

CATALOGUE DES FORMATIONS 2021-2022

ACTUALISÉ LE 06/07/21

QUI SOMMES-NOUS ?

LE GRENADE EST UN GROUPEMENT D'ENTREPRISES COOPÉRATIVES ET ÉCOLOGIQUES QUI PARTAGENT UNE HISTOIRE ET DES VALEURS FORTES.

Leur réussite économique et leur engagement se fondent sur 3 piliers :

- Des pratiques **écologiques**
- Une gouvernance fondée sur l'**autogestion**
- Une vision du travail, porteuse de sens et fondée sur l'**artisanat**

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.

Œuvrant notamment dans les secteurs de **la restauration et de l'alimentation responsables**, nos membres placent leur expérience et leurs compétences au service de porteurs de projets, de salarié·e·s ou d'organismes qui souhaiteraient se former ou bénéficier d'un conseil sur mesure.

NOS FORMATIONS

Depuis 2018, nous proposons des formations sur des compétences utilisées au quotidien dans nos entreprises et sur lesquelles nous avons acquis une certaine expertise au fil des années.

Ces formations sont dispensées par **des formateurices**, membres du Grenade et spécialistes de la thématique de la formation. (voir 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 des locaux adaptés à Lyon ou Villeurbanne.

Accessibilité : nos formations peuvent être accessibles **aux personnes en situation de handicap**. Chaque situation étant unique, nous vous demandons de préciser vos besoins à l'inscription. Nous pourrions ainsi confirmer l'ensemble des possibilités d'accueil et vous permettre de suivre la formation dans les meilleures conditions.

Durée : 1 ou 2 jours selon les formations.

Dates des sessions : 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. 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 - 06 58 07 86 29

SIRET 820 870 871 00010
Numéro d'organisme de formation 846 917 277 69. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat (article L.6352-12 du code du travail).

Notre organisme a reçu la certification qualité Qualiopi, au titre de la catégorie d'action suivante : **ACTIONS DE FORMATION.**



COMMENT FINANCER SA FORMATION ?

Plusieurs types de financement sont possibles selon votre situation :

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. Votre demande devra être validée par votre conseiller-ère.

Si vous êtes salarié-e :

Le fonds de formation (OPCO) dont dépend votre entreprise peut financer nos formations à la demande de votre employeur.

Si vous avez un compte CPF (compte personnel de formation) :

Chaque personne salariée cumule automatiquement des droits à la formation. Sur le site moncompteformation.gouv.fr, chacun-e peut consulter son solde CPF et s'inscrire à une formation. Pour nos formations, l'utilisation du CPF est réservée aux personnes se déclarant en création d'activité.





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.



EMMANUEL BLAVIER

D'abord formé-e en communication et en informatique, Emmanuel découvre la restauration et le service lors d'un voyage au long cours en Australie et en Nouvelle Zélande et décide de continuer dans cette voie à son retour en France. Son arrivée au Bieristan en 2018 lui permet d'exercer ce métier dans une organisation aux valeurs écologiques et démocratiques. Ses expériences de barman et serveur-euse dans de multiples établissements en font une référence pour l'équipe du Bieristan sur ce sujet.



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-crée une brasserie artisanale dans le Vercors, la brasserie La Machine, qui a ouvert 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. Julie accompagne aussi les entreprises en création dans la mise en place de la comptabilité.



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, anime 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.



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 développé le réseau des brasseries partenaires. Elle travaille actuellement dans une épicerie-cave coopérative.





NOS FORMATIONS

2021-2022



LES FONDAMENTAUX DE LA DÉMOCRATIE DANS UN CADRE PROFESSIONNEL

Mis à jour le : 22 juin 2021

La notion de démocratie au travail attire de plus en plus d'entreprises de l'économie sociale et solidaire, de créateurs d'activités dans tout secteur et même certaines administrations : que l'on parle d'autogestion, d'entreprise libérée, de management horizontal ou collégial... le phénomène prend de plus en plus d'ampleur, même s'il reste sujet à de nombreux fantasmes et idées reçues, positifs ou négatifs.

Pour autant, il ne suffit pas de "décréter" du jour au lendemain la démocratie pour que celle-ci soit effective et fonctionnelle dans une organisation. *A contrario*, même un excellent fonctionnement démocratique à un moment précis est susceptible de perdre de son efficacité peu à peu ou encore de générer des effets indésirables sur la performance collective ou sur le bien-être des individus.

Le parti pris de cette formation est de proposer, en partant de cas vécus par les participants (ou de projets de création d'activité) une prise de recul à partir des fondements de la démocratie au travail. afin d'aider les praticiens (actuels ou futurs) à élaborer eux-mêmes leur diagnostic et à imaginer des solutions pour faire évoluer leur gouvernance et la rendre (encore plus) efficiente.

PROGRAMME :

JOUR 1 - Les défis de la démocratie dans un groupe au travail

Finalités et modalités de la démocratie au travail

- Quel idéal de société et quelles finalités poursuivies à travers la création d'activités économiques démocratiques ?
- Définition de termes : autogestion, gouvernance, hiérarchie, entreprise libérée, sociocratie, holocratie...

Les grands écueils de la démocratie au travail dans un groupe

- Pensée unique, harcèlement/exclusion, négation de l'individu, (auto-censure... : connaître et éviter les dérives du travail en groupe fermé
- Débats interminables, discussions violentes et/ou improductives : comment supprimer la hiérarchie sans tomber dans le chaos ?
- Quelques clés pour réinventer une organisation des tâches qui améliore vraiment le sort des travailleurs

JOUR 2 - Jouer le jeu de la démocratie : la clé du succès

Principes de gouvernance pour une entreprise "bien commun"

- Raison d'être et frontières du groupe, rapport à la propriété
- Des règles adaptées et des règles pour changer les règles
- Des arènes de choix collectif fonctionnelles, fondées sur le principe de subsidiarité
- Surveillance mutuelle et sanctions graduelles : deux abcès à crever
- Les mécanismes et institutions de résolution des conflits
- Intercoopération : quand le groupe doit coopérer avec d'autres groupes

Créer (ou changer) une activité fondée sur le travail démocratique

- Les ressorts de la confiance et de l'adhésion, conditions *sine qua non* de la coopération
- Face à un monde incertain et changeant en permanence : faire des contraintes démocratiques un avantage stratégique
- Élection sans candidat, prise de décision par consentement, brainstorming, théâtralisation... : tour d'horizon d'outils pour "jouer" la démocratie en entreprise.



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

A l'issue de la formation, les participants seront en capacité de :

- Repérer et éviter au sein de leur organisation certains dysfonctionnements systémiques inhérents aux expériences de démocratie au travail.
- Identifier et analyser les règles et/ou coutumes qui régissent le fonctionnement opérationnel du travail au sein de leur organisation ainsi que les différentes arènes de choix collectif qui permettent de les modifier
- Proposer des pistes d'évolution de la gouvernance au sein d'une organisation permettant de répondre à une difficulté ou d'anticiper un dysfonctionnement.
- Élaborer un cadre propice à la coopération en vue de la création d'une entreprise démocratique et/ou de prises de décisions structurantes au sein d'un collectif de travail démocratique.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

- Définition collective des termes
- Apports théoriques (psychologie sociale, science politique).
- Analyse de vidéos
- Étude collective de cas proposés par les participants sur la base du volontariat

FORMATEUR :

Marco DELLA CORTE (voir son parcours page 4)

ÉVALUATION :

Auto-évaluation des compétences acquises à la fin de la formation. Validation par les formatrices.



PUBLIC :

La formation s'adresse aux salariés et/ou entrepreneurs pratiquant ou visant à pratiquer une organisation démocratique de leur collectif de travail, ainsi qu'aux créateurs d'activité visant ce type d'organisation collective.

Prérequis : aucun.

DURÉE :

2 journées, 14 heures.

PRIX (NETS DE TAXES) :

Membre du Grenade: 350€
Financement OPCO ou employeur : 500€
Financement personnel : nous contacter

DATES :

18+19 OCTOBRE 2021

INSCRIPTION :

contact@le-grenade.fr

GÉRER ET SUIVRE LA RENTABILITÉ DE SON CAFÉ BAR RESTAURANT

Mis à jour le : 22 juin 2021

Les termes “prévisionnel” ou “plan de financement” font parfois peur aux porteurs et porteuses de projet. Or, une maîtrise de base de ces outils est plus accessible qu'on ne le croit souvent et est essentielle pour gérer et pérenniser son entreprise.

Cette formation vise à outiller les gestionnaires et créateur-ice-s de d'entreprises de la restauration pour qu'ils puissent assurer une gestion efficace et fiable de leur activité, aussi bien au quotidien qu'à plus long terme.

PROGRAMME :

1- Formuler son modèle économique

- Identification des dimensions d'un modèle économique (couple produit / marché, stratégie commerciale, organisation du travail, investissements)
- Articulation et recherche d'équilibre entre ces dimensions

2. Compte de résultat et bilan

- Identifier les données essentielles à extraire du compte de résultat et du bilan
- Utiliser ces données brutes pour obtenir des ratios et indicateurs qui permettent d'analyser l'état d'une entreprise
- Comparer les grands ensembles de charges dans la restauration “classique” et en circuit court

3- Outils de suivi pour la gestion courante

- Calcul du seuil de rentabilité
- Calcul d'un prix de vente : taux de marge théorique et taux de marge réel

4. Élaboration d'un compte de résultat prévisionnel

- Prévisionnel à la création d'une entreprise ou d'une activité
- Prévisionnel en cours d'exercice pour une entreprise existante.



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

A l'issue de la formation, le/la participant-e sera en mesure de :

- Questionner les différents éléments constitutifs de son modèle économique et comprendre leur interdépendance
- Analyser dans les grandes lignes un compte de résultat et un bilan, notamment grâce au calcul de quelques ratios clés
- Construire un tableau de bord et utiliser quelques indicateurs clés pour suivre la rentabilité de son entreprise en cours d'exercice comptable
- Construire un prévisionnel économique pour une création d'entreprise

FORMATRICES :

Anne-Cécile BESSON
Julie DAMON-LEYDIER
(voir leurs parcours page 4)

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Définition de termes, présentation de situations concrètes venant d'entreprises du Grenade, travail à partir des projets de création des participant-e-s.

ÉVALUATION :

Auto-évaluation des compétences acquises à la fin de la formation. Validation par les formatrices.



PUBLIC :

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

Prérequis : aucun.

DURÉE :

2 journées, 14 heures.

PRIX (NETS DE TAXES) :

Membre du Grenade: 350€
Financement OPCO ou employeur : 500€
Financement personnel : nous contacter.

DATES :

15+16 NOVEMBRE 2021

INSCRIPTION :

contact@le-grenade.fr



LA BIÈRE ARTISANALE DANS UN BAR-RESTAURANT

Mis à jour le : 06 juillet 2021

Travailler avec des brasseurs artisanaux permet de proposer aux clients des bières très variées, à la pointe de la créativité dans le secteur, mais aussi de se fournir localement en soutenant des petites entreprises aux savoir-faire authentiques. 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 leur expérience et transmettent leur savoir-faire chaque fois qu'un-e nouveau-elle salarié-e arrive. Pénélope, cofondatrice du Bieristan, a longtemps été responsable des bières, et est depuis devenue épicière-caviste.

PROGRAMME :

1- La fabrication de la bière et ses ingrédients :

- Les 4 ingrédients et leur approvisionnement
- La fabrication (hier et aujourd'hui, artisanale / industrielle)

2- L'histoire : de l'Antiquité à nos jours

3- Les différents styles :

- Organisation par couleur / types de fermentation
- Styles historiques à travers le monde et de nos jours

4- L'outil technique :

- Un fût à quoi ça ressemble et comment ça marche ?
- Chambre froide / groupe froid : quel est le meilleur choix lors d'une création d'activité ?
- Gestion de la pression et de la mousse
- Sanitation et nettoyage

5- La rentabilité de la bière et sa commercialisation

- Parts de marché et rentabilité de la bière dans la restauration
- Les pertes
- Le prix de la bière artisanale
- Différents acteurs de la bière en CHR
- Animation de la tireuse (cohérence, nouveautés, valeurs sûres, etc.)

6- La dégustation et les accords mets et bières



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

A l'issue de la formation, le-a participant-e sera en mesure de :

- Maîtriser son outil technique (gestion de la pression, changements têtes de fûts, choisir entre chambre froide ou groupe froid, etc.)
- Tenir un discours éclairé et fourni sur la bière artisanale en ayant abordé les thématiques suivantes :
 - les ingrédients de la bière artisanale et les étapes de sa fabrication
 - les différents styles de bières
 - la petite et la grande histoire de la bière
 - la filière brassicole et le marché de la bière
- Maîtriser des outils pour gérer la rentabilité de la bière artisanale et sa commercialisation
- Déguster une bière afin de la décrire et de repérer les potentiels défauts

FORMATEURICES :

Pénélope SARAT
Rami DAHDAH
(voir leurs parcours page 4)

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Présentation théorique ;
Présentation et manipulation des outils techniques ;
Dégustations guidées ;
Activités participatives ("memory", débats mous, etc.)

ÉVALUATION :

Auto-évaluation des compétences acquises à la fin de la formation. Validation par les formateurs.

PUBLIC :

Porteur-euse de projet, associée, gérant-e ou salarié-e d'un café, bar, restaurant souhaitant intégrer ou ayant de la bière artisanale dans son offre.

Prérequis : aucun.

DURÉE :

1 journée, 7 heures.

PRIX :

Membre du Grenade: 175€
Financement OPCO ou employeur : 250€
Financement personnel : nous contacter

DATES :

27 SEPTEMBRE 2021

INSCRIPTION :

contact@le-grenade.fr



SERVICE À TABLE DANS UN RESTAURANT EN CIRCUIT-COURT

La restauration est, à l'heure actuelle, l'un des secteurs qui attire le plus de personnes en reconversion professionnelle. De nouvelles filières émergent, porteuses de sens et au cœur d'enjeux environnementaux et humains qui attirent des personnes dans ce secteur aux usages très codés.

Cette formation s'adresse à cette nouvelle génération de restaurateur.ice.s qui cherchent comment adapter ces pratiques à une nouvelle manière de concevoir le métier.

A travers une approche pratique (port de plateaux, débarrassage, service du vin...) et théorique (vocabulaire œnologique, organisation d'un service...), elle est faite pour amener aux stagiaires les bases à partir desquelles construire leur propre système.

PROGRAMME :

1- La technique du service (selon le niveau initial des stagiaires)

- Dressage et débarrassage d'une table
- Port d'un plateau chargé de boissons
- Port de 3 assiettes de manière stable
- Marqueurs visuels et organisation mentale pour le service d'une table
- Service du vin et des boissons à table
- Bien rédiger un bon de commande
- Service barista du café (optionnel)

2- Comprendre les grands principes d'un service pour créer le sien à son image

- Quels rôles/tâches dans une salle de restaurant ?
- Quelles communications pendant un service ?
- Diviser sa salle pour mieux régner, vraie ou fausse bonne idée ?
- Les grandes étapes d'un service

3- Penser la relation aux client.e.s

- Quelle posture adopter dans nos structures vis-à-vis de la clientèle ?

- Définir un langage collectif au sein d'une équipe pour parler des engagements et particularités de son restaurant
- Trouver des moyens de faire connaître ces engagements aux client.e.s même pendant un rush

4- Connaître le vin pour élaborer sa carte

- Rappel des bases sur la conception du vin
- Le parcours du vin, de la vigne au verre
- Principe des appellations dans le vin Français
- Différences entre les vins "conventionnels", bios, en biodynamie, nature...
- Points de vigilance lors de la sélection d'un vin

5- Déguster et parler du vin

- Vocabulaire œnologique et sensibilités personnelles
- Déguster un vin "à l'aveugle"
- Retransmettre les traits d'un vin à la clientèle
- Les défauts dans le vin

Mis à jour le : 25 mai 2021



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Avoir l'aisance technique nécessaire à la bonne exécution des tâches de service
- Rendre le service plus fluide, efficace et agréable pour les clients
- Transmettre au public les engagements et particularités de sa structure
- Choisir un vin bio ou nature et bien le vendre

ÉVALUATION :

Auto-évaluation des compétences acquises à la fin de la formation. Validation par les formateurs.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Manipulations des éléments de service
- Partage d'expérience comme serveur-euse ou client-e
- Présentation des théories de la restauration traditionnelle pour en tirer ce qui paraît adaptable dans les activités des participant-e-s
- Présentation théorique sur le vin et dégustation "à l'aveugle"

FORMATEUR :

Emmanuel BLAVIER (voir son parcours page 4)

PUBLIC :

Serveur-euse-s ou gérant-e-s dans un restaurant en circuit-court ; futur-e-s restaurateur-i-ce-s en création d'activité.

Prérequis : aucun.

DURÉE :

1 journée, 7 heures.

PRIX (NETS DE TAXES) :

Membre du Grenade: 175€
Financement OPCO ou employeur : 250€
Financement personnel : nous contacter.

DATES :

6 DÉCEMBRE 2021

INSCRIPTION :

contact@le-grenade.fr





SCIC SARL GRENADE
11 RUE DR OLLIER
69100 VILLEURBANNE

CONTACT@LE-GRENADE.FR
06 58 07 86 29
WWW.LE-GRENADE.FR