



Agence
4comm

Les Saveurs d'équipe

La dynamique de groupe par le goût et les couleurs

4 AXES PAR LA CUISINE

1. «au bureau comme au fourneau»
2. «mettre les bouchées doubles»
3. de l'économie au temps maîtrisé
4. un vecteur de liens sociaux

«Ne plus rien avoir à se dire n'est pas le pire qui puisse arriver : c'est de ne plus rien ressentir ensemble. C'est pourquoi la nourriture est désormais une évocation décisive pour «fabriquer» la famille, le groupe dans ce qu'elle a de plus intime et de plus vivant».

Cette formation permet aux participants de développer, d'appliquer les méthodes de travail en équipe -team building- par la réalisation «d'un menu unique, gastronomique 14/20 Gault Millau» dans le respect de l'art, des recettes et des processus de production, d'organisation.

L'expérience d'un grand chef de cuisine, philosophe, inventif guide la création; il se confie même quant à la conduite d'une équipe.

Des conseils «Santé & Plaisir au Bureau» agrémentent les secrets culinaires.

Le contenu de l'atelier-séminaire

MÉTHODIQUES OU INTUITIFS, ILS MITONNENT LEURS PLATS COMME ILS COLLABORENT!

QUELLE EST LA PART DE RESPONSABILITÉ DE CHACUN À COMMENCER PAR CELLE DU LEADER?

LES PRINCIPES DE BASE

1. avoir une cible commune, un objectif central
2. la viabilité d'un groupe dépend de l'interactivité de chacun
3. le système fonctionne sur deux énergies: la production et la solidarisation
4. tout groupe est amené à disparaître! par manque d'énergie, il se disperse
5. chaque groupe se dote d'un «leadership»; le leader incite le groupe à se remettre en question vers un développement de conscience de groupe
6. les obstacles à la dynamique de groupe : l'exclusion, l'arbitrage...

Public: équipes dirigeantes, de vente, de production

Méthodes: co-animation, art de la table et de la cuisine

Intervenants: Christophe Ziegert, chef de cuisine, philosophe
Pierrette Menétrey, formatrice, RH coach

Lieu: un château du XVIII^e à 15 km de Lausanne

Durée: 1 jour

Prix: forfait entreprise ou individuel

Participants: 12 à 16 personnes