

Les bases pour créer un café alternatif

Le café du coin, le bar des copains, le troquet, le bistrot, autant de termes qui qualifient bien la convivialité essentielle à l'esprit de village, propice à l'échange, aux rencontres, aux initiatives. Pour atteindre cet objectif de lien social, il est nécessaire de réfléchir aux moyens mis en œuvre pour donner de l'âme au lieu.

Objectifs pédagogiques

- Avoir connaissance des outils de base pour la gestion d'un café
- Comprendre les spécificités d'un café, lieu de vie
- Prendre conscience des contraintes et enjeux d'un lieu de convivialité sur le territoire



claire jacquemin

Fondatrice et gérante du **Temps de Vivre, café-librairie-animations-coworking** / facilitatrice de

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

Le livre est un parfait support pour les échanges, le lien social et la transformation de la société.

Librairie est un métier en soi et nombreuses sont les contraintes à prendre en considération pour se lancer dans une création.

Contenu

Les outils et moyens pour ouvrir un café au sein d'un tiers-lieu, lieu de vie et d'échanges sur le territoire.

Programme pédagogique

JOUR 1 : 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

JOUR 2 : 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 spré selon utilisation,
- L'encaissement, caisse enregistreuse, les différents taux de tva

JOUR 3 : 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

Moyens

- Articles, études, cartes.
- Prise en considération de cas pratiques, connaissances étayées de cas réels.
- Mise en application interactive des connaissances en fonction des besoins des stagiaires.

3 JOURS
600€/PERSONNE

GROUPE DE 6 PERSONNES
CONSTITUÉ EN FONCTION DE LA
PROVENANCE DES STAGIAIRES