

Cooking Team Cup

(Challenge culinaire)

Scénario

Un **challenge culinaire** en équipe présenté et animé par notre *Chef*. Chaque équipe possède son propre espace de cuisine et ses propres ustensiles pour relever le challenge du **Cooking Team Cup**.



Déroulement

Après une présentation de l'activité, le chef procède aux démonstrations culinaires et expose quelques techniques. Les équipes doivent ensuite reproduire les plats en respectant les conseils et consignes du chef. Chaque équipe réalisera une entrée et un plat. Après chaque exécution, le chef et son jury classeront les équipes selon des critères gustatifs et esthétiques. Se déroule par **équipe de 3 à 5 personnes** idéalement.

Logistique

Lieu :

- INDOOR
- Nécessite la location d'une salle adaptée
- Quart Est de la France ou ailleurs sur demande

Volume : de 8 à 40 personnes. Plus ? Nous consulter.

Durée : 2 à 3h00

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

Objectifs / valeurs

- Travailler en équipe à un objectif défini
- Leadership, émulation et motivation
- Observation, écoute, (gourmandise !)

En options

- Tablier personnalisé
- Récompense pour les vainqueurs ou paniers du terroir (20 minimum)
- Hébergement, restauration, 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