

# Formation

## “Entrepreneur·e dans les métiers du café”

### Programme de formation collective



Décider de créer ou de reprendre un coffee-shop, une maison de torréfaction ou toute autre activité dans l'univers de la caféologie suppose de se préparer aux bases du métier de barista/torréfacteur·rice afin de maîtriser tous les aspects techniques et opérationnels de ces métiers. Cela suppose également de maîtriser la démarche entrepreneuriale afin de concevoir un projet sérieux et de se préparer à la gestion économique et opérationnelle de sa future entreprise pour en assurer la pérennité.

Le parcours “Entrepreneur·e dans les métiers du café” est organisé en partenariat entre :

- La Caféothèque, spécialiste du café et 1ère école de caféologie en France installée au sein d'un coffee-shop en activité  
et
- Sunny Side, spécialiste de l'accompagnement en transition de vie professionnelle et à la création d'entreprise.

Cette formation a pour objectif de vous accompagner dans votre parcours de créateur·rice ou repreneur·se d'entreprise dans l'univers de la caféologie et de vous aider à en assurer l'existence.

## Durée et Déroulé de la formation

La Formation “Entrepreneur·e dans les métiers du café” est une formation en groupe 100% présentielle d’une durée totale de 56h réparties sur 9 jours consécutifs. Elle se compose :

- d’un module sur les bases du métier de “barista torréfacteur·rice” de 32h sur 5 jours consécutifs
- d’un module entrepreneurial de 24h sur 4 jours consécutifs

## Programme de la formation - Compétences visées

### PARTIE 1

#### Maîtriser les bases du métiers de barista/torréfacteur·rice

Jour 1 : Connaissance du café (6h)

- ★ Connaître l’origine et l’histoire du café
- ★ Découvrir les cafés de spécialité et Mainstream
- ★ Appréhender le marché du café
- ★ Connaître le cahier des charges
- ★ Identifier les acteurs de la chaîne de cafés fins
- ★ Comprendre les classifications, les défauts et les labels

*| Travaux pratiques : visite du coffee-shop, observation du métier de barista*

Jour 2 : Caféologie (6h)

- ★ Acquérir les bases de la caféologie grâce à l’ouvrage de référence Le Nez du Café, Editions Jean Lenoir
- ★ Se perfectionner grâce à un entraînement olfactif
- ★ S’approprier le protocole œnologique des cafés fins
- ★ Comparant les univers du café, du vin et du parfum

*| Travaux pratiques : dégustation transversales, cupping (méthode de triangulation), protocole œnologique*

Jour 3 : Espresso et latte art (6h)

- ★ Comprendre et maîtriser le fonctionnement de la machine espresso et l’entretien quotidien qu’elle nécessite
- ★ Maîtriser le principe de l’espresso : mouture, compactage, dosage
- ★ Maîtriser la technique du cappuccino et ses déclinaisons: noisette, flat white, latte, mocaccino

*Travaux pratiques espresso : la tasse technique, savoir monter le lait, analyse sensorielle d'un cappuccino*

*Travaux pratiques latte art : dessiner une rosette, un cœur, une tulipe*

Jour 4 : Torréfaction (6)

- ★ Comprendre les principes de la torréfaction artisanale
- ★ Maîtriser le fonctionnement et l'entretien de la machine à torrifier
- ★ S'approprier l'utilisation du cahier de torréfaction et du logiciel de profils de torréfaction
- ★ Apprendre la torréfaction pour méthodes douces
- ★ Apprendre la torréfaction pour espresso

*Travaux pratiques : torréfaction d'échantillons, torréfaction à gaz*

Jour 5 : Mixologie & Méthodes douces (6h) + Examen (2h)

- ★ Découvrir l'univers de la mixologie et maîtriser les principes des cocktails à base de café : ingrédients, niveaux, température et contenants
- ★ Maîtriser les différentes méthodes douces : V60, aéropress, cafetière à piston, chemex, cold brew, café à l'orientale

*Travaux pratiques : réalisation de cocktails et emploi des méthodes douces*

L'équipement de La Caféothèque (3 machines espresso de la marque La Marzocco, moulins, torrificateur de 5 kilos et torrificateur d'échantillons, ustensiles de méthodes douces, ainsi que le petit matériel et café en grain) est à disposition pendant la durée de la formation et des travaux pratiques.

## PARTIE 2

### S'approprier les fondamentaux de la démarche entrepreneuriale

Jour 6 : De l'idée au projet d'entreprise ayant du sens (6h)

- ★ Construire un projet qui a du sens : savoir identifier ce qui est important pour vous en utilisant notamment le test des intérêts professionnels.
- ★ Apprendre à intégrer vos priorités dans votre projet
- ★ S'assurer de l'adéquation Personne/Projet en terme de compétences, ressources, contraintes, objectifs...

Jour 7 : L'étude de Marché pragmatique (6h)

- ★ Comprendre et s'approprier les outils permettant de réaliser une étude de Marché : Mix Marketing, Business Model, SWOT...
- ★ Maîtriser la méthodologie d'étude de Marché : clients, concurrents et étude de la zone de chalandise

Jour 8 : Le business Plan éclairé (6h)

- ★ Comprendre l'intérêt d'un business plan : découvrir sa structure et ses objectifs
- ★ Comprendre les 4 tableaux financiers : plan de financement, compte de résultat, seuil de rentabilité et plan de trésorerie
- ★ Savoir faire des projections financières réalistes et circonstanciées
- ★ Utiliser les techniques permettant des hypothèses de calcul cohérentes :
- ★ apprécier le chiffre d'affaires potentiel en fonction du Mix Marketing et des conclusions de l'étude de Marché,
- ★ Utiliser les ratios de gestion en fonction du secteur d'activité

Jour 9 : Démarches de création & recherches de financement décodées (6h)

- ★ Comprendre les impacts du choix d'un statut juridique pour vous et votre future entreprise (comptable, social, fiscal, etc.)
- ★ S'approprier les démarches administratives de création d'une entreprise
- ★ Identifier les financements possibles et orienter ses recherches efficacement

## SUIVI

A l'issue de la formation, le suivi de chaque participant·e est mis en place afin de l'accompagner dans la réalisation de son projet, sur sa demande active et dans le cadre du programme de formation.

## Objectifs pédagogiques

Cette formation a été conçue afin de sécuriser votre parcours de création en vous permettant de :

- Appréhender les spécificités du secteur d'activité de votre future entreprise et de votre futur métier de barista/torréfacteur·rice pour sécuriser votre projet
- Maîtriser la démarche entrepreneuriale pour concevoir un projet sérieux dans l'univers de la caféologie
- Vous préparer à la gestion économique et opérationnelle de votre future entreprise pour en assurer la pérennité

## Public concerné

Notre offre de formation s'adresse à tout·e créateur·rice ou repreneur·se d'entreprise ayant un projet dans l'univers de la caféologie, quel qu'en soit le stade d'avancement. Cette formule est particulièrement adaptée aux personnes peu expérimentées dans la création d'entreprise et souhaitant entamer un parcours de reconversion professionnelle dans la caféologie

Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

La détention d'un ordinateur muni du logiciel excel n'est pas obligatoire mais fortement conseillée pour bénéficier pleinement de certaines parties de la formation, notamment lors de l'établissement des tableaux financiers du business plan.

Les personnes en situation de handicap souhaitant suivre notre formation sont invité·e·s à nous contacter afin que nous puissions discuter ensemble des éventuels aménagements à mettre en place.

## **Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement**

Nous utilisons une pédagogie participative basée sur des apports théoriques et pratiques enrichis de travaux en groupe. Nous portons une attention particulière à l'échange et au partage d'expérience.

Le module métier barista/torréfacteur·rice est animé par des professionnel·le·s de la caféologie expert·e·s des différents thèmes et techniques abordés.

Le module entrepreneurial est animé par des formateur·rice·s qualifié·e·s ayant eux-mêmes une expérience d'entrepreneuriat.

Un support de formation est remis à chaque participant·e.

Chaque participant·e à la formation participera de façon individuelle aux travaux pratiques et aux sessions de dégustations.

Les dates des prochaines sessions sont disponibles sur demande ou sur nos sites à l'adresse suivante : [www.sunnysideapi.com](http://www.sunnysideapi.com) et <http://www.lacafeotheque.com>.

La formation est proposée pour des groupes de 6 personnes maximum et 3 personnes minimum (le module entrepreneurial peut accueillir jusqu'à 12 personnes via d'autres parcours de formation métier).

La formation a lieu :

- Module métier : à l'Ecole de Caféologie de La Caféothèque aux 50-52, rue de l'hôtel de ville 75 004 Paris
- Module entrepreneurial : dans les locaux de Sunny Side au 2 rue du Dahomey 75011 Paris

A l'issue de la formation, un questionnaire de satisfaction est envoyé de façon anonyme aux bénéficiaires afin de recueillir leurs impressions, remarques et critiques sur le déroulé et le contenu de la formation ainsi que sur la qualité des intervenant·e·s.

Ces questionnaires sont ensuite analysés et une réunion pédagogique entre les 2 organismes nous permet de décider des éventuels modifications à apporter afin de maintenir ou améliorer la qualité globale de notre formation.

## **Suivi de l'assiduité et des résultats**

Une feuille de présence est signée par les bénéficiaires et par les formateur·rice·s chaque demi-journée.

Nous délivrons une attestation de fin de formation à chaque bénéficiaire à l'issue des 56h de formation.

Un diplôme de caféologie (en cours de validation RNCP) est également délivré en cas de réussite à l'examen du module métier.

Un suivi du projet est proposé aux bénéficiaires selon les modalités décrites ci-dessus.

## Modalités d'évaluation

Deux type d'évaluation ont lieu lors de cette formation :

- Module métier barista/torréfacteur·rice : un examen de 2h a lieu en jour 5 à La Caféothèque. Il permet d'obtenir un diplôme en Caféologie en cours de validation RNCP.
- Module entrepreneurial : un test des connaissances est proposé aux bénéficiaires à la fin des 24h de formation. L'objectif est de reprendre les points principaux abordés en formation pour permettre aux bénéficiaires de vérifier leur niveau de compréhension.

## Tarif

La formation "Entrepreneur·e dans les métiers du café" est proposée au tarif de 3 360 € TTC (soit 2 800 € HT).

Notre formation est co-organisée par Sunny Side SARL, organisme de formation professionnelle enregistré sous le n° d'activité 11 75 48258 75 et la Caféothèque, organisme de formation professionnelle enregistré sous le n° d'activité 11 75 45390 75.

## Financement



Pour toute demande de financement à un organisme, merci de bien vouloir nous contacter afin que nous puissions vous orienter dans vos démarches.

Notre formation peut dans certains cas être prise en charge :

via le CPF (code 203)

par votre employeur dans le cadre d'un CSP, PDV, PSE

par le Pôle Emploi

Il est important de noter que la prise en charge financière n'est pas automatique et que la demande de financement doit être déposée le plus tôt possible.

Il vous appartient d'identifier les financements possibles en fonction de votre statut (salarié·e, demandeur·euse d'emploi...). En cas de financement partiel, il vous sera demandé de prendre en charge personnellement le reliquat.

Nous pouvons vous aider dans vos démarches, n'hésitez pas à nous solliciter.

## Inscription et Information

Si vous souhaitez assister à cette formation, merci de nous contacter :

- La Caféothèque : [www.lacafeotheque.com](http://www.lacafeotheque.com) ou 01 53 01 83 84
- Sunny Side : [contact@monpetitbusiness.com](mailto:contact@monpetitbusiness.com) ou 01 84 16 71 77 ou 06 86 27 73 80

# Devis

Sunny Side SARL 27 rue de Charonne 75011 Paris Tél: 33 1 84 16 71 77 Email : contact@monpetitbusiness.com Site Web : www.monpetitbusiness.com N° de déclaration d'activité : 11 75 48258 75 Code NAF : 8559A RCS : RCS Paris 512 956 012 N° Siret : 51295601200029 Mode de paiement: Chèque ou Virement		<b>Participant·e</b> Nom : Prénom : Adresse : Date :  Session :	
Désignation	Nombre d'heures	Tarif horaire	Tarif HT
Formation : "Entrepreneur·e dans les métiers du café" 56 heures dont : <ul style="list-style-type: none"> <li>- 32h pour maîtriser les bases du métier de barista/torréfacteur·rice</li> <li>- 24h pour s'approprier les fondamentaux de la démarche entrepreneuriale</li> </ul> Code CPF 203	56	50,00 €	2 800,00 €
	HT	TVA 20%	TTC
<b>Total</b>	<b>2 800,00 €</b>	<b>560,00 €</b>	<b>3 360,00 €</b>