

FORMATION

APPROVISIONNER SON BAR-RESTO LOCALEMENT ET EN CIRCUIT-COURT

Mis à jour le 31 octobre 2023

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.

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
- ▶ Elaborer un plan d'actions adapté pour engager le changement dans son activité

PROGRAMME :



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 (niveau d'élaboration des plats, tarifs...)
- ▶ 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

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

La formation s'inscrit dans l'éducation populaire et 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 chacun-e de travailler sur sa propre activité et d'investir les connaissances acquises dans la construction d'un plan d'actions adapté.

QUI SOMMES-NOUS ?

L'ORGANISME DE FORMATION // GRENADE

Créé en 2016, le Grenade est un groupement d'entreprises coopératives qui bâtissent **une autre économie, écologique, humaine et résiliente**. L'objectif du groupement est d'**accompagner la création de nouvelles entreprises locales**, partageant ses valeurs. Actuellement, le Grenade se compose de 70 membres physiques et 6 entreprises rhônalpines œuvrant dans les secteurs de la restauration, de l'alimentation et de l'artisanat.

Qualiopi
processus certifié

REPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie : ACTIONS DE FORMATION

LES FORMATEURS : 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 PRATIQUES

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.

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, CPF) ou de Pôle Emploi (AIF).

TARIF : 425€ (nets de taxes) par personne.

CONTACT :

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

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.

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