

FORMATION SUR MESURE

ÊTRE SERVEUR-EUSE ET BARISTA DANS LA RESTAURATION DE LA TRANSITION

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 porteuse de 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'espessologie seront abordés afin de mieux servir le café (granulométrie, sous extraction / sur extraction).

MODULE BARISTA
EN PARTENARIAT AVEC
LABEL(LE) BRÛLERIE

LABEL(LE)
BRÛLERIE

PROGRAMME INDICATIF :

À ADAPTER SELON VOS BESOINS

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

- ▶ Dressage et débarrassage d'une table
- ▶ Ports de plateaux, d'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 grandes étapes d'un service, les communications
- ▶ Les rôles/tâches dans une salle de restaurant

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

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

Qui sommes-nous ?

Créé en 2016, le Grenade est un groupement d'entreprises coopératives qui bâtissent une autre vision de l'économie autour de 3 piliers fondateurs : l'écologie, l'autogestion et un rapport au travail fondé sur l'artisanat. Le groupement est composé de 70 membres et 7 entreprises rhônalpines œuvrant dans les secteurs de la restauration, de l'alimentation et de l'artisanat. Le Grenade vise à accompagner la création de nouvelles entreprises locales, partageant ses valeurs.

FORMATRICES :



HÉLOÏSE MOR

Après une première expérience professionnelle dans l'urbanisme, Héloïse rejoint le Court-Circuit en 2016. En 5 ans, dont 2 en tant que cogérante, elle y découvre un métier passionnant et acquiert une expérience variée - service à table, barmaid, commis

de cuisine - ainsi qu'une vision complète de la gestion d'un bar restaurant coopératif. Tout en se lançant dans une nouvelle aventure entrepreneuriale, elle transmet aujourd'hui son expérience et ses repères au sein de formations pour le Grenade.



MARLÈNE CHAMPAVÈRE

Après sa première piquêre 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.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :



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

- 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 (capuccinos, etc.)
- Connaître, entretenir et bien utiliser son matériel de barista

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Présentation théorique

Mise en situation et manipulation du matériel

Partage d'expériences et recommandations pratiques

MODALITÉS PRATIQUES

LIEU DE FORMATION :

11 rue Docteur Ollier
69100 Villeurbanne

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.

FORMAT : en présentiel. Une journée, soit 7 heures.

FINANCEMENT :

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

Nos actions sont donc éligibles aux dispositifs de financement de la formation professionnelle continue (OPCO, CPF...)

TARIF :

Nous consulter pour un devis adapté.

DATES : sur demande.

CONTACT

Anne-Cécile Besson
contact@le-grenade.fr
06 58 07 86 29



Mis à jour le 28 octobre 2021