



sujets libres

« sortir du cadre »

cohésion d'équipe en cuisine





Sortir du cadre

Parce que nous avons besoin de prendre du recul pour mieux comprendre, partager et nous projeter, nous proposons une série d'expériences en équipe pour, qu'individuellement et collectivement, chacun puisse agir dans un monde parallèle à la manière d'un parcours initiatique.

La mémoire fonctionne à l'émotion. En plongeant les personnes dans un environnement culturel et plaisir, nous contribuons à construire un ensemble de repères, d'émotions positives qui constitue une culture partagée.

L'expérience en cuisine permet aussi et surtout d'illustrer l'importance des valeurs au cœur du management.

Public concerné

Toutes les équipes qui ont besoin de créer, consolider ou retrouver cette envie de travailler ensemble.

La création d'une nouvelle entité, le rapprochement de structures, un changement d'organisation, des départs, des arrivées: autant de bonnes raisons pour comprendre qu'il s'agit d'une nouvelle équipe.

Les acteurs

- l'équipe concernée
- un chef cuisinier
- un coach spécialisée dans la dynamique d'équipe

Les actions

- mise en situation
 - briefing par un chef cuisinier
 - aller faire le marché (option)
 - réaliser les plats
 - partager le repas
- partage et retour d'expérience
 - avec le chef cuisinier
 - avec le coach

Intervenants

- Chef Cuisinier : Hugo Lederer à la tête du restaurant « **le café du théâtre** » à Bordeaux
- Coach : Christophe Gendreau – coach certifié, dirigeant du cabinet **sujets libres** à Bordeaux

Organisation

Lieu : les cuisines du restaurant « le café du théâtre » à Bordeaux. Deux options: le mercredi avec marché et restaurant privatisé, le lundi sans marché. **Expérience en cuisine** s'exporte dans d'autres villes, on en parle !

Programme de la journée

- 9 h30 : rendez-vous avec Hugo Lederer au restaurant (à 8h30 : option du mercredi pour aller faire le marché)
 - présentation des personnes et du programme
 - briefing et choix du « qui fait quoi » ...
 - équipement, constitution des équipes
 - réalisation des plats, le chef accompagne
- 13 h00 : déjeuner
 - chaque équipe apporte son plat et le présente
 - dégustation
- 15 h00 : café au salon
 - premier débriefing avec les retours du chef,
 - second débriefing sur ce que cela a révélé chez chacun d'eux et au sein de l'équipe
 - ouverture sur le retour au travail : « selon vous, qu'est-ce que cela va changer au quotidien ? »
 - remise d'un « diplôme », champagne et photo de groupe
- 16 h30 : fin

Budget

3 200 € H.T. pour un groupe de 8 personnes

ce prix comprend :

- prestation du chef Hugo Lederer
- prestation du coach Christophe Gendreau
- location de la salle et du matériel
- équipement des participants
- repas, vins, champagne, café ...