

FORMATION

APPROVISIONNER SON BAR-RESTO LOCALEMENT ET EN CIRCUIT-COURT

Faire le choix d'un approvisionnement en circuit court et en local a des conséquences sur toutes les dimensions de l'activité de restauration : l'offre bien sûr et son renouvellement au cours des saisons, mais aussi les compétences requises en cuisine, l'organisation du travail, la viabilité économique ou encore la gestion des pertes.

Cette formation vous permettra d'aborder l'ensemble de ces aspects pour vous y préparer, tout en réaffirmant les nombreux avantages et le sens que ce mode d'approvisionnement peut avoir dans le développement de votre bar-restaurant.

CONTENU

1- L'offre de restauration en circuit court :

- ▶ Définir ou clarifier votre carte en fonction de la clientèle visée et des compétences de l'équipe
- ▶ Organiser le travail en cuisine en cohérence avec votre carte (temps de travail et staff adaptés, équipement technique adéquat, éventuelles compétences à acquérir)

2 - La gestion des approvisionnements :

- ▶ Clarifier ses besoins et critères en termes d'approvisionnements
- ▶ Méthode pour se constituer un réseau de fournisseurs en direct ou en circuits courts
- ▶ Organiser le travail lié aux relations fournisseurs en interne (gestion des commandes et livraisons)

3 - Les impacts économiques sur votre activité de restauration :

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

OBJECTIFS

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

- ▶ Confirmer l'intérêt de s'approvisionner en circuit court et en local
- ▶ Identifier les implications de ce type d'approvisionnement et s'y préparer
- ▶ Identifier les ressources disponibles pour mettre en place ce type d'approvisionnements
- ▶ Élaborer un plan d'actions adapté pour engager le changement dans son activité

ÉVALUATION ET SUIVI

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

Mis à jour le 25 mars 2024

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

La formation s'inscrit dans l'éducation populaire et les méthodes de pédagogie actives. Elle prend appui sur les compétences et l'expérience des participant-es, pour accroître leurs connaissances. En alternant des temps d'échanges participatifs et des temps d'apports théoriques, la formation permettra à chacune de travailler sur sa propre activité et d'investir les connaissances acquises dans la construction d'un plan d'actions adapté.

FORMATEUR-ICES

LOUISE FLANDIN

Après un parcours dans l'accompagnement à la création d'entreprises de l'ESS, Louise s'est reconvertie et a obtenu son CAP cuisine en 2017. Elle travaille alors au Bieristan en tant que cuisinière polyvalente, responsable d'une partie des approvisionnements en circuits courts et de l'élaboration des recettes de saison. Elle est élue cogérante du lieu en 2019 et le quitte en 2021 pour porter avec Maxime Jouve un projet de création de bar-restaurant aux valeurs fortes, dédié à la culture culinaire..



MAXIME JOUVE

Après un master en développement des territoires et trois années à accompagner les collectivités dans la mise en place de leur stratégie de développement durable au sein de France Nature Environnement, Maxime décide en 2017 de changer de ville et de vie : il intègre l'équipe du Bieristan en tant que serveur polyvalent. Là, il se forme à la cuisine professionnelle, découvre le travail en autogestion et la gestion d'une cuisine approvisionnée en local et en circuit court. Il porte aujourd'hui un projet de création de bar-restaurant avec Louise.

MODALITÉS

DATES : à retrouver sur le-grenade.fr

LIEU DE FORMATION : dans une salle adaptée à la formation, à Lyon.

PUBLIC : futur-es restaurateur-ices en création d'activité ; gérant-e ou salarié-e actuel-le d'un restaurant. **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.

CONTACT

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

TARIF : 425€ (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 QUALIOP1, au titre de ses actions de formation. Nos actions sont donc éligibles aux dispositifs de financement de la formation professionnelle continue (OPCO) 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.