



CATALOGUE FORMATION 2025

ACTUALISÉ LE 17/03/2025

Sommaire



NOS FORMATIONS.....	3
<i>LE GRENADE : QUI SOMMES-NOUS ?</i>	
<i>MÉTHODES PÉDAGOGIQUES</i>	
<i>ACCESSIBILITÉ</i>	
TARIFS ET FINANCEMENTS	4
NOS FORMATEUR-ICES	5
CALENDRIER.....	6
CRÉER ET PILOTER SON ACTIVITÉ COLLECTIVEMENT	7
<i>BÂTIR SON PROJET D'ENTREPRENEURIAT COLLECTIF.....</i>	<i>8</i>
<i>ORGANISER LA DÉMOCRATIE AU TRAVAIL : EXPÉRIMENTER L'AUTOGESTION.....</i>	<i>10</i>
<i>PILOTER SON ACTIVITÉ ÉCONOMIQUE : INDICATEURS ET TABLEAUX DE BORD.....</i>	<i>12</i>
<i>LA FONCTION EMPLOYEUR DANS UNE ENTREPRISE AUTOGÉRÉE.....</i>	<i>14</i>
<i>TENIR LA COMPTABILITÉ COURANTE DE SON ENTREPRISE AUTOGÉRÉE</i>	<i>16</i>
<i>FACILITER DES TEMPS DE TRAVAIL COLLECTIFS.....</i>	<i>18</i>
ENGAGER SON BAR-RESTAURANT DANS LA TRANSITION.....	20
<i>TABLES EN TRANSITION.....</i>	<i>21</i>
<i>LA BIÈRE ARTISANALE DANS UN BAR-RESTAURANT.....</i>	<i>23</i>
<i>CONSTRUIRE SON MÉTIER DE SERVEUR ET BARISTA.....</i>	<i>25</i>
<i>DEVENIR BARISTA AVEC LABEL (LE) BRÛLERIE.....</i>	<i>27</i>
<i>TORRÉFACTION</i>	<i>29</i>
<i>VINS BIO ET NATURE DANS LA RESTAURATION</i>	<i>31</i>



Bâtissons ensemble l'alternative économique

LE GRENADE, UN GROUPEMENT COOPÉRATIF :

Sous la forme d'une SCIC (société coopérative d'intérêt collectif), le Grenade est un groupement d'entreprises qui placent leur impact social et écologique au cœur de leur développement.

Notre expérience est celle de la création et la gestion d'activités dont le modèle économique vertueux se fonde sur des pratiques professionnelles écologiques et démocratiques.

DES SERVICES POUR ENTREPRENDRE ET GÉRER SON ENTREPRISE AUTREMENT :

Depuis 2018, nous avons à cœur de partager nos convictions écologiques et démocratiques et ainsi bâtir une autre économie.

Petites entreprises et associations engagées, entrepreneurs de demain et collectifs de travail, **le Grenade vous accompagne dans votre transition et votre développement** : services administratifs, formations, prestations de conseil sur-mesure ou facilitation.

Nous souhaitons aussi accompagner les professionnels dans leur parcours : nos **bilans de compétences** sont spécialement conçus pour les personnes qui ont connu une expérience professionnelle dans une structure collective.

UNE EXPERTISE FONDÉE SUR NOS EXPÉRIENCES QUOTIDIENNES DE TRAVAIL :

Nos formateurs et consultants ont acquis leurs expertises respectives, grâce à leurs expériences professionnelles en tant qu'associé-es-salarié-es de l'une des SCOP du groupement. Ils et elles ont suivi des formations de formateurs et suivent régulièrement des formations pour parfaire leurs connaissances.

En ayant créé puis travaillé durant plusieurs années dans des petites entreprises collectives, nos intervenant-es ont une connaissance fine des enjeux, forces et écueils de ce type d'organisations.

UNE MÉTHODOLOGIE NON-DOGMATIQUE ET PRAGMATIQUE :

Nous empruntons nos outils et méthodes à divers "modèles" d'organisation collective et à nos analyses de terrain, en encourageant les équipes à inventer les modes de fonctionnement et outils qui seront les meilleurs pour elles.

De plus, nous sommes formé-es à la formation et à la facilitation, et assurons donc des prestations d'accompagnement sur-mesure, empruntant parfois à la facilitation d'intelligence collective, au partage d'expériences ou à l'apport de connaissances et conseils.

ACCESSIBILITÉ :

Nos formations peuvent être adaptées aux besoins des personnes handicapées. Faites-nous part de votre situation et de vos besoins, lors de votre prise de contact.

DES INTERVENTIONS QUI S'ADAPTENT À VOS BESOINS ET MOYENS :

► FORMATION CATALOGUE, SUR INSCRIPTION :

- Formation 1 jour : 425 € nets de taxes / personne
- Formation 2 jours : 850 € nets de taxes / personne (sauf indication contraire)
- Formation 3 jours : 1 275 € nets de taxes / personne

► FORMATION IN SITU, AUPRÈS DE VOTRE ÉQUIPE :

- Entre 1 et 5 jours (7H/jour)
- Entre 3 et 15 personnes
- Tarif : 1 200 € HT / jour (hors frais de déplacements et frais de séjour éventuels)



A NOTER :

Les **membres du Grenade** bénéficient d'une **réduction de 20%** sur les tarifs des formations (à l'exception de celles menées en partenariat avec Label(le) Brûlerie).

PARTENARIAT AVEC GRAP (GROUPEMENT RÉGIONAL ALIMENTAIRE DE PROXIMITÉ) :

Les **membres du GRAP** bénéficient de **10% de réduction** sur certaines formations : « organiser la démocratie », « la fonction employeur dans une entreprise autogérée » et « faciliter des temps de travail collectifs ».

Les membres du Grenade peuvent également accéder à certaines formations du GRAP à tarifs privilégiés. Retrouvez [leur catalogue ici](#).

COMMENT FINANCER VOTRE FORMATION ?

Le Grenade a reçu la certification Qualiopi pour ses actions de formations. Vous pouvez donc faire valoir vos droits à la formation pour financer tout ou partie du coût de votre formation :

- Si **vous êtes salarié-e**, vous pouvez demander une prise en charge financière auprès de l'OPCO de votre organisation : renseignez-vous auprès de votre employeur ou directement auprès de votre OPCO (pour le connaître, repérez le N° IDCC sur votre fiche de paie et rendez-vous sur [ce site](#)).
- **Créateurs d'activités**, vous pouvez mobiliser un financement auprès de France Travail. Parlez-en avec votre conseiller ou conseillère.
- Les **indépendant-es** et **dirigeant-es non-salarié-es** se rapprocheront de leur Fond Assurance Formation (FAF), selon leur activité : FIFPL, AGEFICE ou FAFCEA.

Enfin, **organisations employeuses de l'ESS**, vous pouvez demander à bénéficier d'un DLA (Dispositif Local d'Accompagnement) qui vous permet de nous faire intervenir gratuitement auprès de votre organisation. Renseignez-vous auprès du/de la chargé-e de mission DLA de votre département et sur le [site DLA de France Active](#).

Qualiopi 
processus certifié

 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée
au titre des catégories d'actions :
ACTIONS DE FORMATION,
BILANS DE COMPÉTENCES

UNE ÉQUIPE ISSUE DU TERRAIN



D VINA AZIS

Co-fondatrice en 2015 du bar-restaurant Bieristan, D vina y développe ses talents de cheffe de cuisine, tout en participant à la structuration de l'équipe auto-gérée. En 2020, elle rejoint l'équipe salariée du Grenade pour accompagner les entreprises du groupement dans leurs problématiques en ressources humaines, sociales et financières.



EMILIE CARLIN

Salariée-associée de l'atelier de torréfaction Label(le) Brûlerie depuis septembre 2021, Emilie est une barista hors-pair et une torr factrice passionnée. Elle a également connu plusieurs expériences professionnelles dans l'industrie et le milieu du café.



FLORIE BRUNET

Après un BTS viticulture-oenologie, Florie a travaillé trois ans sur un domaine du lyonnais où entre vignes, vinification et commerce, elle croise le chemin de nombreux acteurs de la gastronomie. En 2018, elle monte son propre domaine en bio dans le Bugey, le Domaine d'Ici L , puis poursuit son chemin dans le vin en 2024.



HÉLOÏSE MOR

Cofondatrice du bar-restaurant le Central Vapeur   Crest dans la Drôme, Héloïse a acquis de puis 2016 une expérience variée, tant au service et au bar qu'en cuisine, ainsi qu'une vision complète de la gestion d'un bar restaurant coopératif. Au sein de la formation «service et barista», elle transmet sa passion pour le métier et les repères acquis au fil des ans.



JULIE DAMON-LEYDIER

Co-fondatrice du bar-restaurant Le Court-Circuit, Julie a aussi participé à la création du Bieristan et du Grenade. Actuelle responsable administrative et financière du groupement, elle accompagne au quotidien les entreprises membres du Grenade dans leur gestion économique et financière.



MAÏA SOUVIRON

Après s'être formée à la facilitation de collectifs après de structures d'éducation populaire et avoir travaillé dans plusieurs SCOP et SCIC, Maïa accompagne aujourd'hui pour le Grenade des entrepreneurs dans la création et la gestion collective de leur organisation. Elle est également facilitatrice d'intelligence collective.



MARLÈNE CHAMPAVÈRE

Marlène découvre le café de terroir au Québec en 2014. Elle multiplie ensuite les expériences barista dans des coffee-shop puis se forme en torréfaction chez Esperanza café à Paris. Elle cofonde Label(le) Brûlerie en 2018 et conseille depuis lors les porteurs de projets dans leur aventure caféinée.



SYLVAIN BILLET

Après avoir travaillé dans la recherche publique, Sylvain se reconvertit dans le monde de la bière. Il monte et tient une cave à bière pendant 2 ans avant de rejoindre une brasserie artisanale fraîchement crée dans laquelle il restera 7 années, assurant de nombreuses missions. En 2020 il cocr e au sein du Grenade la brasserie artisanale la Machine qui lance son premier brassin à l'automne, à Saint-Laurent-en-Royans, au pied du Vercors.

MARS

- 10+11 LA COMPTABILITÉ COURANTE DE SON ENTREPRISE AUTOGÉRÉE
- 13+14 ORGANISER LA DÉMOCRATIE AU TRAVAIL
- 24+25 PILOTER SON ACTIVITÉ ÉCONOMIQUE

AVRIL

- 10+11 FACILITER DES TEMPS DE TRAVAIL COLLECTIFS
- 16+17+18 BÂTIR SON PROJET D'ENTREPRENEURIAT COLLECTIF
- 17+18 LA FONCTION EMPLOYEUR DANS UNE ENTREPRISE AUTOGÉRÉE

MAI

- 19+20 ORGANISER LA DÉMOCRATIE AU TRAVAIL

JUIN

- 2+3 TABLES EN TRANSITION - MODULE 1
- 2+3 PILOTER SON ACTIVITÉ ÉCONOMIQUE
- 5+6 TABLES EN TRANSITION - MODULE 2
- 10+11 TABLES EN TRANSITION - MODULE 3
- 25+26+27 BÂTIR SON PROJET D'ENTREPRENEURIAT COLLECTIF

SEPTEMBRE

- 8+9 LA FONCTION EMPLOYEUR DANS UNE ENTREPRISE AUTOGÉRÉE
- 15+16 ORGANISER LA DÉMOCRATIE AU TRAVAIL
- 22+23 PILOTER SON ACTIVITÉ ÉCONOMIQUE
- 29+30 FACILITER DES TEMPS DE TRAVAIL COLLECTIFS

OCTOBRE

- 15+16+17 BÂTIR SON PROJET D'ENTREPRENEURIAT COLLECTIF

NOVEMBRE

- 3+4 LA FONCTION EMPLOYEUR DANS UNE ENTREPRISE AUTOGÉRÉE
- 10 MAÎTRISER SON OFFRE DE BIÈRE ARTISANALE ET SA TIREUSE
- 17+18 ORGANISER LA DÉMOCRATIE AU TRAVAIL
- 24+25 PILOTER SON ACTIVITÉ ÉCONOMIQUE

Pour ne rien rater de nos actualités, inscrivez-vous à notre newsletter et suivez-nous sur les réseaux sociaux !





CRÉER ET PILOTER SON ACTIVITÉ COLLECTIVEMENT

BÂTIR SON PROJET D'ENTREPRENEURIAT COLLECTIF : MÉTHODOLOGIE ET MODÉLISATION ÉCONOMIQUE

Vous avez envie de créer un projet collectif mais vous hésitez à vous lancer, ou vous avez du mal à en définir les contours ? Vous êtes un collectif qui travaille sur un projet et vous avez besoin de poser des bases solides ?

Le début d'un projet est un moment crucial, à la fois excitant et exaltant. Tout est possible et en même temps il faut s'assurer de prendre la bonne voie dès le départ...

Cette formation a pour objectif de vous aider à asseoir les bases de votre projet dans ses dimensions humaines, juridiques et économiques.

C'est un véritable pied à l'étrier vers la concrétisation de votre projet, qui vous donnera des outils pratiques pour construire votre gouvernance autant que votre prévisionnel économique. Vous aurez une vision large des différentes étapes et temporalités d'une création de projet, ce qui vous permettra de travailler une feuille de route et un rétroplanning ajusté.



CONTENU

1- Un projet, pour quoi faire ?

- ▶ Expliciter les raisons individuelles pour monter un projet et les différencier des objectifs du projet lui-même
- ▶ Comment les activités répondent à la raison d'être du projet ?

2- Imaginer la gouvernance et sa mise en œuvre

- ▶ Les questions à se poser pour clarifier sa gouvernance
- ▶ Présentation des statuts coopératifs
- ▶ Statut n'est pas vertu : comment faire vivre la gouvernance au quotidien

3- Méthodologie de projet collectif

- ▶ Quelques éléments clefs de la réussite d'un projet
- ▶ Identifier les principales étapes et temporalités liées à la création de projet

4- Modéliser et chiffrer le projet

- ▶ Le modèle économique : composantes et interdépendances
- ▶ Estimer sa masse salariale en lien avec l'organisation du travail
- ▶ Prévoir ses recettes et ses charges
- ▶ Plan d'investissements et plan de financements
- ▶ Le suivi de trésorerie
- ▶ Marge, coût de revient et seuil de rentabilité

LES + DE LA FORMATION

- Des repères et une méthodologie issus de notre expérience de montage de plusieurs entreprises collectives
- Un pas de côté précieux pour lancer votre projet sur des bases solides
- Un cadre de réflexion, des outils et de nombreux partages d'expériences

OBJECTIFS :

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

- Définir le socle collectif de son projet
- Maîtriser les éléments clés de la méthodologie de projet
- Identifier différents statuts juridiques et les mettre en lien avec un projet de gouvernance
- Appréhender les enjeux d'estimation de la masse salariale
- Repérer les éléments d'un prévisionnel financier et leur interaction
- Établir une première modélisation économique du projet



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

La formation alterne des temps participatifs et des moments de partages et de retours d'expériences des entreprises et des projets du Grenade depuis 2010.

Les participant-es seront amené-es à présenter leur projet et à le travailler avec le groupe.

FORMATRICES :

Maïa SOUVIRON & Julie DAMON LEYDIER

ÉVALUATION & SUIVI :

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

PUBLIC :

personne porteuse d'un projet collectif de création d'entreprise.

Prérequis : aucun.

LIEU :

Dans une salle adaptée à la formation, à Lyon ou Valence.

FORMAT :

3 journées (21 heures), en présentiel.

PRIX (NETS DE TAXES) :

Financement OPCO, CPF ou employeur : 1 275€

Membre du Grenade -20%

Financement personnel : nous contacter.

DATES :

16+17+18 AVRIL *À LYON OU*
25+26+27 JUIN *À VALENCE,*
15+16+17 OCT. *SELON LES*
DEMANDES

INSCRIPTION & RENSEIGNEMENTS :

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

ORGANISER LA DÉMOCRATIE AU TRAVAIL : EXPÉRIMENTER L'AUTOGESTION

Gouvernance partagée, autogestion, démocratie... Comment définir une gestion collective pour son entreprise ? Quels sont les enjeux théoriques et pratiques ? Comment articuler l'intention de démocratie et la réalité du travail quotidien ? Comment recruter et former des moutons à 5 pattes ?

Si vous travaillez dans une entreprise collective qui cherche à s'autogérer, ces questions (et tant d'autres !) vous sont sûrement familières...

Cette formation de deux jours vous permettra d'avoir une vision des différents enjeux de l'autogestion en entreprise, de faire le lien entre la théorie et la pratique et de vous outiller pour une mise en pratique au sein de votre entreprise ou association.

LES + DE LA FORMATION

- Une pédagogie non-dogmatique
- Des repères issus de notre expérience de l'autogestion depuis 14 ans
- Une formation pour bâtir la gouvernance qui vous ressemble, sans plaquer un modèle pré-conçu

CONTENU :

1- S'y retrouver et se positionner dans la "démocratie au travail"

- Repères sur des mouvements de pensée de l'organisation du travail
- Modes et modèles de gouvernance : écueils à considérer
- Le sens politique de l'organisation du travail

2- Penser, construire et analyser son organisation du travail, à partir de 3 postulats

- L'explicite et l'implicite : s'assurer que l'on parle de la même chose
- Le prescrit et le réel : articuler schémas de gouvernance et réalités du travail
- L'individuel et le collectif : faire la part des choses pour la pérennité du projet et la sérénité de ses membres

3- Construire une gouvernance fonctionnelle en adéquation avec le projet politique

- 3 questions simples et nécessaires : qui, quoi, comment
- Penser les différentes arènes de délibération de son collectif
- Zoom sur les statuts coopératifs

4- Éléments caractéristiques des structures autogérées : pourquoi, comment, quels risques à considérer ?

- Répartir le travail : la polyvalence
- Répartir les responsabilités et distribuer le pouvoir
- Délibérer et prendre des décisions
- Informer et communiquer

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



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

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

- Questionner le sens politique de l'organisation du travail
- Identifier des outils méthodologiques pour penser et structurer sa gouvernance
- Penser une répartition des missions en cohérence avec le projet coopératif, les motivations et les compétences de chacun-e.
- Repérer les avantages et les risques d'une organisation autogérée, et s'outiller pour les équilibrer
- Maîtriser les principes de base de l'animation de la participation et quelques outils.

NB : si vous êtes un collectif constitué, il peut être pertinent d'organiser une session spécialement pour votre collectif.

Cela permettra d'adapter le contenu aux spécificités de votre contexte, de vos besoins et de travailler plus en profondeur les problématiques que vous traversez.

N'hésitez pas à nous contacter pour en discuter.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

La formation alterne des temps participatifs, des temps de mise en pratique, des temps d'apport théorique et des présentations et expérimentations d'outils.

L'objectif étant que les stagiaires repartent avec la possibilité de mettre immédiatement en application le contenu de la formation, les études de cas sur les situations concrètes des stagiaires seront favorisées.

FORMATRICE :

Maïa SOUVIRON

ÉVALUATION & SUIVI :

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

PUBLIC :

Salarié-e et/ou gérant-e de coopérative souhaitant faire évoluer son fonctionnement interne vers plus de démocratie.

Prérequis : aucun.

FORMAT :

2 journées (14 heures), en présentiel.

PRIX (NETS DE TAXES) :

Financement OPCO, CPF ou employeur : 850€

Membre du Grenade - 20%
Membre du GRAP : -10%
Financement personnel : nous contacter.

DATES & LIEUX :

13+14 MARS À LYON OU
19+20 MAI À VALENCE,
15+16 SEPT. SELON LES
17+18 NOV. DEMANDES

INSCRIPTION & RENSEIGNEMENTS :

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

PILOTER SON ACTIVITÉ ÉCONOMIQUE : INDICATEURS ET TABLEAUX DE BORD

Pour piloter son activité économique, il est essentiel de comprendre et maîtriser les différentes composantes de son modèle économique et de sa rentabilité.

Cette formation vise à outiller les gestionnaires et créateur·ices d'entreprises pour qu'ils puissent identifier et suivre au quotidien les leviers de rentabilité de leurs activités.

Elle s'adresse tout particulièrement aux personnes qui n'ont pas de formation en gestion économique et financière et aux collectifs qui souhaitent piloter ensemble leurs leviers économiques et avoir des connaissances et repères leur permettant de prendre des décisions éclairées sur le sujet de la rentabilité.

CONTENU :

1- Formuler son modèle économique

- Appréhender les dimensions d'un modèle économique (couple produit / marché, stratégie commerciale, organisation du travail, investissements, financements)
- Réfléchir à son propre modèle et aux interactions entre ses différentes dimensions

2- Compte de résultat et bilan

- Identifier les données essentielles à extraire du compte de résultat et du bilan
- Utiliser ces données brutes pour obtenir des ratios et des indicateurs de la santé de son entreprise

3- Présentation des indicateurs de la gestion courante

- Calcul des seuils de rentabilité
- Calcul du prix de vente
- Contrôle de la marge
- Suivi des objectifs de chiffres d'affaires
- Identification des différents types de charges

4- Élaboration d'un tableau de bord

- Définir des indicateurs de gestion adaptés à son type d'activité, à son stade de développement et au temps disponible pour la gestion
- Construire son tableau de bord en y intégrant ces indicateurs



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

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

- ▶ Questionner les différents éléments constitutifs de son modèle économique et comprendre leur interdépendance
- ▶ Analyser dans les grandes lignes un compte de résultat et un bilan, notamment grâce au calcul de quelques ratios clés
- ▶ Construire un tableau de bord et utiliser quelques indicateurs clés pour suivre la rentabilité de son entreprise en cours d'exercice comptable

FORMATRICE :

Julie DAMON-LEYDIER

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

La formation alterne des temps d'apports théoriques et d'acquisition du vocabulaire spécialisé, avec des exercices d'application, des temps de travail en groupes et l'analyse des enjeux-clés des situations des participant·es.

ÉVALUATION & SUIVI :

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

PUBLIC :

Porteur·euse de projet, associ·e ou gérant·e d'une TPE-PME ou d'une association.
Prérequis : aucun.

FORMAT :

2 journées (14 heures), en présentiel.

PRIX (NETS DE TAXES) :

Financement OPCO, CPF ou employeur : 850€

Membre du Grenade -20%

Financement personnel : nous contacter.

DATES 2025 :

24+25 MARS	À LYON OU
2+3 JUIN	À VALENCE,
22+23 SEPT.	SELON LES
24+25 NOV.	DEMANDES

INSCRIPTION & RENSEIGNEMENTS :

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

LES + DE LA FORMATION

- Pédagogique et accessible à toutes et tous
- Des connaissances concrètes et éprouvées par l'expérience
- Des outils fournis, expliqués et construits avec vous, durant la formation
- En 2 jours seulement, toutes les clés pour piloter, seul·e ou à plusieurs



LA FONCTION EMPLOYEUR DANS UNE ENTREPRISE AUTOGÉRÉE

Le paradoxe de la “fonction employeur” dans les structures autogérées est notable : **obligation légale, comment la mettre en œuvre dans une entreprise où les associé-es sont tous co-employeurs ?** Qui a le pouvoir d'exercer cette fonction et d'ailleurs que recouvre-t-elle précisément ?

Ces deux jours vous permettent d'acquérir le **socle des connaissances juridiques** nécessaires à la gestion des ressources humaines : contrats de travail, congés payés, durée légale du travail... autant d'éléments du droit qu'il est indispensable de connaître mais aussi de pouvoir interpréter en fonction des situations et adapter à son propre fonctionnement.

En mêlant **apports juridiques, exemples pratiques et échanges** sur les situations des participant-es, cette formation a l'ambition de vous outiller pour rendre le droit à la fois intelligible et applicable dans vos structures. Sont également abordées les thématiques des entretiens individuels, du plan de formation et de la gestion de conflit, autant d'éléments au cœur des questions d'organisation des ressources humaines mais aussi plus largement d'une gouvernance sans hiérarchie.

LES + DE LA FORMATION

- Pédagogique et accessible à toutes et tous
- Des connaissances indispensables sur le droit du travail
- Des sujets de fond, abordés avec expérience, concernant toute organisation collective horizontale : la politique salariale, la gestion de la sanction, la notion de subordination...

CONTENU :

1/ Les obligations et prérogatives de l'employeur dans une organisation démocratique

- ▶ Connaissances des obligations et pouvoirs de la fonction employeur
- ▶ Les enjeux d'une organisation horizontale, entre hiérarchie, subordination et démocratie

2/ L'appréhension de son environnement juridique

- ▶ Les sources du droit du travail
- ▶ La mise en place d'une veille juridique

3/ La mise en œuvre et la gestion du contrat de travail

- ▶ Le contrat de travail : de l'embauche à la rupture
- ▶ La gestion des congés payés et absences

4/ Vers une gestion plus humaine des salarié-es

- ▶ L'échelle des sanctions en droit du travail et une approche revue de la discipline
- ▶ Les différents types d'entretiens salariés dans une organisation plus démocratique
- ▶ La question de la formation : quelle organisation en interne ?
- ▶ Éléments de réflexion pour une politique salariale plus équitable

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

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

- ▶ Rappeler les obligations légales liées à la fonction employeur
- ▶ Identifier les spécificités de cette fonction dans une organisation autogérée
- ▶ Se repérer dans l'arsenal juridique lié à la gestion administrative du personnel dans une petite entreprise
- ▶ Définir des axes d'amélioration ou gérer la mise en œuvre dans son organisation
- ▶ Réaliser une veille en matière de droit du travail
- ▶ Développer les aspects plus larges de la gestion des ressources humaines : entretiens, plan de formation, gestion de conflits.

FORMATRICE :

Dévina AZIS

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

La formation alterne des temps de présentation théorique, des partages d'expériences et des exemples d'applications à des situations réelles, ainsi que des discussions autour des problématiques des participant-es.

ÉVALUATION & SUIVI :

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

PUBLIC :

Personnes ayant en charge tout ou partie de la gestion administrative du personnel dans leurs organisations

Prérequis : aucun.

FORMAT :

2 journées (14 heures), en présentiel.

PRIX (NETS DE TAXES) :

Financement OPCO, CPF ou employeur : 850€

Membre du Grenade -20%
Membre du GRAP -10%

Financement personnel : nous contacter.

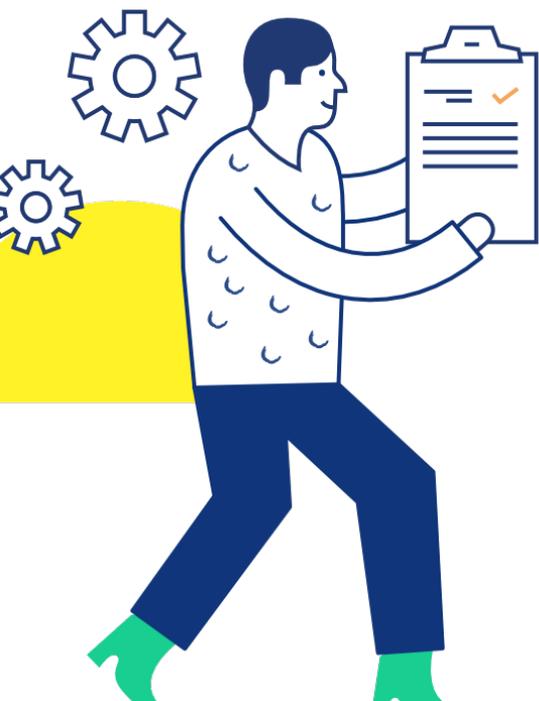
DATES :

17+18 AVRIL	À LYON OU
16+17 JUIN	À VALENCE,
8+9 SEPT	SELON LES
3+4 NOV.	DEMANDES

INSCRIPTION & RENSEIGNEMENTS :

07 69 50 60 22

polepresta@le-grenade.fr



TENIR LA COMPTABILITÉ COURANTE DE SON ENTREPRISE AUTOGÉRÉE

Au delà d'être une obligation légale, la tenue de la comptabilité est la première étape pour avoir des données fiables et actualisées sur la situation économique de son entreprise et piloter ainsi efficacement. La constitution de ces données essentielles est souvent confiée à des prestataires externes.

Or, avoir dans son équipe une ou plusieurs personnes capables de fournir rapidement ces données peut être une vraie force. En outre, tenir sa comptabilité courante est un bon moyen de s'appropriier les concepts et le vocabulaire du suivi de gestion.

Cette formation a pour but de donner des bases de comptabilité à des entrepreneurs ou des équipes en autogestion, d'en comprendre les principes généraux et de décider ensuite les tâches qui seront déléguées à une personne extérieure et celles qui seront réalisées en interne.

CONTENU :

1- Rôle de la comptabilité dans la gestion de l'entreprise :

- ▶ Distinction comptabilité et gestion
- ▶ Distinction compte de résultat et bilan
- ▶ L'expert-comptable : obligations et intérêt

2- Principes généraux de la comptabilité :

- ▶ Double écriture et lettrage
- ▶ Les différents journaux et le plan comptable (comptes généraux, comptes auxiliaires)
- ▶ Archivage des pièces comptables et saisie des opérations courantes
- ▶ Le choix du logiciel de comptabilité

3- Gestion de la caisse :

- ▶ Fonds de caisse, rouleaux de monnaie, dépôts chèques et espèces, outils de suivi...

4- Impôts commerciaux (TVA...) :

- ▶ Principes et obligations
- ▶ Méthode et périodicité

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



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

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

- ▶ Identifier, collecter et archiver les différentes pièces comptables
- ▶ Saisir les écritures courantes
- ▶ Remplir les déclarations de TVA
- ▶ Décider les opérations faites en interne et celles déléguées au cabinet comptable

FORMATRICE :

Julie DAMON-LEYDIER

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Apports théoriques
Mise en application par binôme, notamment avec des exercices de saisie

ÉVALUATION & SUIVI :

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

PUBLIC :

Toute personne qui souhaite mieux maîtriser la comptabilité de son entreprise actuelle ou future.

Prérequis : aucun.

FORMAT :

2 journées (14 heures), en présentiel.

LIEU :

A Lyon ou Valence.

PRIX (NETS DE TAXES) :

Financement OPCO ou employeur : 850€

Membre du Grenade -20%

Financement personnel : nous contacter.

DATES :

10+11 MARS À LYON

INSCRIPTION & RENSEIGNEMENTS :

07 69 50 60 22

polepresta@le-grenade.fr

LES + DE LA FORMATION

- Pédagogique et accessible à toutes et tous
- Les connaissances indispensables pour assurer soi-même les tâches courantes de sa comptabilité
- Des conseils pratiques pour garder la main sur les données essentielles de son activité
- Les concepts et le vocabulaire nécessaires pour dialoguer sereinement avec votre comptable ou expert-comptable

FACILITER DES TEMPS DE TRAVAIL COLLECTIFS

Au sein des organisations collectives qui souhaitent une **implication de leurs salarié-es et/ou de leurs bénévoles** sur certaines discussions et prises de décision, la question de la facilitation se pose rapidement. En effet, sans organisation de la discussion, sans régulation de la parole, sans préparation et suivi adéquats, les réunions peuvent être : rébarbatives, épuisantes, inconfortables, inefficaces, sources de souffrance, frustrantes, lieu de domination et de manipulation, désertées... (choix multiples et liste non exhaustive).

Dans cette formation, nous proposons une **introduction à la démarche de facilitation et à sa pratique**. Elle s'adresse à toute personne amenée à faciliter des temps de travail dans un collectif formel ou informel.

LES + DE LA FORMATION

- Des repères pratiques éprouvés sur le terrain
- Des temps de mises en pratique pour s'exercer dans un cadre sécurisé
- Un pas de côté précieux, pour construire son prochain séminaire d'équipe ou temps de travail collectif

CONTENU :

1- Enjeux de la facilitation

- Formation, conseil, facilitation, accompagnement, médiation : similitudes et différences de posture
- La facilitation, pour quoi faire (et contre quoi) ?
- Facilitation ou animation de réunion ?

2- Contractualiser la mission

- Clarifier les attentes du groupe envers le / la facilitateur-ice (et inversement)
- Répondre à la commande ou faire émerger la demande ?
- Définir des objectifs clairs et atteignables à la délibération
- Comment faire lorsque l'on est à la fois facilitateur-ice et participant-e ?

3- Construire un déroulé et animer un temps de facilitation

- Distinguer et ordonner les différentes étapes de la délibération en fonction de l'objectif
- Outils pour discuter / décider / s'exprimer...
- Trucs et astuces pour renforcer l'égalité et favoriser la participation

4- S'adapter aux spécificités et aux aléas

- Les éléments spécifiques au groupe à prendre en compte
- Identifier et considérer les comportements individuels qui freinent la coopération
- S'épargner les ennuis matériels

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

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

- Appréhender la posture de facilitateur-ice et les enjeux qui y sont liés
- Identifier les enjeux de la délibération et de la participation
- Établir des objectifs clairs et atteignables à un temps de travail collectif
- Construire un déroulé de réunion
- Mobiliser des outils et méthodes d'animation

NB : cette formation apporte des éléments théoriques et pratiques qui vont nourrir la pratique d'animation de réunions régulières, mais elle va aussi plus loin. Elle s'adresse particulièrement aux personnes qui sont motivées pour apprendre à faciliter des temps de travail plus longs ou sur des sujets spécifiques.

Cette formation s'adresse également aux personnes qui souhaitent faciliter des temps de travail en tant qu'intervenant-e extérieure à une structure.

N'hésitez pas à nous contacter pour vérifier l'adéquation de vos besoins avec notre proposition.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

La formation alterne des temps participatifs, des temps de travail individuel, des temps d'apport théorique et des présentations et expérimentations d'outils.

L'objectif étant que les stagiaires repartent avec la possibilité de mettre immédiatement en application le contenu de la formation, les études de cas sur les situations concrètes des stagiaires seront favorisées.

FORMATRICE :

Maïa SOUVIRON

ÉVALUATION & SUIVI :

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



PUBLIC :

Membres d'un collectif de travail ou d'une organisation collective ; personnes ayant de l'intérêt pour la facilitation de groupes.

Prérequis : aucun.

FORMAT :

2 journées (14 heures), en présentiel.

PRIX (NETS DE TAXES) :

Financement OPCO, CPF ou employeur : 850€

Membre du Grenade - 20%
Membre du GRAP - 10%

Financement personnel : nous contacter.

DATES & LIEUX :

**10+11 AVRIL
29+30 SEPT.**

**À LYON OU
À VALENCE,
SELON LES
DEMANDES**

INSCRIPTION & RENSEIGNEMENTS :

07 69 50 60 22

polepresta@le-grenade.fr



**ENGAGER SON
BAR-RESTAURANT
DANS LA
TRANSITION**

PARCOURS À LA CARTE : TABLES EN TRANSITION

POUR LES CRÉATEUR·ICES ET GÉRANT·ES DE CAFÉS-BARS-RESTAURANT, DÉSIREUX DE S'ENGAGER DANS LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE ET SOCIALE

Grâce au soutien de la Ville de Lyon, le Grenade propose aux entrepreneur·euses et restaurateur·ices un parcours unique d'accompagnement, pour créer des lieux de convivialité engagés sur les aspects environnementaux et sociétaux. Ce parcours se constitue de 3 modules qui peuvent être suivis ensemble ou séparément : le modèle économique de l'activité, une offre bio approvisionnée localement, vers une gouvernance partagée. Il est accessible à tous et toutes, avec des tarifs préférentiels pour celles et ceux qui portent un projet implanté à Lyon ou sur la Métropole lyonnaise.

MODULE 1 : CRÉER UNE OFFRE, À PARTIR DE PRODUITS LOCAUX & DE SAISON, ISSUS DE PRODUCTEURS VERTUEUX

Dates : 2+3 juin 2025

CONTENU :

- ▶ Aide à la création d'une offre et d'une carte de saison (techniques de conservation des aliments, optimisation du temps de travail, outil de création de menus...)
- ▶ Organisation d'un approvisionnement en local et en circuit-court, auprès de fournisseurs éthiques (quels besoins et quels critères de sélection, organiser son réseau, anticiper les conséquences sur la gestion des stocks et l'organisation du travail)

FORMATEUR :

Maxime Jouve, en partenariat avec GRAP (Groupement Régional Alimentaire de Proximité)



OBJECTIFS :

- Acquérir les repères nécessaires à la création d'une offre approvisionnée en local, auprès de fournisseurs éthiques

MODULE 2 : BÂTIR LE MODÈLE ÉCONOMIQUE DE SON ACTIVITÉ, EN INCLUANT DES CRITÈRES D'ACCESSIBILITÉ

Dates : 5+6 juin 2025

CONTENU :

- ▶ Les 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
- ▶ Réflexion sur des politiques tarifaires d'inclusion sociale et chiffrage
- ▶ Repères sur les leviers de rentabilité : suivi et pilotage de son activité

FORMATRICE :

Julie Damon-Leydier, responsable administrative et financière du Grenade

OBJECTIFS :

- Questionner les différents éléments constitutifs de son modèle économique et comprendre leur interdépendance
- Bâtir une politique tarifaire accessible

MODULE 3 : PENSER ET STRUCTURER UNE GOUVERNANCE DÉMOCRATIQUE ET PARTAGÉE

Dates : 10+11 juin 2025

CONTENU :

- ▶ Intérêt d'une gestion plus démocratique
- ▶ Éléments de méthodologie pour penser sa gouvernance : repères sémantiques (sociocratie, holocratie, autogestion...), outils méthodologiques et aspects statutaires
- ▶ Éléments constitutifs d'une organisation horizontale : polyvalence et partage des tâches, distribution du pouvoir et partage des responsabilités, délibérations et prises de décisions.
- ▶ Mise en œuvre et évolution

FORMATRICE :

Maïa Souviron, formatrice et accompagnatrice au Grenade

OBJECTIFS :

- Identifier l'intérêt d'une plus grande participation des salarié·es dans les prises de décisions concernant leur travail
- Repérer les différentes mises en œuvres possibles d'une gestion démocratique

PUBLIC :

Chaque module du parcours est ouvert à tous les créateur·ices ou gérant·es de cafés-bars-restaurants, désireux de s'engager sur les plans écologiques et sociaux.

Critères de sélection :

- > une envie de s'engager dans des pratiques écologiques ;
- > la volonté de rendre accessible socialement l'offre de restauration.

Les projets ayant la volonté de mettre en œuvre une organisation où les salarié·es participent à la prise de décision seront plébiscités.

Aucun prérequis.

Accessibilité :

L'ensemble du parcours peut être adapté aux besoins des personnes handicapées. Faites-nous part de votre situation et de vos besoins, lors de votre prise de contact.

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

FORMAT :

En présentiel. Chaque module dure 2 journées, de 9h à 17h, soit 14 heures de formation chacun.

TARIFS :

Ce parcours de formation est soutenu financièrement par la Ville de Lyon : les porteurs d'un projet lyonnais ou sur le territoire de la Métropole de Lyon bénéficient d'un tarif préférentiel. Vous pouvez suivre tout ou partie du parcours, sachant que les tarifs sont dégressifs selon le nombre de modules auxquels vous vous inscrivez.

Inscription à :	Projet ou établissement lyonnais :	Projet ou établissement sur la Métropole de Lyon	Projet hors-métropole
1 module	250 €	500 €	850 €
2 modules	400 €	800 €	1 600 €
3 modules	500 €	1 000 €	2 300 €

FINANCEMENT :

Ce parcours est éligible aux dispositifs de financement de la formation professionnelle continue (OPCO) ou de France Travail.



CANDIDATEZ ICI



RENSEIGNEMENTS :

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

MAÎTRISER SON OFFRE DE BIÈRE ARTISANALE ET SA TIREUSE

L'offre de bière artisanale a considérablement augmenté ces dernières années, pour répondre à une clientèle de plus en plus curieuse et à la recherche de produits de qualité. Cette formation s'adresse aux gérant-es et salarié-es de bars ou restaurants, soucieux-euses de maîtriser les différents aspects de ce produit, pour pouvoir en parler aux clients et offrir un service de qualité. Les connaissances sur l'histoire et la fabrication de la bière sont complétées par une approche commerciale autour de la construction d'une offre et de sa politique tarifaire. Mais la particularité de cette formation est d'intégrer un volet pratique, permettant de s'entraîner à bien gérer son outil de travail et à faire face aux aléas techniques, notamment avec la tireuse.

LES + DE LA FORMATION

- Un formateur passionné, ayant une expérience de plus de 15 ans, tant dans la fabrication de la bière artisanale, que dans sa commercialisation et son service.
- En 1 journée, un regard à 360° sur la bière artisanale, pour mieux échanger avec vos fournisseurs et clients.



CONTENU :

1- La fabrication de la bière et ses ingrédients

- ▶ Présentation d'une salle à brasser professionnelle
- ▶ Les 4 ingrédients, leur mise en œuvre et leur approvisionnement
- ▶ Les étapes du brassage, de la fermentation et du conditionnement

2 - Culture bière : histoire et styles de bière

- ▶ Styles historiques à travers le monde et de nos jours
- ▶ Organisation par couleur / types de fermentation
- ▶ Les styles contemporains, IPA, barriques, bières acides
- ▶ Dégustations, introduction à l'analyse sensorielle

3- L'économie autour de la bière artisanale en bar-restaurant

- ▶ Le marché et les acteurs de la bière
- ▶ Le prix de la bière artisanale, les calculs de marge
- ▶ Animation de la tireuse (cohérence, nouveautés, valeurs sûres, etc.)

4- L'outil de travail et la tireuse

- ▶ Un fût, une tireuse professionnelle : à quoi ça ressemble et comment ça marche ?
- ▶ Entretien, sanitation et nettoyage
- ▶ Ça mousse ! Comprendre et diagnostiquer ses problèmes

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



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

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

- **Tenir un discours éclairé** sur la bière artisanale à sa clientèle
- **Décrire une bière** après l'avoir dégustée et en détecter les défauts potentiels
- **Calculer la rentabilité** des ses bières et élaborer une politique commerciale adaptée
- **Comprendre les enjeux de production** pour construire de bonnes relations partenariales avec ses fournisseurs.

FORMATEUR :

Sylvain BILLET

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

La formation s'inscrit dans l'éducation populaire et les méthodes de pédagogie active. Elle prend appui sur les compétences et l'expérience des participant-es, pour les rendre acteurs de leur apprentissage.

En alternant des temps d'apports théoriques et de mises en pratique, la formation permettra à chacun-e de s'approprier les connaissances transmises et d'améliorer concrètement sa pratique professionnelle.

ÉVALUATION & SUIVI :

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

PUBLIC :

Porteur-euse de projet, associée-e, gérant-e ou salarié-e d'un café-bar-restaurant souhaitant intégrer (ou ayant) de la bière artisanale dans son offre.

Prérequis : aucun.

FORMAT :

1 journée (7 heures), en présentiel.

LIEU :

Dans les locaux de la brasserie la Machine, à Saint-Laurent-en-Royans

PRIX (NETS DE TAXES) :

Financement OPCO ou employeur : 425 €

Membre du Grenade -20%

Financement personnel : nous contacter.

DATES :

9 JUIN
10 NOVEMBRE

INSCRIPTION & RENSEIGNEMENTS :

07 69 50 60 22

polepresta@le-grenade.fr



CONSTRUIRE SON MÉTIER DE SERVEUR-EUSE ET BARISTA

Aujourd'hui, de nombreux serveurs et serveuses travaillant dans des bars-restaurants aux pratiques vertueuses ont envie de modifier la conception traditionnelle de leur métier. Comment assurer un service professionnel et efficace, tout en sensibilisant les clients aux valeurs fortes qui sont à l'œuvre dans leurs assiettes ? Comment concilier les pratiques très codifiées du secteur avec le désir de présenter son lieu aux clients et de partager avec eux le projet de son entreprise ?

Cette formation vous invite à mener plusieurs réflexions sur le rapport au client et la prise de commande, mais aussi sur l'organisation pratique d'un service, pour le façonner à votre image. Un module Barista complète cette formation sur le service du café.

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

+ MODULE BARISTA : EN PARTENARIAT AVEC LABEL (LE) BRÛLERIE

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 (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

FORMATRICES :

Héloïse MOR
Emilie CARLIN

ÉVALUATION & SUIVI :

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



PUBLIC :

Serveur-euses ou gérant-es dans un restaurant aux pratiques vertueuses ; futur-es restaurateur-ices en création d'activité.

Prérequis : aucun.

LIEU :

A Lyon ou Valence, dans un lieu adapté à la formation.

FORMAT :

1 journée (7 heures) en présentiel.

PRIX (NETS DE TAXES) :

Financement OPCO ou employeur : 425 €

Membre du Grenade -20%

Financement personnel : nous contacter.

DATES :

SUR DEMANDE

INSCRIPTION & RENSEIGNEMENTS :

07 69 50 60 22

polepresta@le-grenade.fr

LES + DE LA FORMATION

- Des formatrices expérimentées, désireuses de partager leur passion du café de qualité
- Une formation courte pour acquérir les fondamentaux de la caféologie, être capable de créer sa carte des boissons chaudes et servir à ses clients des boissons de qualité

DEVENIR BARISTA AVEC LABEL(LE) BRÛLERIE

Cette formation complète permet aux porteurs de projet et aux salariés de cafés-restaurants, de s'immerger pendant 2 jours dans l'univers du café. De l'arbre à la tasse, les stagiaires pourront pratiquer la préparation du café sous diverses formes et mieux appréhender l'extraction en service, de l'espresso aux boissons lactées en passant par les méthodes douces (espresso, filtre, piston, V60, café glacé etc). Les bases de la torréfaction seront également abordées pour intégrer les multiples facettes de ce petit grain voyageur.

LES + DE LA FORMATION

- Des formatrices expérimentées, désireuses de partager leur passion du café de qualité
- Une formation courte pour acquérir les fondamentaux de la caféologie, être capable de créer sa carte des boissons chaudes et servir à ses clients des boissons de qualité

CONTENU :

Jour 1 :

- ▶ Caféologie : à la découverte des terroirs et des origines
- ▶ Dégustation et découverte sensorielle
- ▶ Espresso, comprendre la sur et la sous extraction
- ▶ Fondamentaux du réglage du moulin
- ▶ Les boissons lactées
- ▶ Observation d'une torréfaction

Jour 2 :

- ▶ Méthodes douces : tour du matériel et exercices pratiques
- ▶ Exercices en autonomie (latte art, espresso, méthodes douces)
- ▶ Créer sa carte des boissons
- ▶ Budget et équipement

LABEL(LE)
BRÛLERIE

Label(le) Brûlerie est une torréfaction artisanale de cafés biologiques, à Villeurbanne (69).

Nous torréfions et distribuons des cafés de terroirs certifiés en agriculture biologique. Nous nous approvisionnons, pour la majeure partie de nos cafés, directement auprès de coopératives de petits producteurs, via l'association de torréfacteurs Roasters United, dans une démarche qui favorise les termes de l'échange vis-à-vis des producteurs.

Nous accompagnons les porteurs de projets de restauration ou coffeeshop, ainsi que de futurs torréfacteurs en les formant aux métiers de la préparation du café, de l'arbre à la tasse.

100%
de nos stagiaires
très satisfaits par
cette formation



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

Café vert :

- Comprendre la botanique et la notion de terroir liées au café vert
- Connaître les différents traitements du café vert dans les coopératives
- Comprendre les enjeux environnementaux et sociaux de la culture du café

Barista :

- Connaître son matériel
- Comprendre les principes de bases d'une extraction
- Créer sa carte des boissons
- Ajuster ses paramètres d'extraction
- Entretenir son matériel
- Savoir mousser son lait
- Conseiller les clients

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Présentation théorique
Dégustations
Analyse pratique d'une sur- et sous-extraction
Partage d'expériences pratiques
Manipulations

FORMATRICE :

Marlène CHAMPAVÈRE
ou
Emilie CARLIN

ÉVALUATION & SUIVI :

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

PUBLIC :

Créateurs ou repreneurs de cafés, dont le projet est avancé, formation dispensée idéalement quelques semaines avant l'ouverture. Salariés ou demandeurs d'emploi du secteur.

Max. 3 participants.
Aucun prérequis.

LIEU :

Dans les locaux de Label(le) Brûlerie à Villeurbanne.

DURÉE :

2 journées (14 heures) en présentiel.

PRIX :

950 € (nets de taxes)

DATES :

SUR DEMANDE

INSCRIPTION :

contact@labellebrulerie.fr
07 66 74 07 88



TORRÉFACTION

EN PARTENARIAT AVEC LABEL(LE) BRÛLERIE

Torréfacteur-riche est un métier de bouche qui requiert un savoir-faire, du travail et de la matière première : le café vert. Au fil de cette formation, les stagiaires apprendront les différents types de terroirs et l'impact en tasse du travail effectué dans les coopératives.

Alternant théorie, torréfaction en autonomie et dégustation des essais, les stagiaires partiront au bout des 2 jours et demi avec les bases de la torréfaction leur permettant de torréfier leurs premières broches en autonomie.

CONTENU :

JOUR 1 :

- Caféologie : à la découverte des terroirs et des origines
- Dégustation et découverte sensorielle
- Torréfaction : principes théoriques de cuisson
- Observation d'une torréfaction

JOUR 2 :

- Torréfaction en groupe
- Cupping des profils torréfiés en groupe
- Torréfaction en autonomie de deux origines

JOUR 3 :

- Cupping des profils torréfiés la veille et proposition d'amélioration
- Budget et équipement
- Plan de maîtrise sanitaire



© Label(le) Brûlerie

LES + DE LA FORMATION

- Une formation à 360° pour vous lancer dans la torréfaction professionnelle
- Des formatrices, fondatrices et associées d'un atelier de torréfaction artisanale, aux engagements et valeurs forts.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

Café vert :

- Comprendre la botanique et la notion de terroir liées au café vert
- Connaître les différents traitements du café vert dans les coopératives
- Comprendre les enjeux environnementaux et sociaux de la culture du café
- Reconnaître les défauts du café vert
- Savoir sélectionner ses grains

Torréfaction :

- Connaître les éléments composants un torréfacteur
- Comprendre les paramètres de cuisson mis en jeu lors d'une torréfaction
- Connaître les étapes d'une torréfaction
- Savoir quels paramètres ajuster lors d'une torréfaction et pourquoi
- Connaître des notions de sécurité autour de la torréfaction
- Savoir créer un profil de torréfaction
- Savoir stocker le café torréfié
- Savoir déguster ses broches et ajuster ses prochaines production
- Organiser son atelier de production

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

- Présentation théorique
- Déguster les différents terroirs avec la méthode du cupping
- Observation de torréfaction et compréhension de la cuisson
- Dégustation de différents profils de cuisson
- Torréfaction en autonomie sur 2 origines
- Analyse et propositions d'amélioration

FORMATRICE :

Marlène CHAMPAVÈRE
ou
Emilie CARLIN

ÉVALUATION & SUIVI :

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



PUBLIC :

Créateurs ou repreneurs dont le projet est avancé, formation dispensée idéalement quelques semaines avant l'ouverture. **Aucun prérequis.**

Max. 3 participants.

LIEU :

Dans les locaux de Label(le) Brûlerie à Villeurbanne.

FORMAT :

2,5 journées (17 heures) en présentiel.

PRIX :

1 440€ (nets de taxes)

DATES :

SUR DEMANDE

INSCRIPTION :

contact@labellebrulerie.fr

LES VINS BIO ET NATURE DANS LA RESTAURATION

Cette formation permet aux salarié·es et gérant·es de restaurant de découvrir le vin biologique et d'acquérir le vocabulaire et les repères nécessaires pour échanger avec des vignerons fournisseurs ou présenter sa carte à des client·es.

La formation aborde donc les bases théoriques et techniques de fabrication du vin, en distinguant vin conventionnel, vin biologique et vin naturel. Elle réserve également une large place à la dégustation et à l'échange, pour acquérir une connaissance sensible de différents vins et le vocabulaire adapté pour proposer des accords mets et vins à sa clientèle.

LES + DE LA FORMATION

- Pédagogie et clarté, sur un temps court
- Une professionnelle, experte dans son domaine
- Des apports théoriques ancrés dans les réalités des professionnel·les

CONTENU

Connaître le vin :

- ▶ Rappel des bases sur la conception du vin
- ▶ Le parcours du vin, de la vigne au verre
- ▶ Principe des appellations dans le vin français
- ▶ Différences entre les vins "conventionnels", bios, en biodynamie, nature...
- ▶ Points de vigilance lors de la sélection d'un vin

Déguster et parler du vin :

- ▶ Vocabulaire œnologique et sensibilités personnelles
- ▶ Déguster un vin "à l'aveugle"
- ▶ Retransmettre les traits d'un vin à la clientèle
- ▶ Les défauts dans le vin

Conseiller et servir un vin :

- ▶ Évolution des habitudes et attentes de la clientèle
- ▶ Accords mets et vins, quelques repères
- ▶ Service au verre et à la bouteille

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



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

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

- Communiquer clairement sur le vin avec sa clientèle et ses fournisseur-euses
- Présenter un vin avec un vocabulaire adapté
- Proposer un accord en fonction de la commande

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

La formation alterne des temps d'apports théoriques, des démonstrations et des mises en pratiques, ainsi que des dégustations commentées et tours d'expressions.

FORMATRICE :

Florie BRUNET, vigneronne

ÉVALUATION & SUIVI :

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

PUBLIC :

Salarié-es et gérant-es de restaurants.

Aucun prérequis.

FORMAT :

1 journée (7 heures), en présentiel.

LIEU :

Dans un lieu adapté à Lyon.

PRIX (NETS DE TAXES) :

Financement OPCO ou employeur : 425 €

Membre du Grenade -20%

Financement personnel : nous contacter.

DATES :

SUR DEMANDE

INSCRIPTION & RENSEIGNEMENTS :

07 69 50 60 22

polepresta@le-grenade.fr





SCIC SARL GRENADE
13 RUE JANGOT
69007 LYON

WWW.LE-GRENADE.FR



Certification délivrée
au titre des catégories d'actions :
actions de formations,
bilans de compétences