

# Transformations tiers-lieux



## Les bases pour créer un café alternatif

Formation individualisée

### Objectifs pédagogiques

- Définir son projet et se positionner au regard des caractéristiques du territoire
- Identifier les enjeux d'un lieu de convivialité sur le territoire ainsi que les leviers permettant de générer du lien social
- Reconnaître les spécificités d'un café alternatif/associatif/collectif
- Structurer son activité
- Identifier et appliquer les différents cadres réglementaires
- Gérer l'activité de façon efficace et cohérente
- Accueillir et servir les clients
- Encaisser les clients, tenir une caisse sans erreur

### Prérequis

Avoir un projet de création de café alternatif.  
Avoir un sens du relationnel développé.

### Évaluation

Évaluation formative en cours de formation ainsi que sommative en fin de formation (observation critériée, questions-réponses), portant sur les compétences relatives à la relation client-e-s, à l'utilisation du matériel (cafetière, tireuse...), à l'encaissement, ainsi que l'appropriation des aspects réglementaires relatifs aux débits de boisson, aux affichages obligatoires, à l'identité par le choix des fournisseurs, aux moyens à mobiliser pour favoriser le lien social et le collectif.

### Public

Porteur.euse.s de projets

### Moyens matériels et pédagogiques

La formation, conçue pour quatre participant.e.s maximum, sera individualisée et contextualisée au projet du.de la participant.e.

Une alternance entre théorie et mise en pratique permettra l'appropriation d'un cadre réglementaire et de notions théoriques transmis par la formatrice au moyen d'un livret de formation, ainsi que l'expérimentation de l'activité par des mises en situations pratiques (tenue du comptoir, service, utilisation du matériel du café...).

Le.la stagiaire disposera par ailleurs d'un espace de travail dédié à sa formation (bureau personnel, tableau blanc...).



21 h / 3 jours



1300€



Formation finançable via le CPF pour les créateurs et repreneurs d'entreprise

[Voir sur moncompteformation.fr](http://voir.sur.moncompteformation.fr)



Tiers-lieu Le Temps de Vivre  
18 place Aymard Fayard  
87700 Aix-sur-Vienne



#### Prochaines sessions :

Du 14 au 16 septembre 2022

Du 01 au 03 février 2023

Du 20 au 22 septembre 2023



9h30- 18h30



Coopérative des Tiers-lieux  
transformations@tierslieux.net  
0658991406

Projet soutenu par la Région Nouvelle-Aquitaine et l'Union Européenne dans le cadre du « Programme Opérationnel FEDER / FSE 2014-2020 »



**Qualiopi**  
processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

"La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes : actions de formation ; actions permettant de valider les acquis d'expérience."

**la coopérative tiers-lieu**

# Transformations tiers-lieux



## Les bases pour créer un café alternatif

Formation individualisée

### Contenus

#### Journée 1

##### Théorie :

Un lieu de vie sur le territoire : l'emplacement, lieu d'implantation stratégique, les problématiques urbain/rural, l'articulation spatiale avec les autres activités du tiers-lieu.

L'identité du lieu par la carte : les fournisseurs de boissons et autres, les produits vendus, la rotation de la carte, les prix (curseur entre accessibilité, normativité et rentabilité).

Le lien social : la clientèle ciblée selon l'offre, favoriser et gérer les mélanges intergénérationnels et sociaux, les animations pour faire vivre le lieu et favoriser les échanges entre les usagers du tiers-lieu.

##### Pratique :

Savoir accueillir tous les clients, service, apprendre à se servir des outils de travail.

#### Journée 2

##### Théorie :

Les contraintes légales

Les normes d'hygiène

Les licences de débit de boisson, le permis d'exploitation et les responsabilités et contraintes de la vente d'alcool, les affichages obligatoires

Le droit de terrasse

La SACEM et la SPRE selon utilisation

L'encaissement, caisse enregistreuse, les différents taux de tva

##### Pratique :

Savoir encaisser sans erreur, les différents modes de paiement, mettre en pratique les normes d'hygiène.

#### Journée 3

##### Théorie :

Une structuration pérenne

Les partenaires : le réseau des cafés hôtels restaurants, les relations avec les partenaires locaux, avec la « concurrence ».

L'organisation interne : définir les frontières public/privé, répartition des tâches, temps personnel, soirées, les bénévoles, articulation salariat/bénévolat, rédaction de charte.

### Formatrice

#### Claire JACQUEMIN



Fondatrice et gérante du *Temps de Vivre*, café-librairie - espaces partagés coworking - Pôle rESSources, Claire est formatrice de tiers-lieux et

formatrice autour des questions de participation, développement local, durable et territorial.

"Le café/salon de thé/bar est un parfait support pour les échanges, le lien social et la transformation de la société. Ouvrir un café alternatif offre de nombreuses possibilités si les contraintes du métier ont été comprises et acceptées".

##### Pratique :

Apprendre l'écoute en position de retrait, rester attentif-ve pour mettre en lien les usager-es, les modes de communication et de posture différents en fonction des interlocuteurs.