

kitchen bazar ... la mayonnaise de l'équipe



**Ce stage est
un petit bijou de
team building.**

**Fini le mal au dos
dans le vent et
le froid des stages
en extérieur.
Vous voilà dans la
douce chaleur d'une
grande cuisine,
avec pour mission**

de préparer le festin du soir. Que ferez-vous des langoustes et du foie gras, des cailles et des rôtis, de cette belle crème si blanche ? A vous de choisir et à vos tabliers !

Vous aurez un après-midi entier à y consacrer et à 20h pétantes... nous passerons à table. Cerise sur le gâteau, un sommelier viendra vous chatouiller les papilles, mais n'ayez pas d'inquiétude pour le retour, l'hébergement prévu sur place vous permettra d'en profiter sans risque !

Au-delà de son approche conviviale et festive, ce stage permet de travailler les comportements et les rouages de l'entreprise, en mettant en miroir les étapes de la réalisation de ce repas.

objectif - stratégie - contraintes - décisions - achats - leadership - gestion du temps et des priorités - gestion des équipes - partage des ressources - gestion des difficultés - exploitation des succès et des échecs.

OBJECTIFS

- Se défaire des rôles figés artificiellement par les fonctions de chacun, et tomber les masques
- Tisser et renforcer d'autres liens avec les collègues ou les collaborateurs que l'on côtoie tous les jours sans prendre le temps de les connaître vraiment
- Aplanir les conflits ou les tensions qui polluent insidieusement les performances
- Bâtir des plans d'action et des « ponts sur l'avenir » liés au fonctionnement de l'équipe

DUREE

2 jours consécutifs et en résidentiel

PERSONNES CONCERNÉES

Ce stage s'adresse aux équipes dont les rouages de la communication sont grippés. Il concerne aussi les services qui passent plus d'énergie à se battre entre eux que dans les vrais challenges de l'entreprise.

Groupes : 12 participants maximum

CONTENU

1ère journée

- Accueil et réflexion sur les fonctionnements, les contraintes et les enjeux du service ou de l'entreprise (travail alterné en sous-groupes et en grand groupe). Quelques tests soutiendront ce travail de constat
- Kitchen Bazar et grand festin
- Débriefing

2ème journée

- Poursuite de la réflexion : objectifs et stratégies
- Travail des plans d'action, règles du jeu et autres modes d'emploi internes
- Bilan des deux journées

LE PLUS PEDAGOGIQUE

Creativité et originalité
Humour et détente
Esprit d'équipe et solidarité
Stratégie et débrouillardise
Challenge collectif
Gourmandise et plaisir