

ORGANISME DE FORMATION



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



21 h / 3 jours



1300€

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...).



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

Personnes en situation de handicap ou nécessitant une adaptation de la formation : contactez-nous. Nous nous engageons à adapter l'accueil et les parcours à vos besoins.



Prochaines sessions :

- Du 30 sept au 02 octobre 2026
- Du 03 mars au 05 mars 2027
- Du 29 sept au 01 octobre 2027



9h30- 18h30



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.