

CUISINE & COHÉSION

Cohésion d'équipe & Team building

Réunissez vos collaborateurs pour **partager une expérience sans égal...**

Au menu : des **échanges**, de la **bonne humeur** et un soupçon d'**adrénaline** !

Notre chef étoilé encadrera sa nouvelle brigade pour atteindre un objectif commun :
la réalisation d'un repas gastronomique.

*Et après l'effort...
la dégustation bien sûr !*

Objectifs :

- ➔ Améliorer l'**entraide** et favoriser les **échanges** au sein du groupe
- ➔ Comprendre l'intérêt et l'efficacité du travail en équipe
- ➔ Créer une **synergie** qui pourra être **reproduite dans les missions quotidiennes**
- ➔ Se recentrer sur des **objectifs communs et des valeurs partagées**

Méthode Pédagogique :

- ➔ Les équipes sont **plongées en plein cœur d'un atelier de cuisine**. Faire la cuisine ensemble permet de retrouver des **sensations** simples de **partage, d'échange, de mettre vos sens à l'épreuve** et de **découvrir les autres** sous un jour différent.
- ➔ Un **débriefing** de l'atelier cuisine (filmé) par le chef et le consultant RH permet ensuite d'aborder les **concepts de la cohésion d'équipe**.
- ➔ Un support pédagogique est remis aux participants.

Durée

La formation se déroule sur **2 jours**
Jour 1 : de 8h30 à 16h30 en atelier cuisine
Jour 2 : de 9h00 à 17h00 en formation collective

Tarif

En **intra** uniquement
(8 à 15 personnes)
Nous consulter



Pour **V**ous **I**nscrire, merci de nous contacter :

par téléphone au **05 59 63 78 49** ou par e-mail à info@lannexe-rh.com

www.lannexe-rh.com