revisitées dans les règles hygiène et sécurité
- Travailler les associations modernes
- Soigner la présentation pour une mise en valeur contemporaine

FORMATIONS OBLIGATOIRES
CHARCUTERIE MODERNE

L'intervenant devra justifier d'un niveau de Meilleur Ouvrier de France charcutier traiteur.
Il devra justifier également des diplômes suivants **:** un Brevet Professionnel charcuterie-traiteur, Brevet de Maîtrise charcutier traiteur, ou équivalent.

Le candidat pourra également proposer, facultativement, les autres formations qu'il est en capacité de réaliser et qui rentrent dans les objectifs de la thématique

Durée de la formation : 14 heures – 2 jours
Effectif maximum : 12
Public : Métiers de l'alimentaire avec une expérience dans le domaine de la charcuterie-traiteur souhaitée pour faciliter le déroulement du stage

Profil formateur : Charcutier expérimenté, doté d'une expertise en ingénierie pédagogique et en animation de formations techniques dans le domaine alimentaire. Il devra justifier **du nombre de formations animées sur cette thématique.**

A défaut de transmission des copies des CV, diplômes, attestations de formation le justifiant, l'offre du soumissionnaire sera déclarée irrégulière.

LOT 2 – CMA 33 - Alimentaire : BOUCHEES COCKTAIL SALES

Ces formations permettront de confectionner une gamme de bouchées innovantes, salées froides ou chaudes pour les buffets, cocktails déjeunatoires ou dinatoires et autres événements.

L'objectif de ces formations est :

- Apprendre à préparer une variété de bouchées salées, alliant tradition et innovation
- Maîtriser les techniques de base de la cuisine des bouchées, de la découpe à la présentation
- Comprendre l'harmonie des saveurs et des textures pour créer des combinaisons délicieuses
- Proposer des recettes de pièces cocktail salées, à emporter ou à déguster sur place
- Appréhender l'intérêt d'une cuisine-nomade innovante, facile à préparer et rentable pour l'établissement

FORMATIONS OBLIGATOIRES
BOUCHEES COCKTAIL SALES

Durée de la formation : 14 heures – 2 jours
Effectif maximum : 12
Public : Professionnel de la restauration pour faciliter le déroulement du stage

L'intervenant devra justifier d'un niveau de Brevet Professionnel ou Brevet de Maitrise traiteur ou cuisine, ou équivalent.
Le candidat devra justifier d'un niveau de Brevet Technique des Métiers pâtisserie ou Brevet de Maîtrise pâtisserie, ou équivalent.

Le candidat pourra également proposer, facultativement, les autres formations qu'il est en capacité de réaliser et qui rentrent dans les objectifs du lot.

LOT 3 – CMA 33 - Alimentaire : PÂTÉS EN CROÛTE ET TERRINES GASTRONOMIQUES

La charcuterie artisanale traditionnelle est un art, un mélange de savoir-faire et de tour de main.

L'objectif de ces actions de formation est :

- Revoir les grandes techniques de base en charcuterie,
- Savoir gérer les ingrédients et le matériel nécessaire,
- Trier, tailler, assaisonner et mariner les viandes et savoir faire la mise en salaison,
- Retravailler divers pâtés et terrines de terroir,
- Gérer la cuisson et la texture,
- Réaliser des pâtés en croûte et terrines comme avant et sans produits d'assemblage,
- Avoir une expérience supplémentaire en fabrication

FORMATIONS OBLIGATOIRES
PÂTÉS EN CROÛTE ET TERRINES GASTRONOMIQUES

L'intervenant devra justifier d'un niveau de Brevet Professionnel charcutier-traiteur ou cuisine, ou Brevet de Maîtrise charcutier-traiteur ou cuisine, ou équivalent.

Durée de la formation : 14 heures – 2 jours
Effectif maximum : 12
Public : Professionnel de la restauration pour faciliter le déroulement du stage

Le candidat pourra également proposer, facultativement, les autres formations qu'il est en capacité de réaliser et qui rentrent dans les objectifs du lot.