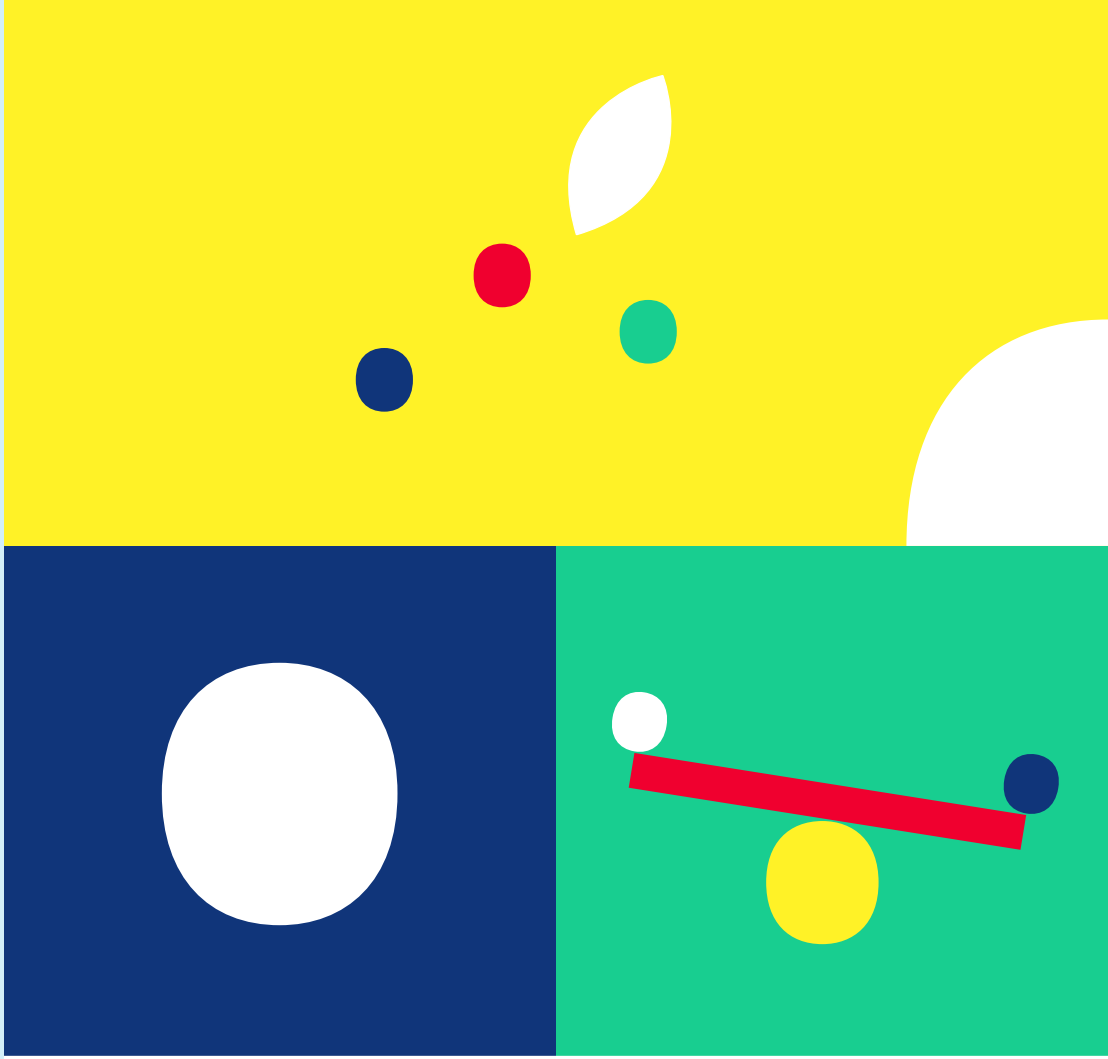
grenade
GROUPEMENT D'ENTREPRISES ALTERNATIVES EN DÉVELOPPEMENT

CATALOGUE DES FORMATIONS 2021-2022

ACTUALISÉ LE 20/09/21



Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : **ACTION DE FORMATION**

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 courtes sur les compétences qui font notre spécificité : démocratie au travail, gestion de bar-restaurant, métiers de la restauration. Depuis 2021, nous proposons également en partenariat avec Label(le) Brûlerie des formations à la torréfaction et au métier de barista.

Dans ce catalogue, vous trouverez deux types de formations :

- des **formations "tout public":** ouvertes aux salarié·e·s et créateur·trice·s de différentes structures, sur inscription
- 2 **formations "sur demande":** sessions conçues sur mesure, destinées spécifiquement à une ou plusieurs personnes en création ou reprise d'activité (bar-restaurant ou atelier de torréfaction).

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 pourrons 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.**

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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 salarié·e 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.

Cette offre de formation est éligible à
MON COMPTE FORMATION
moncompteformation.gouv.fr
Google play App Store

NOS FORMATEUR·ICE·S

DEVINA AZIS

Après des études et des premières expériences dans la diplomatie, Dévina a co-fondé le Bieristan en 2015 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 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.

LABEL(LE) BRÛLERIE

Label(le) Brûlerie est une torréfaction artisanale de café biologiques, à Villeurbanne (69). Nous torréfions et distribuons des cafés de terroirs certifiés en agriculture biologique. Nous nous approvisionnons, pour la majeure partie de nos cafés, directement auprès de coopératives de petits producteurs, via l'association de torréfacteurs Roasters United, dans une démarche qui favorise les termes de l'échange vis-à-vis des producteurs.

Nous accompagnons les porteurs de projets de restauration ou coffeeshop, ainsi que de futurs torréfacteurs en les formant aux métiers de la préparation du café, de l'arbre à la tasse.

NOS FORMATEUR-ICE-S

MARLÈNE CHAMPAVÈRE

Après sa première piqûre du café de terroir au Québec en 2014, Marlène a multiplié les expériences barista dans des coffee-shop pour se former en torréfaction chez Esperanza café à Paris. Elle a co-fondé Label(le) Brûlerie en 2018. Forte de ses différentes expériences, Marlène conseille et accompagne les porteurs de projets dans leur aventure caféinée.

ANNE-LAURE BOUÉ

Diplômée en biochimie et co-fondatrice de Label(le) Brûlerie en 2018, Anne-Laure se passionne pour le café et la révélation des terroirs lors de la torréfaction. Elle accompagne les porteurs de projets pour mieux appréhender les principes mis en jeu lors de la torréfaction et l'extraction du café.

HÉLÈNE LE CORRE :

Issue du monde des relations internationales, c'est tout d'abord l'étude et la mise en place de justes échanges Sud-Nord qui ont mené Hélène à co-fonder Label(le) Brûlerie avec Marlène et Anne-Laure. Elle maîtrise toutes les étapes de l'arbre à la tasse et est investie dans les différentes coopératives dont Label(le) Brûlerie est membre.

NOS FORMATIONS

2021-2022

LES FONDAMENTAUX DE LA DÉMOCRATIE DANS UN CADRE PROFESSIONNEL

FORMATION TOUT PUBLIC

La notion de démocratie au travail attire de plus en plus d'entreprises de l'économie sociale et solidaire, de créatrices et créateurs d'activités dans tout secteur et même certaines administrations : autogestion, gouvernance partagée, entreprise libérée, gestion horizontale ou collégiale… chacun de ces termes implique des modalités et des intentions différentes, mais tous traduisent le potentiel d'épanouissement individuel au travail et d'intelligence collective que permet la remise en cause du modèle hiérarchique traditionnel.

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.

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, holacratie…

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, théatralisation… : tour d'horizon d'outils pour "jouer" la démocratie en entreprise.

Mis à jour le : 22 juin 2021

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 formateurices.

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, CPF 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

FORMATION TOUT PUBLIC

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.

Mis à jour le : 22 juin 2021

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 formateurices.

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, CPF ou employeur : 500€
Financement personnel : nous contacter.

DATES :

15+16 NOVEMBRE 2021

INSCRIPTION :

contact@le-grenade.fr

LA BIÈRE ARTISANALE DANS UN BAR-RESTAURANT

FORMATION TOUT PUBLIC

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

Mis à jour le : 06 juillet 2021

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

FORMATEUR·ICE·S :

Pénélope SARAT
Rami DAHDAH
(voir leurs parcours page 4)

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

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

ÉVALUATION :

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

PUBLIC :

Porteur·euse de projet, associé·e, 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, CPF ou employeur : 250€
Financement personnel : nous contacter

DATES :

22 NOVEMBRE 2021

INSCRIPTION :

contact@le-grenade.fr

SERVICE À TABLE ET SERVICE DU CAFÉ DANS LA RESTAURATION EN CIRCUIT COURT

FORMATION TOUT PUBLIC

Cette formation s'adresse à des travailleur·euse·s de la restauration qui cherchent à adapter les pratiques très codifiées du secteur à une nouvelle conception de leur métier : plus écologique et fondée sur des valeurs.

La matinée sera consacrée au service à table, à travers une approche théorique et pratique (port de plateaux, débarrassage…). L'après-midi sera consacré à la préparation du café : à travers des exercices pratiques, les fondamentaux de l'espressologie seront abordés afin de mieux servir le café (granulométrie, sous extraction / sur extraction).

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
- Marqueurs visuels et organisation mentale
- Service du vin et des boissons à table
- Bien rédiger un bon de commande

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

- Les rôles/tâches dans une salle de restaurant
- Les communications pendant un service
- Les grandes étapes d'un service

3- Penser la relation aux client·e·s

- La posture à adopter vis-à-vis de la clientèle
- Définir un langage commun au sein d'une équipe pour parler des engagements et particularités de son restaurant
- Trouver les moyens de faire connaître ces engagements aux client·e·s même pendant un rush

+ MODULE BARISTA : EN PARTENARIAT AVEC LABEL(LE) BRÛLERIE

4- La préparation du café, le travail de barista

- Travail de l'extraction en espresso sur différents terroirs
- Choix de ses cafés et réglage de ses machines
- Création de la carte des boissons
- Exercices pratiques de préparation de boissons lactées

5- Le matériel de barista

- Nettoyage et entretien de la machine
- Matériel et accessoire autour de la préparation du café

Mis à jour le : 20 septembre 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
- Créer sa carte de boissons chaudes
- Servir de bons cafés et boissons lactées (cappuccinos, etc.)
- Connaître, entretenir et bien utiliser son matériel de barista

ÉVALUATION :

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

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Présentation théorique
- Mise en situation et manipulation du matériel
- Partage d'expériences et recommandations pratiques

FORMATRICES :

Héloïse MOR
Marlène Champvert
(voir leurs parcours page 4 et 5)

PUBLIC :

Serveur·euse·s ou gérant·e·s dans un restaurant en circuit-court ; futur·e·s restaurateur·ice·s en création d'activité.
Prérequis : aucun.
6 participants max.

LIEU :

Bieristan, 14 rue Paul Lafargue 69100 Villeurbanne

DURÉE :

1 journée, 7 heures.

PRIX (NETS DE TAXES) :

Membre du Grenade: 235€
Financement OPCO, CPF ou employeur : 275€
Financement personnel : nous contacter.

DATES :

6 DÉCEMBRE 2021

INSCRIPTION :

contact@le-grenade.fr

BARISTA

EN PARTENARIAT AVEC LABEL(LE) BRÛLERIE

FORMATION TOUT PUBLIC

FORMATION SUR DEMANDE

Cette formation complète permet aux porteurs de projet et aux salariés de cafés-restaurants, de s'immerger pendant 2 jours dans l'univers du café. De l'arbre à la tasse, les stagiaires pourront pratiquer la préparation du café sous diverses formes et mieux appréhender l'extraction en service, de l'espresso aux boissons lactées en passant par les méthodes douces (espresso, filtre, piston, V60, café glacé etc). Les bases de la torréfaction seront également abordées pour intégrer les multiples facettes de ce petit grain voyageur.

PROGRAMME :

JOUR 1 :

- Caféologie : à la découverte des terroirs et des origines
- Dégustation et découverte sensorielle
- Espressologie, comprendre la sur et la sous extraction
- Fondamentaux du réglage du moulin
- Les boissons lactées
- Observation d'une torrefaction

JOUR 2 :

- Méthodes douces : tour du matériel et exercices pratiques
- Exercices en autonomie (latte art, espressologie, méthodes douces)
- Créer sa carte des boissons
- Budget et équipement

Mis à jour le : 10 septembre 2021

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

Café vert :

- Comprendre la botanique et la notion de terroir liées au café vert
- Connaître les différents traitements du café vert dans les coopératives
- Comprendre les enjeux environnementaux et sociaux de la culture du café

Barista :

- Connaître son matériel
- Comprendre les principes de bases d'une extraction
- Créer sa carte des boissons
- Ajuster ses paramètres d'extraction en fonction d'un résultat attendu
- Entretenir son matériel
- Savoir mousser son lait
- Conseiller les clients

ÉVALUATION :

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

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

- Présentation théorique
- Dégustations
- Analyse pratique d'une sur- et sous-extraction
- Partage d'expériences pratiques
- Présentation et manipulation des équipements disponibles
- Réglage du moulin en pratique
- Exercices en autonomie sur la carte des boissons

FORMATRICES :

Marlène CHAMPAVÈRE,
Hélène LE CORRE
(voir leurs parcours page 5)

PUBLIC :

Créateurs ou repreneurs de cafés, dont le projet est avancé, formation dispensée idéalement quelques semaines avant l'ouverture.
Salarié·e·s ou demandeurs d'emploi du secteur.

Max. 3 participants.

LIEU :

Dans les locaux de Label(le) Brûlerie à Villeurbanne.

DURÉE :

2 journées, 14 heures.

PRIX :

900€ (nets de taxes)

DATES :

SUR DEMANDE

INSCRIPTION :

contact@labellebrulerie.fr

TORRÉFACTION

FORMATION SUR DEMANDE

Torréfacteur·rice est un métier de bouche qui requiert un savoir-faire, du travail et de la matière première : le café vert. Au fil de cette formation, les stagiaires apprendront les différents types de terroirs et l'impact en tasse du travail effectué dans les coopératives. Alternant théorie, torréfaction en autonomie et dégustation des essais, les stagiaires partiront au bout des 2 jours et demi avec les bases de la torréfaction leur permettant de torréfier leurs premières broches en autonomie.

PROGRAMME :

JOUR 1 :

- Caféologie : à la découverte des terroirs et des origines
- Dégustation et découverte sensorielle
- Torréfaction : principes théoriques de cuisson
- Observation d'une torréfaction

JOUR 2 :

- Torréfaction en groupe
- Cupping des profils torréfiés en grioupe
- Torréfaction en autonomie de deux origines

JOUR 3

- Cupping des profils torréfiés la veille et proposition d'amélioration
- Budget et équipement
- Plan de maîtrise sanitaire

Mis à jour le : 16 septembre 2021

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

Café vert :

- Comprendre la botanique et la notion de terroir liées au café vert
- Connaître les différents traitements du café vert dans les coopératives
- Comprendre les enjeux environnementaux et sociaux de la culture du café
- Reconnaître les défauts du café vert
- Savoir sélectionner ses grains

Torréfaction :

- Connaître les éléments composants un torréfacteur
- Comprendre les paramètres de cuisson mis en jeu lors d'une torréfaction
- Connaître les étapes d'une torréfaction
- Savoir quels paramètres ajuster lors d'une torréfaction et pourquoi
- Connaître des notions de sécurité autour de la torréfaction
- Savoir créer un profil de torréfaction
- Savoir stocker le café torréfié
- Savoir déguster ses broches et ajuster ses prochaines production
- Organiser son atelier de production

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

- Présentation théorique
- Déguster les différents terroirs avec la méthode du cupping
- Observation de torréfaction et compréhension de la cuisson
- Dégustation de différents profils de cuisson
- Torréfaction en autonomie sur 2 origines
- Analyse et propositions d'amélioration

FORMATRICES :

Marlène CHAMPAVÈRE
Hélène LE CORRE
Anne-Laure BOUÉ
(voir leurs parcours page 5)

ÉVALUATION :

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

À NOTER :

Il est possible de compléter cette formation avec le **module barista** de la formation « service à table et service du café » *(voir page 14)*

Renseignements :

contact@labellebrulerie.fr

PUBLIC :

Créateurs ou repreneurs dont le projet est avancé, formation dispensée idéalement quelques semaines avant l'ouverture.

Max. 3 participants.

LIEU :

Dans les locaux de Label(le) Brûlerie à Villeurbanne.

DURÉE :

2,5 journées, 17 heures.

PRIX :

1 200€ (nets de taxes)

DATES :

SUR DEMANDE

INSCRIPTION :

contact@labellebrulerie.fr

grenade

SCIC SARL GRENADE
11 RUE DR OLLIER
69100 VILLEURBANNE

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