



FORMATION CONSEIL

CRÉER UN RESTAURANT APPROVISIONNÉ LOCALEMENT, EN CIRCUIT COURT ET EN BIO

ACCOMPAGNEMENT SUR MESURE

Faire le choix d'un approvisionnement en circuit court et en bio a des conséquences sur toutes les dimensions du projet de création : l'offre bien sûr, et son renouvellement au cours des saisons, mais aussi les compétences, l'organisation du travail, la viabilité économique, le choix de fournisseurs.

Cette formation-conseil s'adresse à une personne ou un collectif, en cours de création d'une activité de restauration : le programme est donc adapté et calibré sur-mesure, pour travailler et faire avancer concrètement votre projet.

PROGRAMME INDICATIF :

À ADAPTER SELON VOS BESOINS

1 - Offre de restauration

- ▶ Définir ou clarifier sa carte en fonction de la clientèle visée et des compétences de l'équipe (niveau d'élaboration des plats, tarifs...)

2 - Organisation du travail

- ▶ Organiser le travail de cuisine en cohérence avec la carte : temps de travail et staff adaptés, équipement technique adéquat, définition des éventuelles compétences à acquérir
- ▶ Organiser le travail lié aux relations fournisseurs en interne (gestion des commandes et livraisons)

3 - Viabilité économique

- ▶ Équilibrer les coûts matières et les coûts salariaux pour définir le seuil de rentabilité des différentes activités
- ▶ Réduire les pertes tout en utilisant des produits locaux et écologiques

4 - Politique d'approvisionnement et gestion

- ▶ Clarifier ses besoins et critères en termes d'approvisionnements
- ▶ Se constituer un réseau de fournisseurs en direct ou en circuits courts

OBJECTIFS :



A l'issue de l'accompagnement, le ou les participants seront en capacité de :

- ▶ Identifier les implications d'un approvisionnement local et en circuit court, sur leurs besoins en compétences, leur modèle économique et leur organisation du travail
- ▶ Élaborer un plan d'actions adapté à leur projet

MÉTHODES :

Nos intervenants adoptent selon les besoins :

- ▶ une **posture d'expert-conseil**, impliquant potentiellement : recherches préparatoires, entretiens ciblés, analyses de cas, retours d'expériences, rapports de préconisations et livrables.
- ▶ une **posture de facilitation d'intelligence et de prise de décisions collectives** : elle fournit le cadre et les outils nécessaires à la bonne participation de tous et toutes dans l'élaboration d'une solution collective et d'une prise de décision partagée.

INTERVENANTS :



DEVINA AZIS

Après des études et des premières expériences dans la diplomatie, Devina cofonde la SCOP autogérée *Bieristan* en 2015 et s'y forme à la cuisine et à la comptabilité. Elle est aujourd'hui salariée-associée du Grenade où elle accom-

pagne les créateurs d'entreprises notamment sur leur gouvernance collective démocratique, et sur la création ou l'adaptation d'une offre de restauration approvisionnée en circuit court, auprès de producteurs locaux et éthiques.



MARCO DELLA CORTE

Co-fondateur du *Court-Circuit* et du *Bieristan* où il a exercé en tant que cuisinier, Marco est aujourd'hui salarié-associé du Grenade. Il y partage son expérience d'entrepreneur, en accompagnant au quotidien la création d'entreprises collec-

tives sur leur stratégie économique et commerciale et leur organisation du travail. Passionné par l'autogestion et la gouvernance partagée, il facilite fréquemment des temps d'intelligence collective et conseille des entreprises souhaitant mettre en œuvre la démocratie dans leur organisation.

MODALITÉS PRATIQUES

LIEU :

11 rue Docteur Ollier
69100 Villeurbanne

PUBLIC :

Futur·e·s restaurateur·ice·s en création d'activité.

FORMAT :

En présentiel. Durée à adapter (minimum 3 journées, soit 21 heures).

DATES : sur demande.

FINANCEMENT :

Notre organisme a reçu la certification qualité QUALIOP1, au titre de son action de formation.

Notre accompagnement est donc éligible aux dispositifs de financement de la formation professionnelle continue (OPCO, CPF).

TARIF :

Nous consulter pour un devis adapté.

CONTACT

Marco Della Corte
contact@le-grenade.fr
06 76 95 19 26



Mis à jour le 28 octobre 2021