

Actions de conseil
et de Formation
sur le thème
des émotions et
de sensorialité



L'atelier
cuisine



Durée :
4 heures

**Fédérer une équipe autour de la réalisation
d'un repas préparé ensemble puis partagé avec plaisir.**

[Cible]

Tous publics.

[Objectifs]

- Se mettre d'accord sur un objectif (ici le vin que l'on va boire), sur la façon de l'atteindre (ici le plat qui sera en harmonie avec le vin) et pouvoir reproduire le succès (ici le plaisir de « faire ensemble ».)
- Montrer qu'un objectif rigoureusement défini (ici le vin choisi) oblige à innover et à utiliser les talents de chacun.
- Proposition de variantes : autour de 3 variétés de thé, de 3 variétés d'huiles d'olives...

[Points clés]

- A partir de 6 personnes
- par exemple à l'Académie Accor, au Pavillon Elysées

[Expérience proposée]

L'exercice consiste pour le groupe à préparer et à partager ensemble un repas.

Les uns et les autres apprennent à se connaître autour d'un acte fondamental, symbolique et plaisant : se nourrir.

Ils vont ainsi décider du vin, imaginer le plat, le réaliser ensemble, découvrir le plaisir de le servir et de le manger ensemble.

Proposition de variantes : le bento, les tapas, les plats thématiques (pizza, panier repas) la préparation de jus frais & originaux...

[Principales compétences développées]

- Cet exercice est une excellente ouverture à un stage de cohésion d'équipe car il permet de mieux de se connaître et de vivre une expérience innovante et réussie.