

ENTREPRENDRE À PLUSIEURS DANS LA RESTAURATION

L'une des premières raisons évoquées pour entreprendre est « d'être son propre patron ». Elle souligne le besoin pour beaucoup de maîtriser ses conditions de travail et son activité. Dans les métiers où l'on fonctionne traditionnellement en équipe, comme dans la restauration, entreprendre à plusieurs est attractif. Mais ce double défi de se lancer dans la restauration et de le faire en équipe mérite de bien s'y préparer : cette formation de deux jours vous permettra d'aborder tous les aspects de ce lancement d'activité.

Cette formation s'adresse tant à des personnes issues du milieu de la restauration qu'à des personnes en reconversion, à des collectifs autogérés ou à une équipe qui souhaite s'organiser de façon plus "classique". Les projets de restauration en circuits courts sont évidemment les bienvenus, mais les autres aussi !

CONTENU

1- Poser son projet d'entrepreneuriat sur des bases solides

- ▶ Raison d'être, proposition de valeur
- ▶ Entreprendre en collectif : forces et points de vigilance
- ▶ Les bases d'une gouvernance collective réussie
- ▶ Méthodologie de projet, pour être efficace ensemble

2- Le modèle économique d'une activité de restauration

- ▶ Les différents éléments constitutifs d'un modèle économique et la répartition des coûts dans le secteur de la restauration
- ▶ Spécificités de la cuisine faite maison et des approvisionnements en circuit court
- ▶ Repères sur les leviers de rentabilité : suivi et pilotage de son activité

2- Risques et opportunités d'entreprendre dans la restauration aujourd'hui

- ▶ Le contexte sociétal, économique et juridique
- ▶ L'approvisionnement en circuits courts, un atout pour la résilience de son activité de restauration
- ▶ Une autre organisation du travail - moins hiérarchique et violente, plus collective et créative - est possible !

LES + DE LA FORMATION

- Des témoignages concrets sur nos expériences d'entrepreneuriat collectif
- Des temps de travail pour faire avancer votre projet
- Le partage de nos pratiques pour bâtir la restauration de demain

100 %
de nos stagiaires
satisfaits ou
très satisfaits
par cette formation



Mis à jour le 25 mars 2024

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques / temps participatifs / retours d'expériences / travail sur les projets des stagiaires

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET SUIVI :

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

FORMATRICE

MAÏA SOUVIRON



Après avoir travaillé dans plusieurs SCOP et SCIC et expérimenté différentes formes de gouvernance coopérative, elle accompagne aujourd'hui des entrepreneurs dans la création et la gestion collective de leur organisation. Elle s'est formée à la facilitation de collectifs auprès de structures d'éducation populaire et continue aujourd'hui à développer ses compétences dans le domaine économique et financier. Domaines de spécialité : facilitation de temps de réflexion en collectif et accompagnement à la prise de décision, animation de la vie coopérative, organisation des ressources humaines et gestion de conflits.

OBJECTIFS

- Définir le socle du projet et les principes de base de son fonctionnement collectif
- Connaître les éléments de contexte impactant l'activité de restauration à différents niveaux (législatif, macroéconomique)
- Dessiner le modèle économique présent de leur activité de restauration et en comprendre les différents leviers de rentabilité
- Connaître les éléments clés de la méthodologie de projet et établir une feuille de route

MODALITÉS

DATES : à retrouver sur le-grenade.fr

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

PUBLIC : personnes ou collectif ayant un projet de restauration. **Prérequis** : aucun.

FORMAT : en présentiel. 2 journées, de 9h à 17h, soit 14 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 : 850 € (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) 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

MODALITÉS PRATIQUES

LIEU DE FORMATION :

Dans des locaux adaptés à la formation, à **Lyon ou à Valence, selon les demandes.**

PUBLIC :

Personne ou collectif ayant déjà une idée de projet de restauration.

Pré-requis : aucun

FORMAT :

2 journées en présentiel, de 9h à 17h, soit 14 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.

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, CPF...)

TARIF :

850€ (nets de taxes) par personne.

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

**DATES DES
PROCHAINES
SESSIONS SUR
LE-GRENADE.FR**