

FORMATION

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

CONTENU

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

- ▶ Dresser et débarrasser une table
- ▶ Ports de plateaux et 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
- ▶ La relation à la clientèle : posture, discours d'équipe

3- 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 de préparation de boissons lactées
- ▶ La matériel de barista : choix, entretien

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



LABEL(LE)
BRÛLERIE

MODULE BARISTA
EN PARTENARIAT AVEC
LABEL(LE) BRÛLERIE

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.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

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

MODALITÉS ÉVALUATION ET SUIVI

- Auto-évaluation
- Bilan oral et collectif
- Bilan écrit et individuel

FORMATRICES



HÉLOÏSE MOR

Après une première expérience professionnelle dans l'urbanisme, Héroïse 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 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.



MODALITÉS

DATES : à retrouver sur le-grenade.fr

LIEU DE FORMATION : dans des locaux adaptés à la formation, sur l'agglomération lyonnaise.

PUBLIC : serveur·euses ou gérant·es dans un restaurant en circuit-court ; futur·es restaurateur·ices en création d'activité. **Prérequis :** aucun.

FORMAT : en présentiel. 1 journée, de 9h à 17h (soit 7 heures de formation).

ACCESSIBILITÉ : cette formation peut être adaptée aux besoins des personnes handicapées. Faites-nous part de votre situation et de vos besoins, lors de votre prise de contact.

TARIF : 475€ (nets de taxes) par personne.

Plusieurs personnes de votre structure sont intéressées par cette formation ? Nous pouvons organiser cette formation en intra, sur-mesure. Contactez-nous.

FINANCEMENT : notre organisme a reçu la certification qualité QUALIOPI, au titre de ses actions de formation. Nos actions sont donc éligibles aux dispositifs de financement de la formation professionnelle continue (OPCO, FAF) ou de Pôle Emploi (AIF). *Nous souhaitons que cette formation soit accessible au plus grand nombre: si le tarif est un frein à votre participation, contactez-nous pour envisager ensemble une solution.*

CONTACT

Elise Courouble
polepresta@le-grenade.fr
07 69 50 60 22

Mis à jour le 25 mars 2024