

FOR MAT ION

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.

La 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

3- 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 19 septembre 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



Membre fondateur du Grenade et associée-salariée du Court-Circuit durant 3 ans, Maïa a une excellente expérience de la gestion collective d'un bar-restaurant. Elle a également travaillé dans plusieurs SCOP et SCIC et expérimenté différentes formes de gouvernance coopérative. Après s'être

formée à la facilitation de collectifs auprès d'organismes d'éducation populaire, elle accompagne aujourd'hui des entrepreneur-euses et des collectifs dans la création et la gestion de leurs organisations.

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 présenté 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.

CONTACT

Elise Courouble

polepresta@le-grenade.fr

07 69 50 60 22

TARIF : 850 € (nets de taxes) par personne.

Plus de 2 personnes de votre structure sont intéressées par cette formation ?

Nous pouvons organiser cette formation sur-mesure, à un tarif adapté. Contactez-nous.

FINANCEMENT :

Nos actions sont éligibles aux dispositifs de financement de la formation professionnelle continue (OPCO) ou de France Travail.

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.