

# AteLier

## Cuisine et Cohésion

COHÉSION D'ÉQUIPE AUTOUR  
DE LA CUISINE

*Le moyen gourmand de prendre  
conscience de façon décalée et  
éco-responsable, des conditions  
nécessaires à la communication  
et à l'efficacité collective.*



---

Propose par

FOX Partners



## [ Public concerné

Collaborateurs en entreprise

## [ Solution proposée

En proposant un nouvel angle de conceptualisation, favoriser l'émergence des idées à travers une activité ludique et éco-responsable autour de la cuisine pour favoriser la créativité.

Proposition d'un atelier cuisine sur la matinée, animé par des professionnels et à destination de professionnels. Déjeuner dégustation challengé par équipe.

Les équipes sont plongées en plein cœur d'un atelier de cuisine. L'occasion de découvrir les coulisses d'un métier, d'identifier les compétences transférables à notre organisation et mettre à l'épreuve celles liées à la cohésion d'équipe et la créativité dans un autre environnement professionnel.

Une façon de s'initier à la cuisine responsable. Apprendre quelques astuces pour réduire les déchets en cuisine et mieux consommer.

Formation pratique dans un environnement culinaire professionnel. Méthode participative et mise en œuvre par des professionnels pour favoriser les échanges entre équipes.

## [ Avantages attendus

Découvrir de nouvelles façons de travailler ensemble, de mieux se connaître et développer la créativité collective.

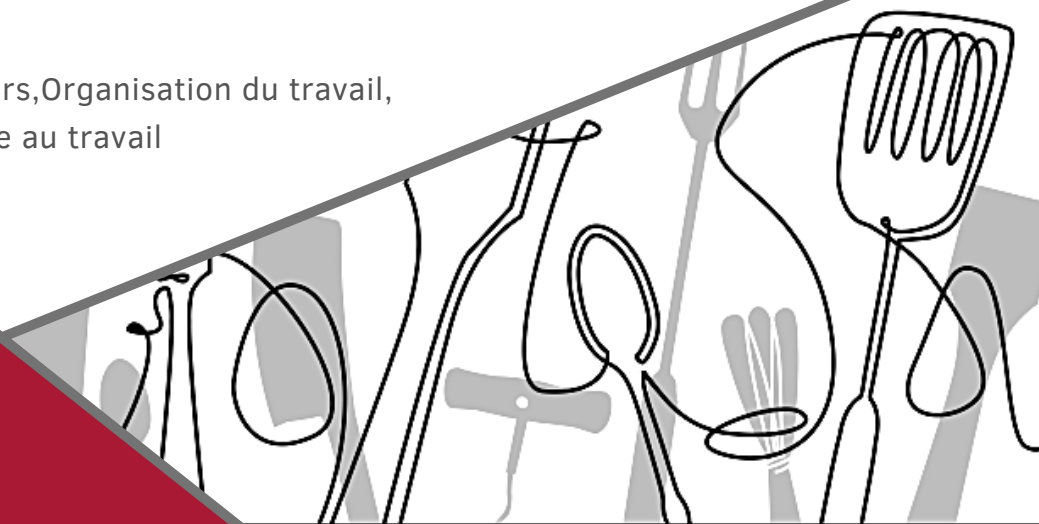
Se (RE)centrer sur des objectifs communs et des valeurs partagées.

Prendre la mesure des compétences transférables en milieu professionnel.

Sensibilisation aux circuits courts et à la réduction écologique (tendre vers le zéro déchet).

## [ Thèmes

Collaborateurs, Organisation du travail,  
Qualité de vie au travail



## [ Déroulement de La matinée

### **9h : Good Morning les équipes !**

Arrivée des participants. Réveil en douceur autour d'un café et petit tour de table pour connaître chaque candidat et former les équipes.

### **9h30 : Vous avez exactement ... 3h**

Couteaux affûtés, tabliers bien serrés : les équipes doivent suivre les instructions des chefs de cuisine pour la mise en place du buffet final.

De toute part, ça taille, ça découpe, ça rôtit, ça frit, ça brûle, ça pane, ça dore... et tout le monde adore !

Le but de cette activité : créer une cohésion d'équipe entre les candidats, mais aussi beaucoup de communication et de sourires.

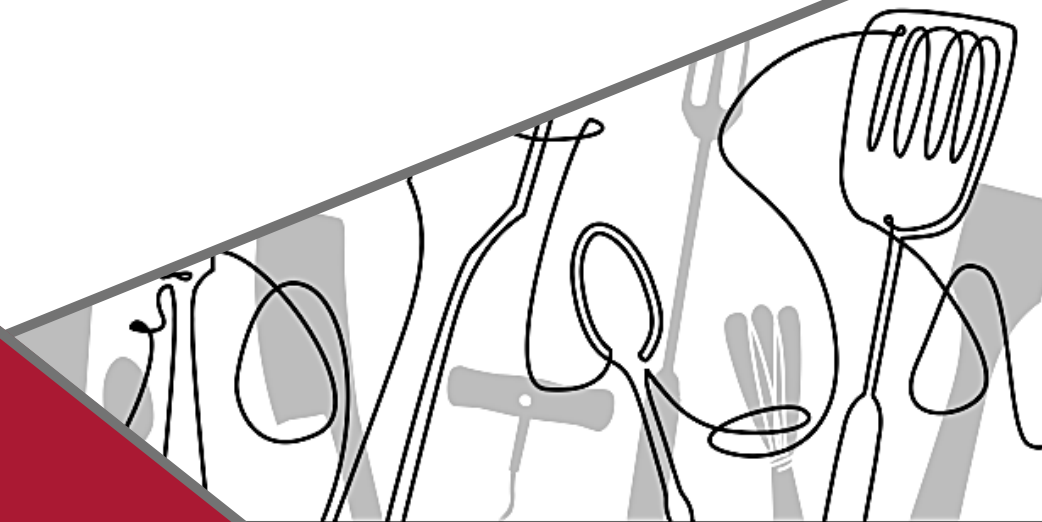
Seul on va plus vite, ensemble on va plus loin !

### **12h30 : Il n'y a qu'une réponse à la défaite, c'est la victoire !**

Une fois que le coup de sifflet final a retenti et que le buffet est dressé, commence alors la dégustation, phase cruciale de la matinée.

Un vote général par couleur se déroule à main levée, avec une explication (c'est toujours mieux de s'exprimer).

Les victorieux repartiront avec une bouteille de champagne... pour les perdants, il y aura un peu de plonge. Ça vous tente ? Non ? Alors... il suffit d'être les meilleurs !



## [Quelques témoignages

"Comment ne pas adhérer, tout le monde aime manger, goûter, savourer ... qui plus est quand le repas est préparé en commun. Les tâches à accomplir sont à la portée de chacun... lorsque l'on est bien guidé. L'esprit d'équipe se forge quand le fruit du travail cuit, dore... peu à peu.

La reconnaissance est dans le palais et dans les sourires des participants. Mangement et management...Bravo !" **Annick O.**

"Je conseille fortement cette animation culinaire : convivialité, partage, plaisir, respect.. tous les ingrédients réunis pour une journée réussie : une autre façon de partager de bons moments avec ses collègues." **Céline T.**

"Quelle idée géniale pour la cohésion d'équipe !!! Nous avons découvert nos collègues sous un autre jour, expérience bien sympathique, mille mercis et un grand BRAVO à l'équipe du Tablier, très professionnelle, très gentille et adorable. Que de bonnes recettes dans leur manche, dommage que ce soit loin, nous irions manger souvent !! J'espère qu'ils reviendront vite pour renouveler cette expérience chez nous et dans d'autres agences, où je demande ma mutation ?" **Fabrice P.**

"Merci pour ce regard bienveillant : compétences transférables, on lâche rien !" **Jean-Louis D.**

"Une animation créée dans le cadre de la "Journée Verte" annuelle de l'agence qui a parfaitement répondu à l'objectif visé : permettre à l'ensemble des équipes de l'agence de passer un moment convivial, décalé, ludique... mais non moins studieux, cette année autour du thème fédérateur de la cuisine.

Les facteurs de réussite de ce moment : une équipe de cuisiniers professionnels au top et la participation de tout le collectif de l'agence qui a démontré son esprit d'équipe, sa capacité d'engagement, sa créativité,... et ses compétences culinaires.

Bravo à tous d'avoir joué le jeu avec enthousiasme !" **Isabelle P.**

"Un moment convivial et partagé, un esprit d'équipe qui continue "Hors des murs". Merci à la team Le Tablier, des professionnels talentueux et bienveillants." **Jean R.**

