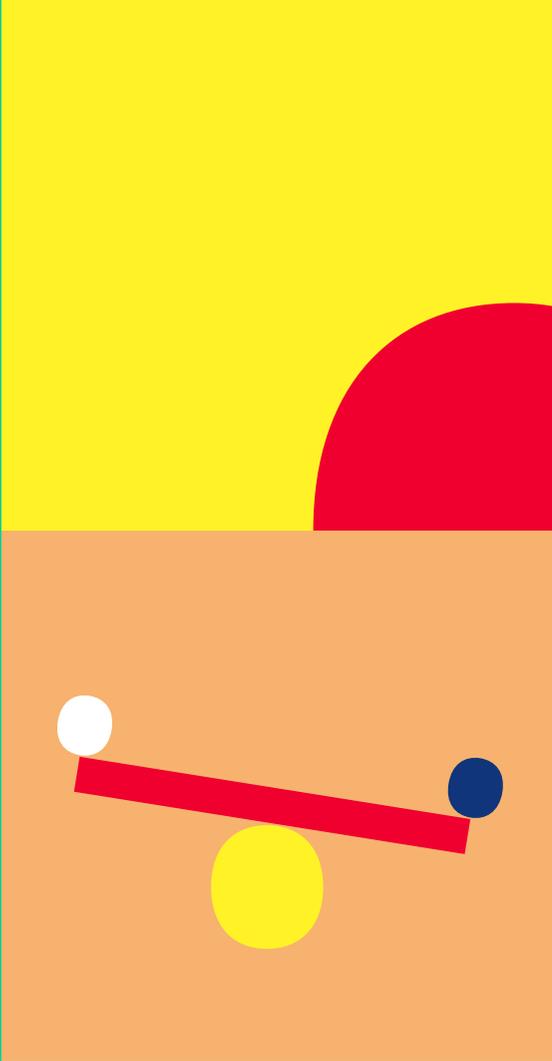
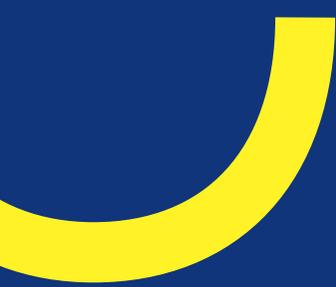


CATALOGUE FORMATIONS 2020-2021



Scicabulle
COOPÉRATIVE POUR GRANDIR

grenade
CENTRE D'ENTREPRENEURISME LOCAL



QUI SOMMES-NOUS ?

LE GRENADE REGROUPE ACTUELLEMENT UNE CINQUANTAINE DE PERSONNES ET HUIT ENTREPRISES COOPÉRATIVES DANS LE SECTEUR DE L'ALIMENTATION : BARS, RESTAURANTS, BRASSERIES ARTISANALES, ÉPICERIE...

Le fonctionnement de chaque coopérative repose sur **trois valeurs fortes** :

- approvisionnement en **circuits courts**
- **autogestion** par les salarié-e-s
- travail **artisanal**, porteur de sens

C'est aussi une expérience commune de la **coopération** qui nous réunit, notre groupement se développe grâce à l'intrapreneuriat : nous accompagnons d'ancien-ne-s salarié-e-s dans la création de leur entreprise coopérative.

Au delà de ce développement "interne", nous sommes de plus en plus sollicités par des porteurs de projet extérieurs au groupement, pour réaliser des **prestations de conseil** ou de la **formation**.

NOS FORMATIONS

Depuis 2018, nous travaillons pour le compte de l'**organisme de formation Scicabulle**, en proposant des formations sur une diversité de thématiques, liées à des compétences utilisées au quotidien dans nos entreprises et sur lesquelles nous avons acquis une certaine expertise au fil des années :

- **autogestion** (page 6)
- **gestion économique, comptabilité** (page 8)
- **alimentation de la transition** (page 11)

Ces formations sont dispensées par un **binôme de formateurs ou formatrices**, salarié-e-s d'une des entreprises du groupement, et ayant une expertise sur le sujet. (page 4)

Ce catalogue regroupe un ensemble de propositions, mais nous pouvons aussi construire **une formation "sur mesure"** pour une structure ou une équipe donnée.

Contactez-nous pour échanger sur votre besoin et recevoir un devis :



contact@le-grenade.fr



MODALITÉS PRATIQUES :

Lieu : les formations ont lieu dans nos locaux ou dans ceux de Scicabulle (Villeurbanne ou Lyon), sauf exception.

Durée : 1 ou 2 jours selon les formations.

Dates des sessions : attention, les dates proposées dans ce catalogue ne seront définitivement confirmées que lorsqu'un nombre minimum de participant·e·s sera atteint. Des sessions supplémentaires peuvent également être programmées, selon les demandes. Donc n'hésitez pas à nous contacter, pour nous témoigner votre intérêt !

Prise en charge possible selon la situation de la personne formée (salarié·e, demandeur·euse d'emploi...). >> *Voir ci-contre.*

Pour toute demande de renseignement ou inscription, nous contacter :

SCIC Grenade - 11 rue Dr Ollier 69100 Villeurbanne
contact@le-grenade.fr - 07 69 50 60 22

Les formations présentées dans ce catalogue sont menées pour le compte de notre partenaire Scicabulle :

Scicabulle - 58 rue Raulin 69007 Lyon
Code APE : 9499Z - SIRET : 813 890 274
N° de déclaration d'activité de formation : 84691443469. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

COMMENT FINANCER SA FORMATION ?

Les formations que nous proposons ne peuvent pas être financées dans le cadre du CPF (Compte Personnel de Formation), pour l'instant.

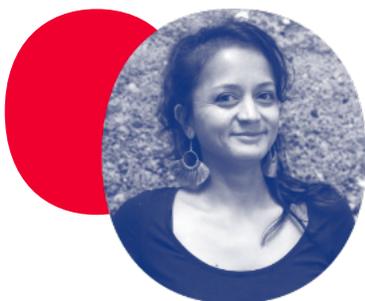
Cependant, nous travaillons pour l'organisme de formation Scicabulle dont nous animons les formations et qui est référencé auprès de Pôle Emploi et des OPCO (opérateurs de compétences, aussi appelés fonds de formation), ce qui permet d'autres types de financements.

Si vous êtes inscrit·e à Pôle Emploi :

Pôle Emploi peut participer au financement de formations avec l'AIF (aide individuelle à la formation). Il faut que la formation demandée soit clairement en lien avec votre projet personnalisé d'accès à l'emploi. Vous aurez un formulaire à remplir et votre demande devra être validée par votre conseiller·ère.

Si vous êtes salarié·e :

Votre employeur cotise à un fonds de formation (OPCO) qui peut financer nos formations à la demande de l'employeur.



DÉVINA AZIS

Après un parcours dans la diplomatie, Dévina a co-fondé le Bieristan en 2014 et s'y est formée à la cuisine. Passionnée par les techniques de fermentation, elle souhaite ainsi transmettre son savoir-faire sur la cuisine de transition et les accords mets et bières.



ANNE-CÉCILE BESSON

Après une première expérience d'accompagnement à la création d'activités en Ardèche, Anne-Cécile rejoint le Grenade en 2016, initialement sur des missions de comptabilité et gestion. Elle accompagne des entreprises en création, coordonne l'offre de formations et anime des séminaires et temps collectifs.



RAMI DAHDAH

Après une formation dans le développement et une expérience au Court-Circuit, Rami a co-fondé le Bieristan en 2015. Il en a été cogérant et en charge de l'approvisionnement en bières avant de décider de co-créer une brasserie artisanale dans le Vercors, la brasserie La Machine, qui ouvrira en 2020. Rami est aussi l'auteur du guide "Rando-bières en France".



JULIE DAMON-LEYDIER

Co-fondatrice du Court-Circuit, Julie a aussi participé au lancement du Bieristan et du Grenade. Depuis, elle a obtenu un titre professionnel en comptabilité. Elle gère les paies, supervise la comptabilité des entreprises membres et les accompagne dans l'utilisation d'outils de suivi et d'aide à la décision. Julie accompagne aussi les entreprises en création dans la structuration de leur organisation pour en améliorer la gestion.



MARCO DELLA CORTE

Co-fondateur du Court-Circuit en 2010 puis du Bieristan en 2015, Marco est aujourd'hui salarié du Grenade où il accompagne des entreprises en création, assure l'animation des séminaires des entreprises membres et travaille sur le fonctionnement en autogestion. Il est par ailleurs membre du conseil d'administration de l'Union Régionale des Scop et donne des cours sur la coopération dans l'enseignement supérieur.



RIM DOUKALI

D'abord comédienne, Rim s'est reconvertie dans la cuisine en 2015. Elle est cuisinière au Court Circuit depuis 2017 et a participé à la refonte de l'offre de restauration. Elle est également cogérante de sa coopérative.





LOUISE FLANDIN

Après un parcours dans l'accompagnement à la création d'entreprises de l'ESS, Louise s'est reconvertie et a obtenu son CAP cuisine en 2017. Depuis, elle travaille au Bieristan en tant que cuisinière polyvalente, et est responsable d'une partie des approvisionnements en circuits courts. Elle est élue cogérante en 2019.



PÉNÉLOPE SARAT

Après une formation dans l'Economie Sociale et Solidaire, puis une reconversion dans la cuisine professionnelle, Pénélope a co-fondé le Bieristan en 2015. Elle s'y est passionnée pour la bière artisanale et a décidé en 2020 de se consacrer à la transformation en Scop d'une microbrasserie, la Brasserie du Haut Büech. Elle pilote notamment la création d'un brewpub associé, situé à Villeurbanne.



AUTOGESTION



METTRE EN PLACE SUR LA DURÉE L'AUTOGESTION DANS UNE ORGANISATION

Gérer collectivement une entreprise est un souhait pour de nombreux créateurs d'activités, qu'ils choisissent le statut coopératif ou non. Cependant la gestion collective au quotidien n'est pas évidente ou naturelle.

Cette formation a pour but de donner un cadre théorique sur les différentes approches actuelles dans le domaine de la gestion collective d'entreprise, d'identifier des freins potentiels à sa mise en œuvre et de découvrir les besoins et outils pour y répondre (communication, prise de décision collective *versus* initiative en autonomie).

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

A l'issue de la formation, le/la stagiaire sera en mesure de :

- Analyser les motivations et les réticences propres aux membres d'une structure quant à l'autogestion, en déduire le contexte organisationnel
- Proposer un processus de mise en place ou d'évolution de l'autogestion dans cette structure
- Proposer ou développer les outils adaptés à l'autogestion dans une organisation donnée

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Partage d'expériences des participant-e-s ;
Etude de cas présenté par les formateur-trice-s.

ÉVALUATION :

Auto-évaluation en début et fin de formation.

PROGRAMME :

1- Comparaison des différentes approches de la gestion collective (autogestion, coopération, holacratie) :

- Convergences et divergences entre différents mouvements managériaux
- Implications politiques, juridiques, économiques, sociologiques de cette diversité

2- Identifier les leviers et les freins à la mise en pratique de l'autogestion dans son organisation :

- Partir des expériences des participant-e-s et analyser les situations concrètes présentées pour identifier des leviers et des freins
- Autodiagnostic de son organisation

3- Retour d'expériences :

- Outils mis en place par des entreprises du Grenade (partage des responsabilités, moyens de communication, modes de décision collective)
- Etude de cas : l'organisation du Court-Circuit sur dix ans, processus d'émergence et fonctionnement

LIEU DE FORMATION :

Grenade
11 rue Docteur Ollier
69100 Villeurbanne

PUBLIC :

Porteur-euse-s de projet, dirigeant-e-s, associé-e-s, salarié-e-s, administrateur-trice-s d'une activité économique actuelle ou future, souhaitant mettre en place ou améliorer la gestion collective et démocratique de son organisation.

Aucun pré-requis.

FORMATEUR-TRICE-S :

Anne-Cécile Besson
Marco Della Corte

DURÉE :

2 journées, 14 heures.

PRIX :

500 euros, si prise en charge.
300 euros, sinon.

DATES :

18 + 19 JANVIER 2021
14 + 15 JUIN 2021



GESTION ÉCONOMIQUE COMPTABILITÉ



TENIR LA COMPTABILITÉ COURANTE DE SA TPE-PME

Au delà d'être une obligation légale, la tenue de la comptabilité est la première étape pour avoir des données fiables et actualisées sur la situation économique de son entreprise. Déléguer toute sa comptabilité à un expert-comptable représente par ailleurs un coût non négligeable.

Cette formation a pour but de donner des bases de comptabilité à des entrepreneurs, d'en comprendre les principes généraux et de décider ensuite les tâches qui seront déléguées à une personne extérieure et celles qui seront réalisées en interne.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

A l'issue de la formation, le/la stagiaire sera en mesure de :

- Identifier, collecter et archiver les différentes pièces comptables
- Saisir les écritures courantes
- Remplir les déclarations de TVA
- Décider les opérations faites en interne et celles déléguées au cabinet comptable

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Apports théoriques, mise en application par binôme notamment avec des exercices de saisie.

ÉVALUATION :

Auto-évaluation en début et fin de formation.

PROGRAMME :

1- Rôle de la comptabilité dans la gestion de l'entreprise :

- Distinction comptabilité et gestion
- Distinction compte de résultat et bilan
- L'expert-comptable : obligations et intérêt

2- Principes généraux de la comptabilité :

- Double écriture et lettrage
- Les différents journaux et le plan comptable (comptes généraux, comptes auxiliaires)
- Archivage des pièces comptables et saisie des opérations courantes
- Le choix du logiciel de comptabilité

3- Gestion de la caisse :

- Fonds de caisse, rouleaux de monnaie, dépôts chèques et espèces, outils de suivi...

4- Impôts commerciaux (TVA...) :

- Principes et obligations
- Méthode et périodicité

LIEU DE FORMATION :

Grenade
11 rue Docteur Ollier
69100 Villeurbanne

PUBLIC :

Toute personne qui souhaite mieux maîtriser la comptabilité de son entreprise actuelle ou future.

Aucun pré-requis.

FORMATEUR-TRICE-S :

Anne-Cécile Besson
Julie Damon-Leydier

DURÉE :

2 journées, 14 heures.

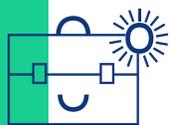
PRIX :

500 euros, si prise en charge.
300 euros, sinon.

DATES :

1ER + 2 FÉVRIER 2021





GÉRER ET SUIVRE LA RENTABILITÉ DE SON CAFÉ BAR RESTAURANT

Les termes “prévisionnel” ou “plan de financement” font parfois peur aux porteurs et porteuses de projet. Or, ce sont des outils essentiels pour envisager la création d’activité plus sereinement et dont les fonctions de base sont plus accessibles qu’on ne croit souvent.

Cette formation permet d’appréhender quelques notions essentielles, de remplir des outils adaptés et qui permettent d’y voir plus clair avant de lancer son activité et enfin de mettre en place les outils de suivi les plus pertinents en fonction des enjeux rencontrés par sa structure.

PROGRAMME :

1- Formuler son modèle économique :

- » Extraire les informations essentielles des compte de résultat et bilan
- » Étudier les grands ensembles de coûts dans la restauration “classique” et en circuit court
- » Suivre la rentabilité et le coût de revient de différentes catégories de produits

2- Construire ses prévisionnels (compte de résultat, plan de financement) :

- » A partir de modèles de comptes de résultats, prévisionnel du plus général au plus précis
- » Inventaire des données nécessaires et des choix à faire pour affiner un prévisionnel
- » Exercice de mise en pratique en binômes à partir des projets des participant-e-s

3- Construire ses outils de suivi (trésorerie, prévisionnel corrigé) :

- » Identifier les indicateurs à suivre
- » Créer des outils adaptés

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

A l’issue de la formation, le/la stagiaire sera en mesure de :

- Extraire les informations essentielles du compte de résultat et du bilan
- Formuler son modèle économique
- Suivre la rentabilité et le coût de revient
- Construire ses prévisionnels économiques et financiers
- Construire ses outils de suivi (trésorerie, compte de résultat prévisionnel)

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Étude de cas, présentation de documents financiers et comptables “réels”, exercices en groupes, présentation de concepts, définitions, calculs.

ÉVALUATION :

Auto-évaluation en début et fin de formation.

LIEU DE FORMATION :

Grenade
11 rue Docteur Ollier
69100 Villeurbanne

PUBLIC :

Porteur-euse de projet, associé-e ou gérant-e d’un établissement comprenant un café bar restaurant.

FORMATEUR·TRICE·S :

Anne-Cécile Besson
Julie Damon-Leydier

DURÉE :

2 journées, 14 heures.

PRIX :

500 euros, si prise en charge.
300 euros, sinon.

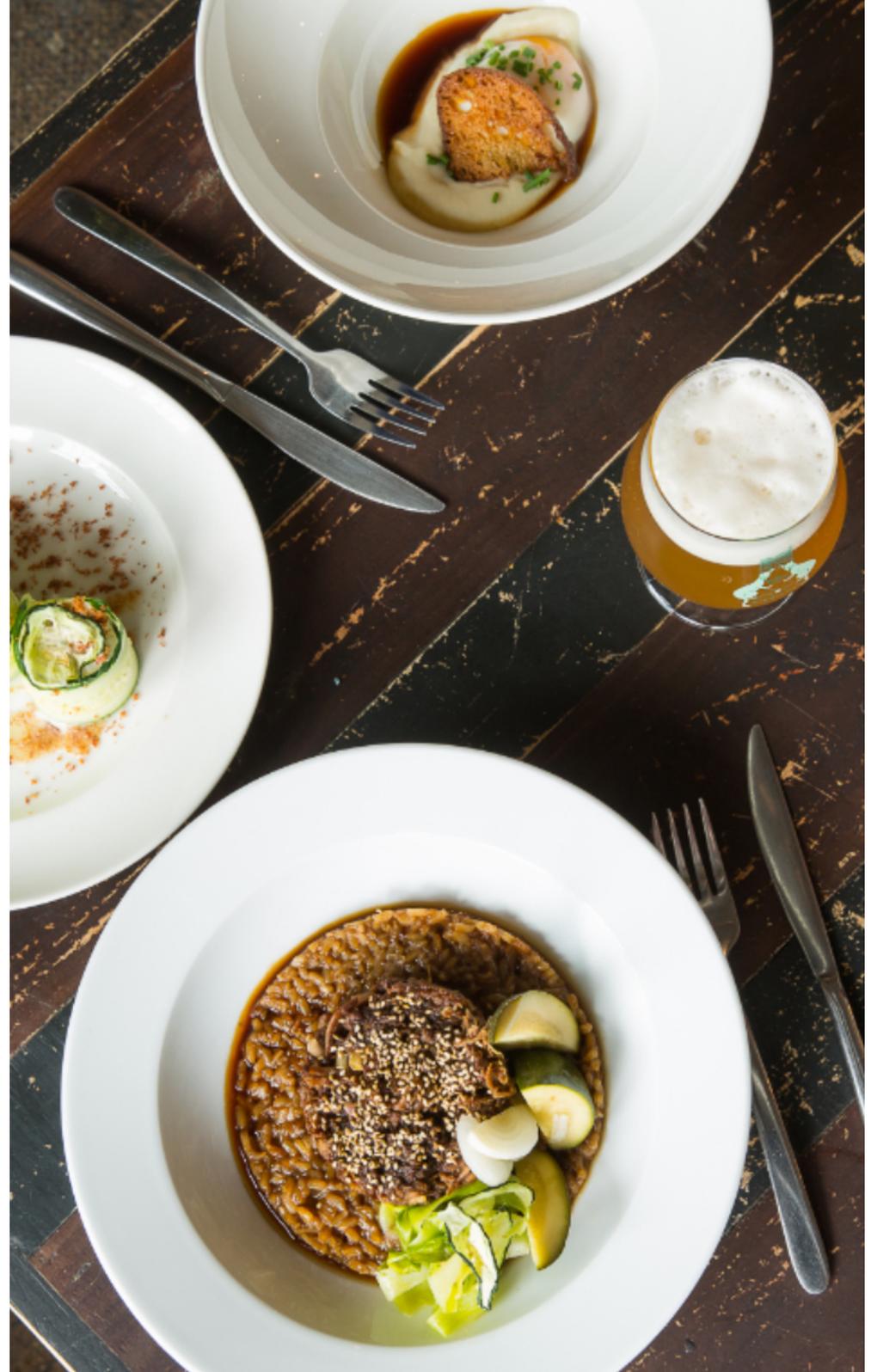
DATES :

22 + 23 FÉVRIER 2021
31 MARS + 01 AVRIL 2021





ALIMENTATION DE LA TRANSITION





GÉRER UN RESTAURANT EN CIRCUIT COURT

On a beau savoir que l'approvisionnement en circuit court présente des avantages certains pour l'environnement et le développement du territoire sur lequel on vit, il n'est pas évident de saisir toutes les conséquences d'un tel choix sur le fonctionnement d'un restaurant.

Cette formation s'appuie sur bientôt dix ans d'expériences du Court-Circuit et du Bieristan dans des activités de bar et restauration et un réseau de fournisseurs qui a évolué au cours du temps.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

A l'issue de la formation, le/la stagiaire sera en mesure de :

- Identifier les implications de ce choix d'approvisionnement en termes de temps et d'organisation du travail
- Connaître les étapes pour transformer ou créer son restaurant en circuit court

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Etude de cas des entreprises du groupement, échanges en partant des expériences des participant-e-s.

ÉVALUATION :

Auto-évaluation en début et fin de formation.

PROGRAMME :

1. Cuisiner des produits bruts :

- » Créer des menus à partir des produits proposés par les producteurs locaux (en fonction de la saison, des dates de livraisons possibles pour chaque producteur)
- » Cuisiner à partir de produits bruts : se former, s'équiper, adapter le temps de travail et les techniques

2. S'insérer dans un environnement :

- » Identifier ses besoins et se constituer un réseau de fournisseurs pour s'approvisionner en direct ou presque
- » Organiser le travail lié aux relations fournisseurs (commandes, livraisons)
- » Gérer les déchets

3. Impacts sur le modèle économique :

- » Réduire les pertes
- » Équilibrer les coûts matières

LIEU DE FORMATION :

Grenade
11 rue Docteur Ollier
69100 Villeurbanne

PUBLIC :

Créateur ou gérant d'un restaurant voulant adopter un fonctionnement en circuit court.

Aucun pré-requis.

FORMATEUR·TRICE·S :

Dévina Azis
Louise Flandin

DURÉE :

2 journées, 14 heures.

PRIX :

500 euros, si prise en charge.
300 euros, sinon.

DATES :

17+18 2021





CONNAÎTRE LA BIÈRE ARTISANALE POUR MIEUX LA VENDRE

Travailler avec des brasseurs artisanaux permet de proposer aux clients des bières très variées, mais aussi de se fournir localement et réduire l'impact du transport, tout en soutenant des petites entreprises aux savoir faire passionnants.

Les conséquences sur le quotidien de travail dans un bar sont multiples et à anticiper : décrire les bières proposées aux client·e·s, régler la tireuse en fonction de chaque bière, suivre les taux de marge qui varient (prix des bières, taux de perte...).

Le Court-Circuit et le Bieristan proposent depuis leurs ouvertures (2010 et 2015) exclusivement des bières locales et artisanales. Les équipes ont appris de leurs expériences et transmettent leur savoir-faire chaque fois qu'un·e nouveau·velle salarié·e arrive. Pénélope et Rami, cofondateurs du Bieristan, sont depuis devenus brasseurs.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

A l'issue de la formation, le/la stagiaire sera en mesure de :

- Expliquer les processus de fabrication et les styles de bières
- Déguster une bière et la décrire
- Suivre la rentabilité selon les types de bières
- Gérer l'outil technique

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Présentation et manipulation du matériel ; Dégustations guidées.

ÉVALUATION :

Auto-évaluation en début et fin de formation.

PROGRAMME :

- 1. Le processus de fabrication :**
 - » Ingrédients, fabrication artisanale (étapes et machines)
 - » Styles de bières
 - » Faux goûts, défauts
- 2. Dégustations guidées :**
 - » Importance du verre
 - » Sens sollicités (vue, nez, bouche)
- 3. Suivi de la rentabilité :**
 - » Calculs et présentation d'outils utilisés au Bieristan
 - » Réflexion et explication sur l'importance du taux de perte (mousse)
- 4. Gérer l'outil technique :**
 - » Présentation de l'installation technique (tirage, chambre froide, gaz)
 - » Changer un fût selon le modèle
 - » Régler la pression et autres problèmes fréquents

LIEU DE FORMATION :

Grenade
11 rue Docteur Ollier
69100 Villeurbanne

PUBLIC :

Actuel·le ou futur·e gérant·e ou salarié·e d'un bar souhaitant intégrer de la bière artisanale à son offre.

Aucun pré-requis.

FORMATEUR·TRICE·S :

Rami Dahdah
Pénélope Sarat

DURÉE :

1 journée, 7 heures.

PRIX :

250 euros, si prise en charge.
150 euros, sinon.

DATES :

12 OCTOBRE 2020
12 AVRIL 2021





CUISINE VÉGÉTARIENNE EN RESTAURATION COMMERCIALE

Réduire la part de viande dans l'offre de son établissement est une façon de réduire son empreinte écologique, d'accueillir des client·e·s végétarien·ne·s ou qui respectent certains interdits religieux sur la viande. Loin des clichés, la cuisine végétarienne est aujourd'hui très riche, variée et gourmande.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

A l'issue de la formation, le/la stagiaire sera en mesure de :

- Définir les enjeux de la cuisine végétarienne
- Reconnaître les erreurs courantes et les éviter
- Identifier les produits de base, les sources de protéines et de fer
- Déterminer les produits à associer
- Élaborer l'offre de menus végétariens

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Apports théoriques, échanges ; Rédaction collective d'un menu ; Une partie de la formation aura lieu en cuisine et une partie en salle.

EVALUATION :

Auto-évaluation en début et fin de formation.

PROGRAMME :

1. Les enjeux fondamentaux de la cuisine végétarienne :

- Le végétarisme : définition et explications
- Les bienfaits du régime végétarien
- L'équilibre alimentaire
- La saisonnalité
- Les erreurs à ne pas commettre
- Les sources de protéines et de fer

2. Les spécificités de la cuisine végétarienne :

- Les produits de base
- Étude de l'offre végétarienne

3. Réflexion et élaboration des menus :

- Les sources d'inspiration
- La boîte à idées

PUBLIC :

Créateur ou gérant·e d'une activité de restauration commerciale (restaurant traditionnel, traiteur...)

PRÉ-REQUIS :

Avoir une expérience professionnelle en cuisine.

FORMATEUR·TRICE·S :

Dévina Azis
Louise Flandin

DURÉE :

2 journées, 14 heures.

PRIX :

500 euros, si prise en charge.
300 euros, sinon.

DATES ET LIEU :

Cette formation est organisée à la demande et de préférence dans les locaux de l'organisme client.





SCIC SARL GRENADE
11 RUE DR OLLIER
69100 VILLEURBANNE

CONTACT@LE-GRENADE.FR
WWW.LE-GRENADE.FR