

Atelier Culinaire

(Production et repas)



Scénario

Sous la tutelle et les conseils **du chef**, le groupe doit préparer son propre repas composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert. A vous de faire la gastronomie !



Déroulement

Après une présentation de l'activité et de la recette, le chef procède à la répartition des travaux. **Tout le monde** participe à diverses tâches dans le but d'arriver à un **objectif commun** : préparer son propre repas gastronomique. La brigade s'active, coupe, épluche, cuit, dresse... et savoure. Se déroule par **équipe de 3 à 5 personnes** idéalement.

Logistique

Lieu :

- INDOOR
- Nécessite la location d'une salle adaptée pour groupe > à 8 personnes
- Quart Est de la France ou ailleurs sur demande

Volume : de 6 à 40 personnes. Plus ? Nous consulter.

Durée : 2 à 3h00 + temps du repas

Comprend :

- La présence d'un coordinateur / animateur pendant la durée du Team Building
- La présence d'un chef, la location du matériel et l'achat des aliments
- Le repas à la fin de l'activité (*hors boissons*)

Objectifs / valeurs

- Travailler en équipe à un objectif commun, cohésion
- Coordination, implication et motivation
- Observation, écoute, (gourmandise !)

En options

- Forfait boissons
- Tablier personnalisé, panier du terroir
- Hébergement, transfert, visites
- Location de salle (travail ou animation)



ET AUSSI

www.voyages-maorn.fr

www.sports-maorn.fr

MAORN

Séminaires, évènements et team building

25, rue de la montagne - 67680 EPPFIG

info@maorn.fr – +33 (0) 6 11 87 60 31