

FORMATIONS TIERS-LIEUX 2023

Tous les modules pour apprendre
ensemble à créer et coordonner
des tiers-lieux et
des projets collectifs !



Par Caroline Declercq



QUI SUIS-JE ?

Je m'appelle Caroline Declercq et j'ai 37 ans. Je vis entre Nantes et Rennes. Mes débuts dans les projets collectifs datent de 2013 au travers la création et la gestion d'un café solidaire et culturel, Le Papier Buvard.

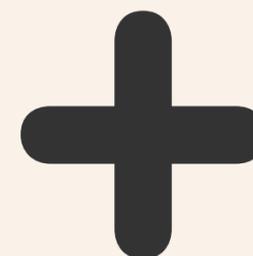
Cette première expérience a impulsé mon souhait d'élaborer une offre de formation adaptée à ces nouveaux modèles de lieu. En 2020 est née la formation "J'apprends à tenir un Bistrot", dispensée à plus d'une soixantaine personnes (porteurs de projets, bénévoles, salariés de structures privées et publiques).

J'ai été coordinatrice du projet de café 'Le Bistrot Lab', à Coësmes, de 2020 à 2022.

Aujourd'hui je me concentre, parallèlement à mes missions d'intermittente du spectacle, sur l'accompagnement à la structuration et la gouvernance de projets collectifs avec des spécialités également sur la gestion de bar, d'évènements et de programmation culturelle.

MES COMPÉTENCES AU SERVICE DE LA FORMATION

- >Coordination de projets de tiers-lieux
- >Écriture et animation de formations
- >Animation et médiation en collectif
- >Gestion Pro CHR (Café, Hôtel, Restaurant) et gestion administrative
- >Mise en réseau et analyse de projet
- >Programmation culturelle et technique de sonorisation live et lumière



Des formats de pédagogie active
Une ingénierie innovante

ME VOILÀ !





POURQUOI ET COMMENT ?

Mon offre de formation a été pensée et conçu pour les acteurs de tiers-lieux et de lieux hybrides pour leur permettre de s'outiller et de se professionnaliser. Ces formations sont sous format de module à la carte pour un choix ajusté aux besoins.

Nombre de participant

Pour chaque module = 15 stagiaires max

Lieux

La Canopée à Janzé (35) et au Bistrot Lab' (35)

Tarif

Prix solidaire fixe de 90 € par personne et par module pour la journée.

En cas de demande particulière contactez-moi pour toute question.

Déjeuner

Les repas sont partagés autour des thèmes développés pour chaque journée de formation.

LES MODULES DE NOV. 2023

MODULE 1- LES RISQUES PSYCHOSOCIAUX

MODULE 2 - SE CONNAÎTRE ET TRAVAILLER EN COOPÉRATION !

MODULE 3 - SAVOIRS TECHNIQUES - CAFÉ, BAR, BISTROT, RESTO

MODULE 3 + 4 - COMPÉTENCES ET STAGES PRATIQUES

MODULE 5 - PENSER LA GOUVERNANCE ET PASSER À L'ACTION !

MODULE 6 - TECHNIQUES DE CRÉATIVITÉ ET D'ANIMATION

MODULE 7 - PROGRAMMATION CULTURELLE (2 JOURNÉES)



FORMATIONS DANS LE CADRE DU MOIS DE L'ESS



- 27/10 Prévention et Gestion des Risques Psychosociaux dans le secteur associatif et des Tiers-Lieux
- 02/11 Se connaître et travailler en coopération !
- 03/11 Penser la Gouvernance et passer à l'action
- 10/11 et 01/12 Savoirs techniques et juridiques pour les activités bar, café et resto + stage pratique
- 16/11 et 17/11 La programmation culturelle
- 24/11 Technique de créativité et d'animation du collectif

Pour Qui ?
Membre d'association ou
de collectifs porteurs de
lieux hybrides ou de café
collectif

Module à la journée de 10h à 17h à la Canopée à Janzé, Animé par Caroline Declercq

Tarif solidaire de 90 euros/pers/module

Programme détaillé sur www.lacanopee.bzh

Information et inscription : [formations.lgdo@gmail.com/](mailto:formations.lgdo@gmail.com)

VENDREDI 27 OCTOBRE - PRÉVENTION ET GESTION DES RISQUES PSYCHOSOCIAUX

Destiné aux membres d'associations, aux coordinateurs et aux porteurs d'un projet de tiers-lieu ou de café collectif.

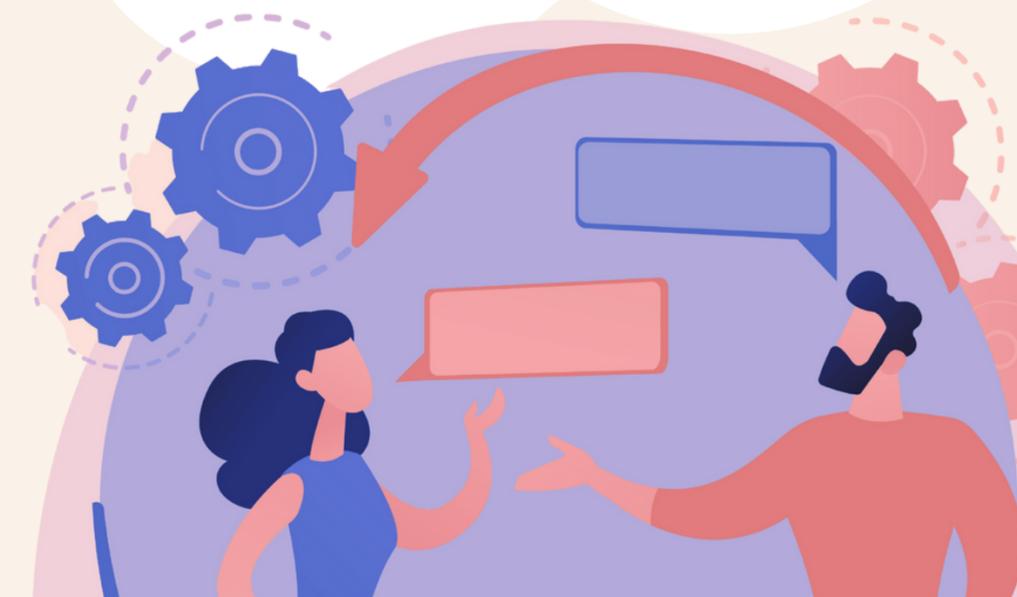
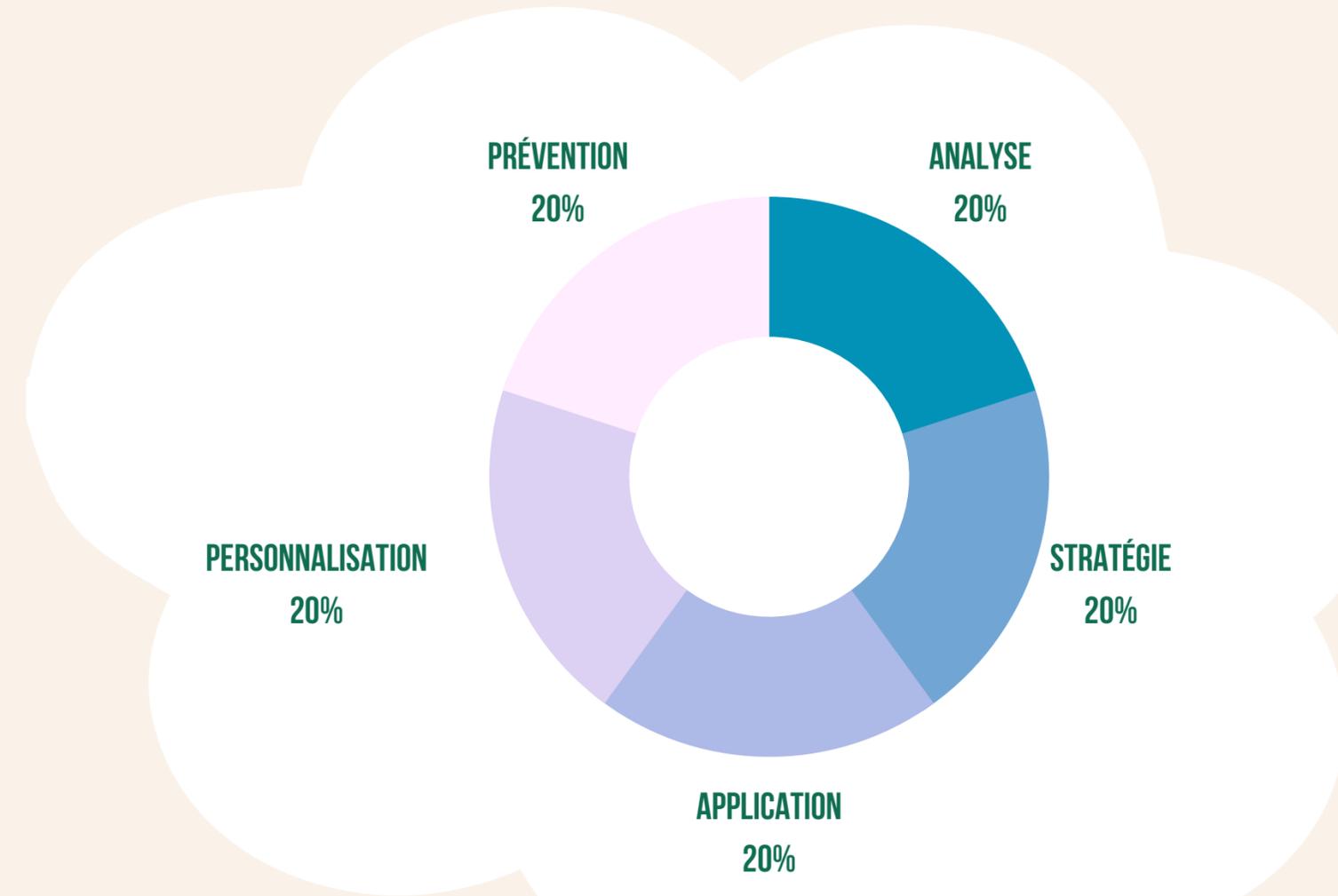
(Ce module fournit une compréhension et des outils approfondis des risques psychosociaux et de leur impact sur la santé mentale, physique des bénévoles et travailleurs dans le secteur associatif et des Tiers-Lieux).

Objectifs :

- 1-Comprendre les Fondements des Risques Psychosociaux.
- 2 Analyser les Facteurs Contribuant aux Risques Psychosociaux.
- 3-Appliquer des Stratégies de Prévention et de Gestion Adaptées.
- 4-Pratiquer des Techniques d'Auto-Soins et de Gestion du Stress.
- 5-Élaborer un Plan d'Action Personnalisé pour les Risques Psychosociaux

Ce module spécifique accueille un max de 15 stagiaires, et se déroule sous la forme d'échanges de pratiques. Il est construit en relation avec des études récentes et des outils développés spécialement pour cette formation et le secteur spécifique de l'associatif et des Tiers-Lieux.

Il vous donnera les ressources nécessaires pour mettre en place une stratégie de prévention personnelle et collective efficace.



JEUDI 2 NOVEMBRE - SE CONNAÎTRE ET TRAVAILLER EN COOPÉRATION !

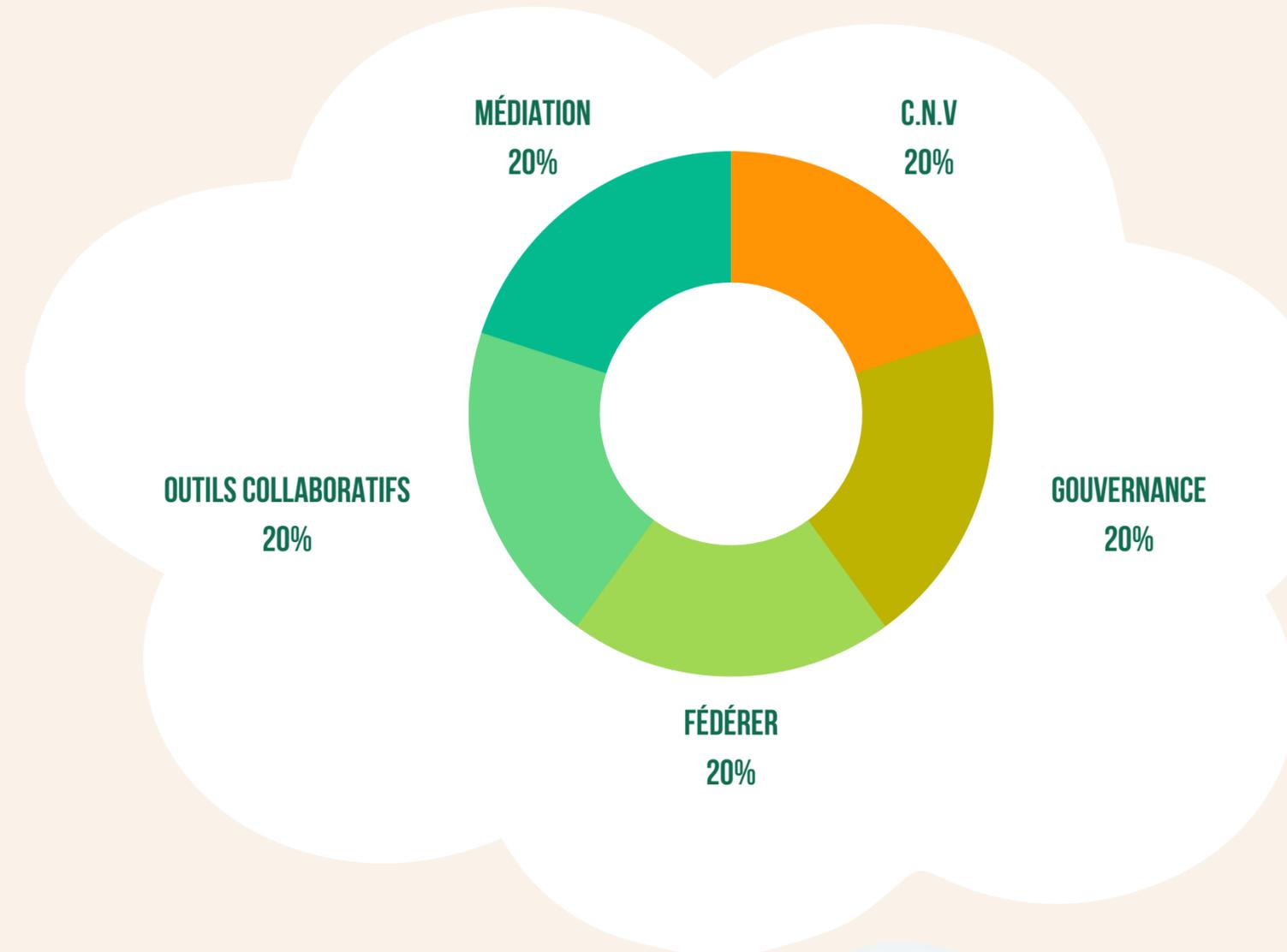
Destiné aux membres d'associations ou de collectifs porteurs d'un projet de tiers-lieu ou de café collectif.

(Ce module est intéressant pour créer une bonne dynamique de groupe, n'hésitez pas à le prévoir avec les membres de votre collectif).

Objectifs :

- 1- Apprendre à se connaître soi, les autres, et soi avec les autres.
- 2- Développer la coopération autour du collectif.
- 3- Expérimenter le B.A.BA d'un fonctionnement en collectif..
- 4- Introduction aux savoirs être nécessaires à un projet collectif (prise de parole, maîtrise du temps, médiation...).
- 5- Appréhender les notions et les enjeux liés aux projets collectifs.

Ce module spécifique accueille un max de 15 stagiaires, et se déroule sous la forme d'un échange de pratiques grandeur réelle, pour permettre de constituer un collectif soudé autour d'un projet. Nous expérimenterons ensemble les problématiques souvent rencontrées pour aborder des solutions collectives et permettre la réussite de votre projet.



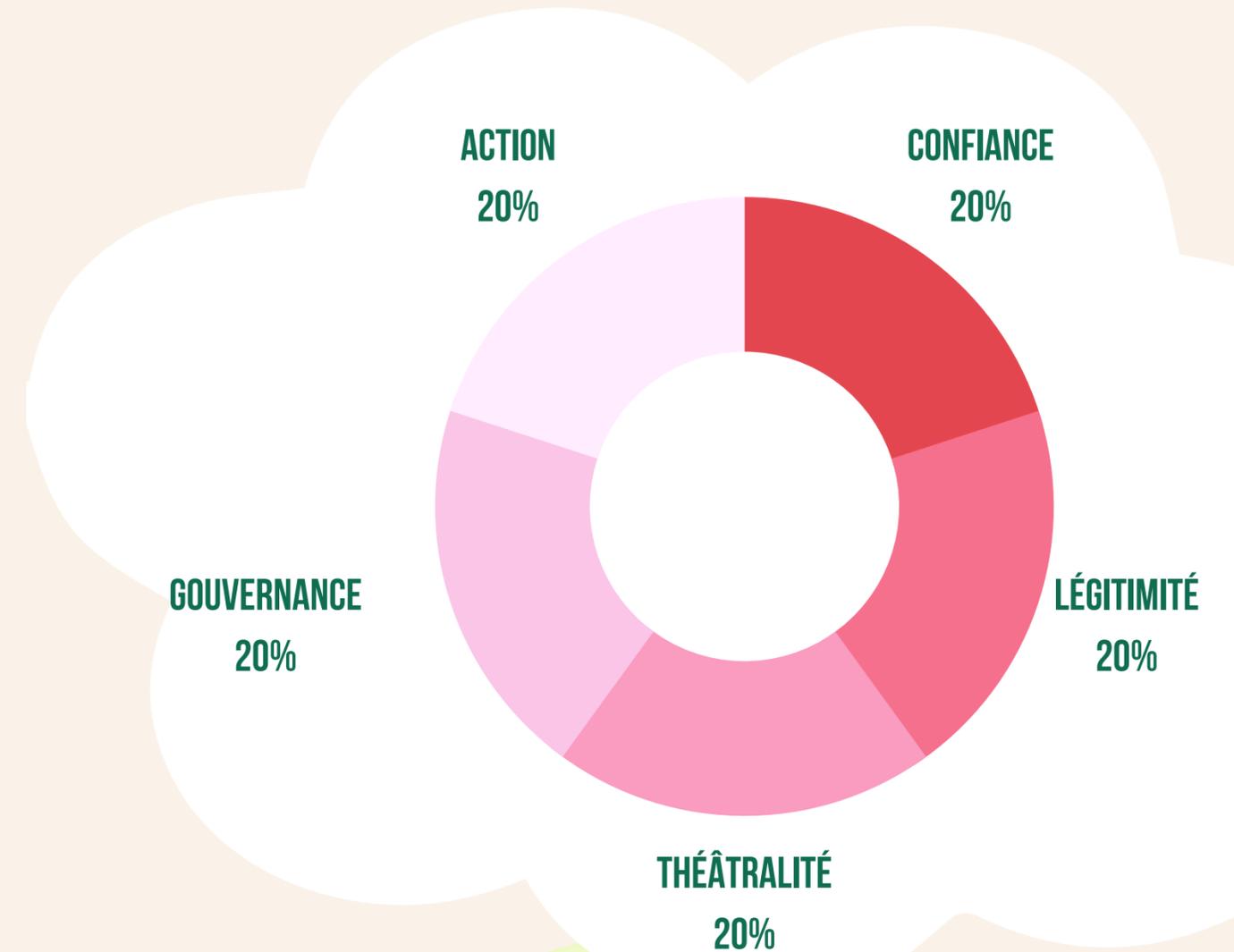
VEND. 3 NOVEMBRE - PENSER LA GOUVERNANCE ET PASSER À L'ACTION !

Destiné aux membres d'associations ou de collectifs porteurs d'un projet de tiers-lieux collectif.

Objectifs :

- 1- Étudier les différents types de gouvernances et les adapter dans son collectif. Par ex : des bénévoles et/ou salariés dans un tiers-lieu.
- 2- Être en confiance et en sécurité pour mettre en œuvre la phase active du projet.
- 3- Se sentir légitime à transmettre des savoirs acquis, travailler sa posture de coordination et la médiation.
- 4- Tester de manière réelle et par le théâtre des situations complexes rencontrées dans la gestion d'un collectif.
- 5- Connaitre les risques psychosociaux face au salariat et bénévolat associatif, prévenir efficacement l'épuisement professionnel et mettre en place des moyens de préventions dans son collectif et de manière personnelle..

Ce module, accueille 15 stagiaires et se déroule sous la forme d'une mise situation pratique et ludique qui aborde notamment les problèmes de gouvernance ou encore les difficultés rencontrées, dans la relation clientèle, bénévoles, salariés ou membres actifs.



VEND. 10 NOVEMBRE - SAVOIRS TECHNIQUES - CAFÉ, BAR, BISTROT, RESTO (2 JOURNÉES)

Destiné aux membres d'associations ou de collectifs porteurs d'un projet de tiers-lieu ou de café collectif.

Ce module technique professionnel est destiné à vous permettre d'aborder toutes les composantes réelles de la tenue d'un établissement de type ERP, bar, café.

Objectifs Journée 1 :

- 1- Savoir ce que je peux faire ou pas dans un débit de boisson, connaître la législation en matière de droits et de devoirs. Initiation Haccp.
- 2- Etre capable d'identifier les règles de base pour assurer la sécurité d'un lieu ouvert au public.
- 3- Se renseigner et mettre à jour son établissement face aux procédures.
- 4- Trouver et adopter une bonne posture face à un client (gestion clientèle, préventions, lutte contre les addictions).
- 5- Se protéger au travail (les risques physiques et psychosociaux).

Ce module technique accueille 15 stagiaires et se déroule sous la forme d'un échange technique ludique pour vous permettre de vous préparer au mieux à l'ouverture d'un établissement de type bar, bistrot ou café culturel.

PROTECTION ET SÉCURITÉ
20%

CODES JURIDIQUES
20%

POSTURE
20%

PROCÉDURES
20%

OUTILS COLLABORATIFS
20%



VEND. 1ER DEC - COMPÉTENCES ET STAGES PRATIQUES

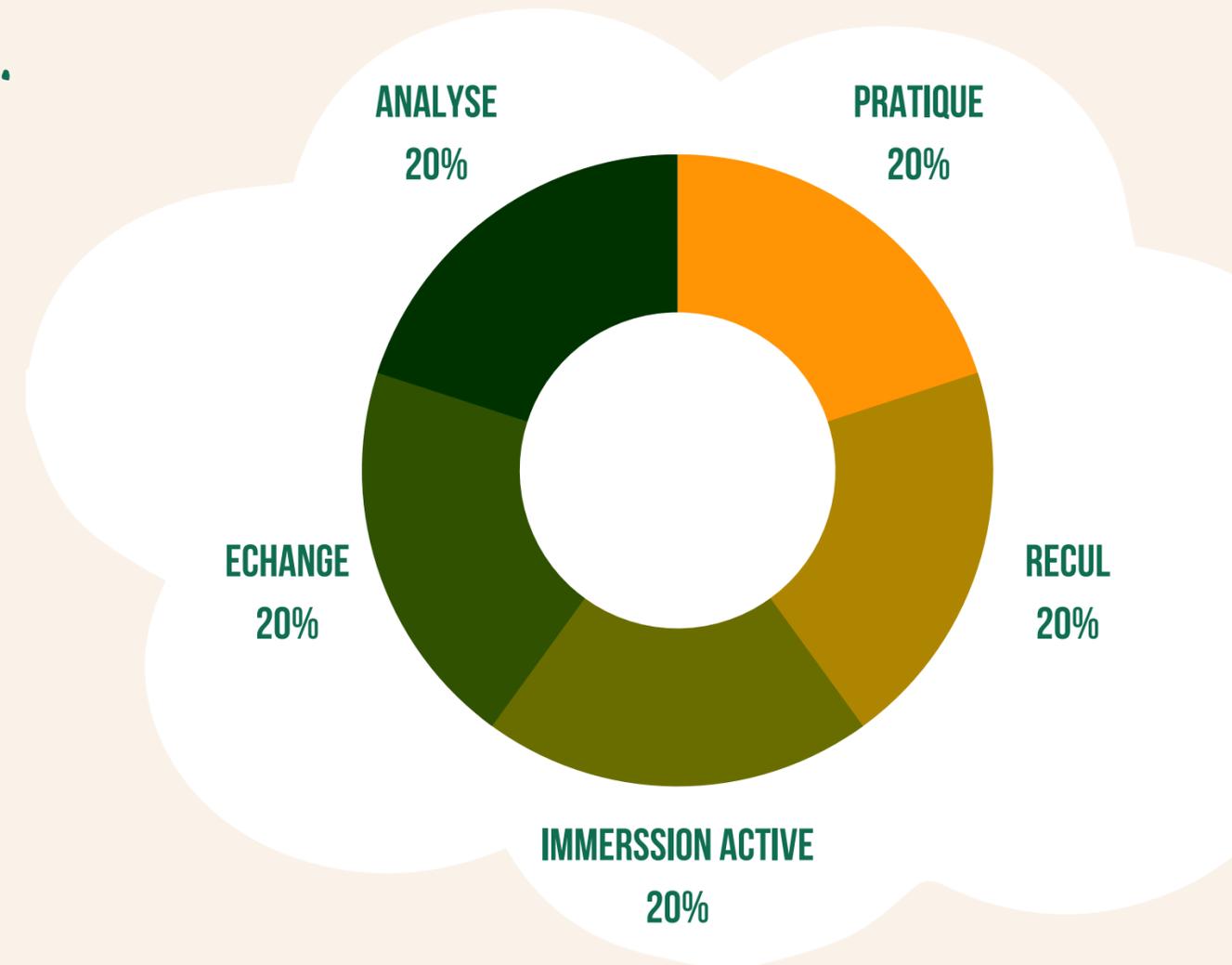
Ces 2 modules se déroulent chacun sur 1 journée, à un mois d'intervalle.

Module 2 technique + une immersion individuelle dans un café du réseau collectif et une journée supplémentaire d'échanges de pratiques après votre stage.

Objectifs Journée 2 :

- 1- Partages d'expériences pour prendre du recul dans une démarche de réflexion et de mise en pratique.
- 2- Être capable de raconter, d'écouter et d'analyser, sans jugement de valeur.
- 3- Rapporter de manière écrite au groupe son expérience et apprendre à utiliser l'outil d'échanges de pratiques dans mon collectif.
- 4- Professionnaliser votre étude de projet et étendre vos connaissances du réseau des cafés collectifs bretons pour rapporter des analyses sur les fonctionnements.

Ces 2 modules, qui allient technique et mise en pratique, vous permettront d'adopter une posture et un regard professionnel sur la gestion d'un tiers-lieu de type café culturel pour mieux ancrer votre projet dans le réel.



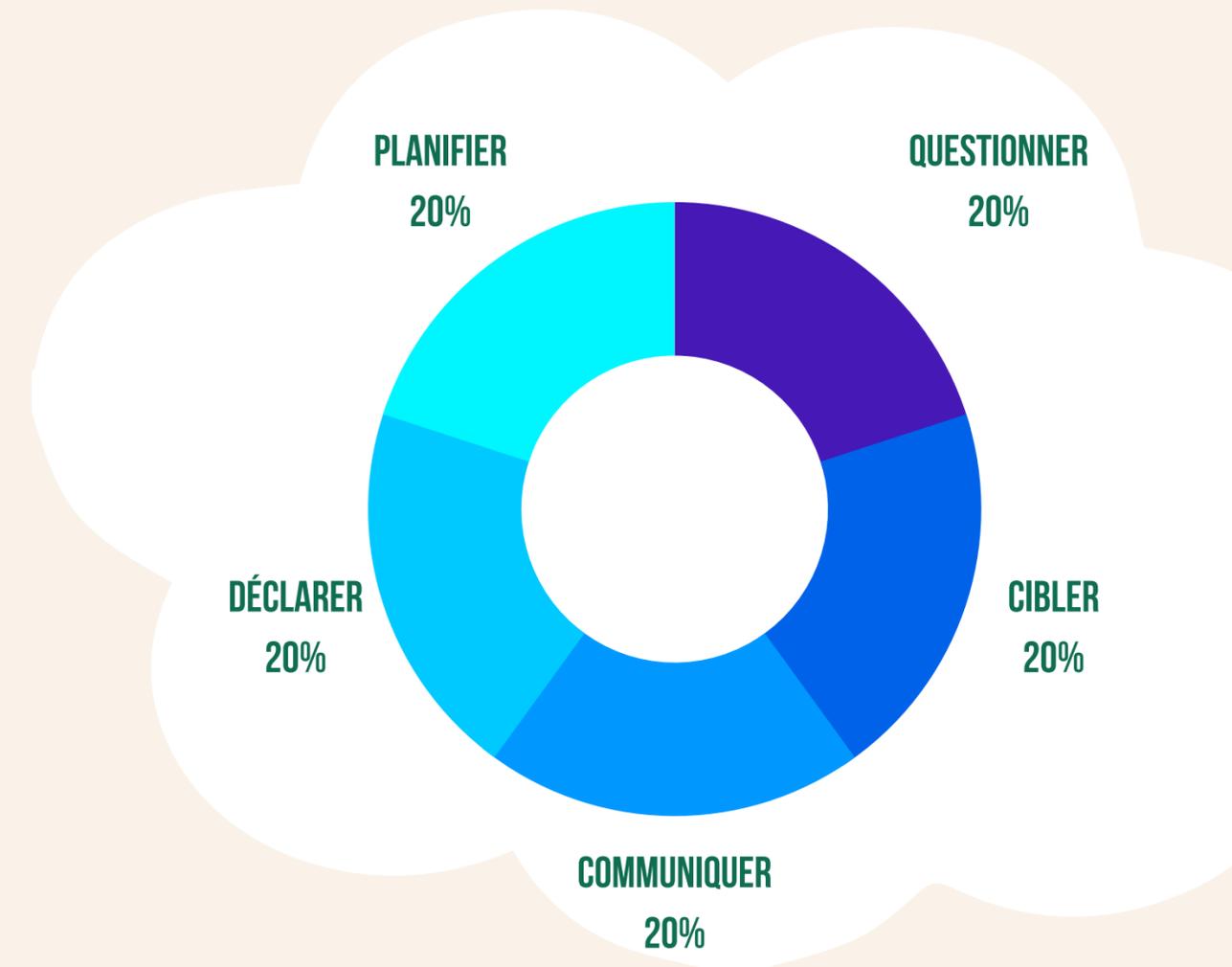
JEUDI 16 NOV - PROGRAMMATION CULTURELLE - 2 JOURNÉES

Destiné aux membres d'associations ou de collectifs porteurs d'un projet de tiers-lieu ou de café collectif.

Objectifs journée 1 :

- 1-Comprendre les attentes du public et cibler ses propositions en fonction des besoins culturels de son territoire.
- 2-Questionner collectivement les limites du collectif autour de la programmation d'un lieu.
- 3-Adapter une méthodologie dans la prise de décision.
- 4-Établir un cahier des charges pour les artistes ou les œuvres.
- 5-Communiquer, identifier et choisir les artistes ou les œuvres correspondant aux critères de sélection.
- 6-Négocier les contrats et les conditions de prestation avec le collectif et les artistes.

Ce module très complet accueille 15 stagiaires, sur deux journées pour faciliter sa compréhension. Pendant ces 2 jours, les apports théoriques seront complétés de mises en situation avec des études de cas pratiques professionnel dans l'évènementiel.

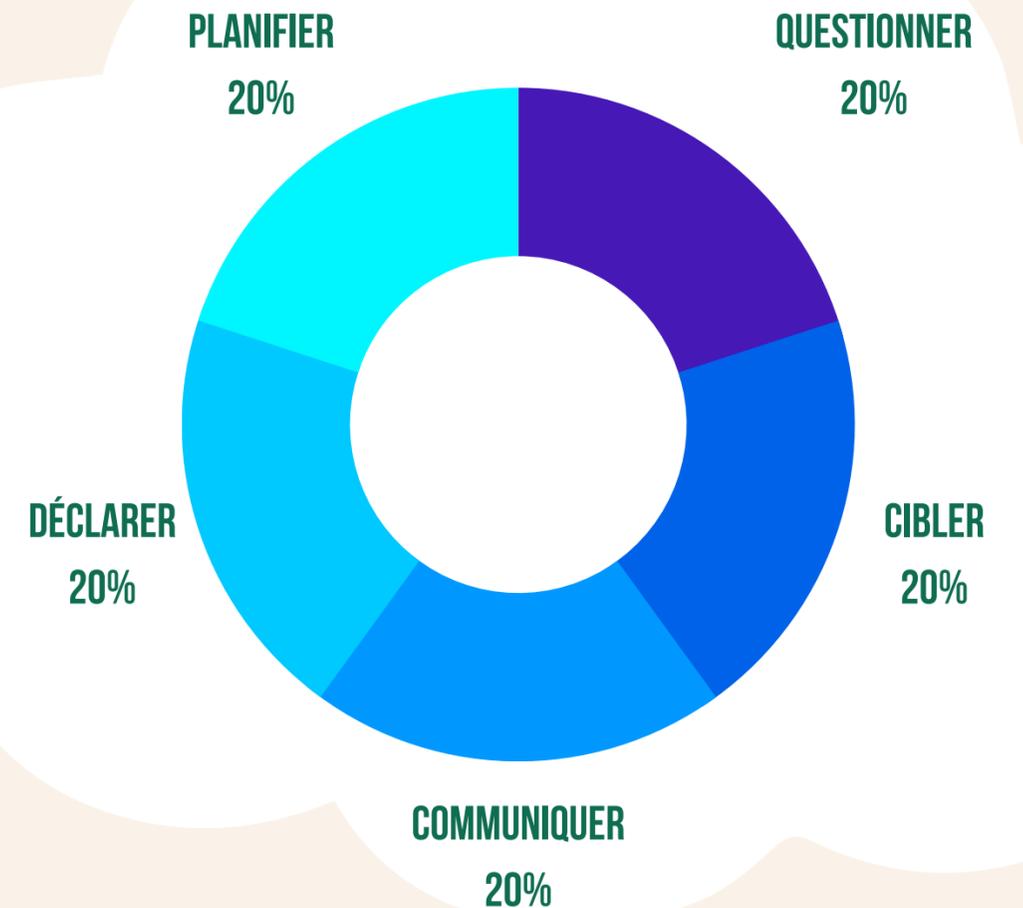


VEND 17 NOV - PROGRAMMATION CULTURELLE - 2 JOURNÉES

Objectifs Journée 2 en immersion au BISTROT LAB' à Coësmes :

- 1-Connaître les obligations et les règles du GUSO, SPRE, DRAC et de la SACEM.
- 2-Planifier le matériel de sonorisation, la programmation et l'horaire de l'événement.
- 3-Animer et créer une ambiance chaleureuse et conviviale avec le public.
- 4-Gérer la sécurité et les imprévus lors de l'événement
- 5-Évaluer l'événement et collecter les commentaires pour l'amélioration des programmations dans le lieu.

Ce module très complet accueille 15 stagiaires, sur deux journées pour faciliter sa compréhension. Pendant ces 2 jours, les apports théoriques seront complétés de mises en situation avec des études de cas pratiques professionnel dans l'évènementiel.



INFOS COMPLÉMENTAIRES

- TROUVER LE LIEN D'INSCRIPTION FORMULAIRE EN BAS DE CETTE PAGE .
- VOUS AUREZ APRÈS VOTRE INSCRIPTION UN ENTRETIEN TÉLÉPHONIQUE/MAIL POUR ANALYSER VOTRE PROJET ET CONNAÎTRE VOS BESOINS, LE BUT EST DE CRÉER DES GROUPES HÉTÉROGÈNE ENTRE PORTEURS DE PROJETS, BÉNÉVOLES ACTIFS ET SALARIÉS.
- PRÉVOIR IMPÉRATIVEMENT VOTRE PRÉSENCE POUR 9H SUR LE LIEU DE LA FORMATION À LA CANOPÉE OU AU BISTROT LAB'.
- UN LIEN DRIVE DOC VOUS SERA REMIS LE JOUR J AVEC TOUTE LA DOCUMENTATION LIÉE À VOTRE MODULE ET UN DOSSIER DE FORMATION INDIVIDUEL VOUS SERA DONNER POUR LA PRISE DE NOTE ET REVENIR FACILEMENT AU CONTENU.
- APPORTEZ DE QUOI ÉCRIRE ET DESSINER. VOUS POURREZ PRENDRE DES PHOTOS AVEC L' ACCORD DES AUTRES PARTICIPANT.E.S. CONNEXION PAR 4G SUR LE LIEU.
- LE RÈGLEMENT DE VOS MODULES EST À EFFECTUER DAVANT LA DATE DE FORMATION POUR VALIDER VOTRE INSCRIPTION PAR VIREMENT OU PAR CHÈQUE AU NOM DE L'ASSOCIATION : LGDO FORMATIONS.



CONTACT ET INFORMATIONS AU 06.49.28.22.16
PAR MAIL : FORMATIONS.LGDO@GMAIL.COM

INSCRIPTIONS EN LIGNE