



Transformez votre team-building en expérience culinaire inoubliable

Apprenez, créez et partagez un moment unique

Swipez pour découvrir comment notre atelier cuisine & mixologie
renforce la cohésion d'équipe tout en développant des
compétences concrètes 👉



Le concept : apprendre en faisant

Une expérience en deux temps qui allie formation pratique et moment de partage authentique. Vos membres apprennent des gestes culinaires professionnels, découvrent des techniques anti-gaspi innovantes, puis savourent ensemble les créations réalisées. Chaque participant repart avec des recettes maîtrisées et un engagement concret à mettre en pratique dans son quotidien.

Les formats disponibles



Cuisine de saison Anti-Gaspi

Produits locaux, techniques zéro-déchet, créativité au menu



Pâtisserie express

Desserts raffinés en temps record, astuces de chef incluses



Mixologie créative

Cocktails signature et versions sans alcool pour tous

Chaque format s'adapte parfaitement aux objectifs de votre club et aux préférences de vos membres.

L'organisation en chiffres

3h

Durée totale

2h d'atelier + 1h de dîner convivial

12-24

Participants

Postes en binômes
ou petites brigades

100%

Participation active

Chacun met la main à la pâte

Une taille de groupe idéale pour favoriser les interactions authentiques tout en garantissant un encadrement de qualité professionnelle.



Pourquoi ça fonctionne



Faire ensemble

Crée confiance, fierté collective et souvenirs partagés durables



Manger ensemble

La commensalité améliore l'attention et la qualité des échanges



Apprendre par le geste

Progression rapide, réduction du stress, satisfaction immédiate

Les bénéfices business concrets



Compétences transverses mobilisées

Coordination d'équipe, communication claire, répartition naturelle des rôles : des soft skills développées en situation réelle, pas en théorie.



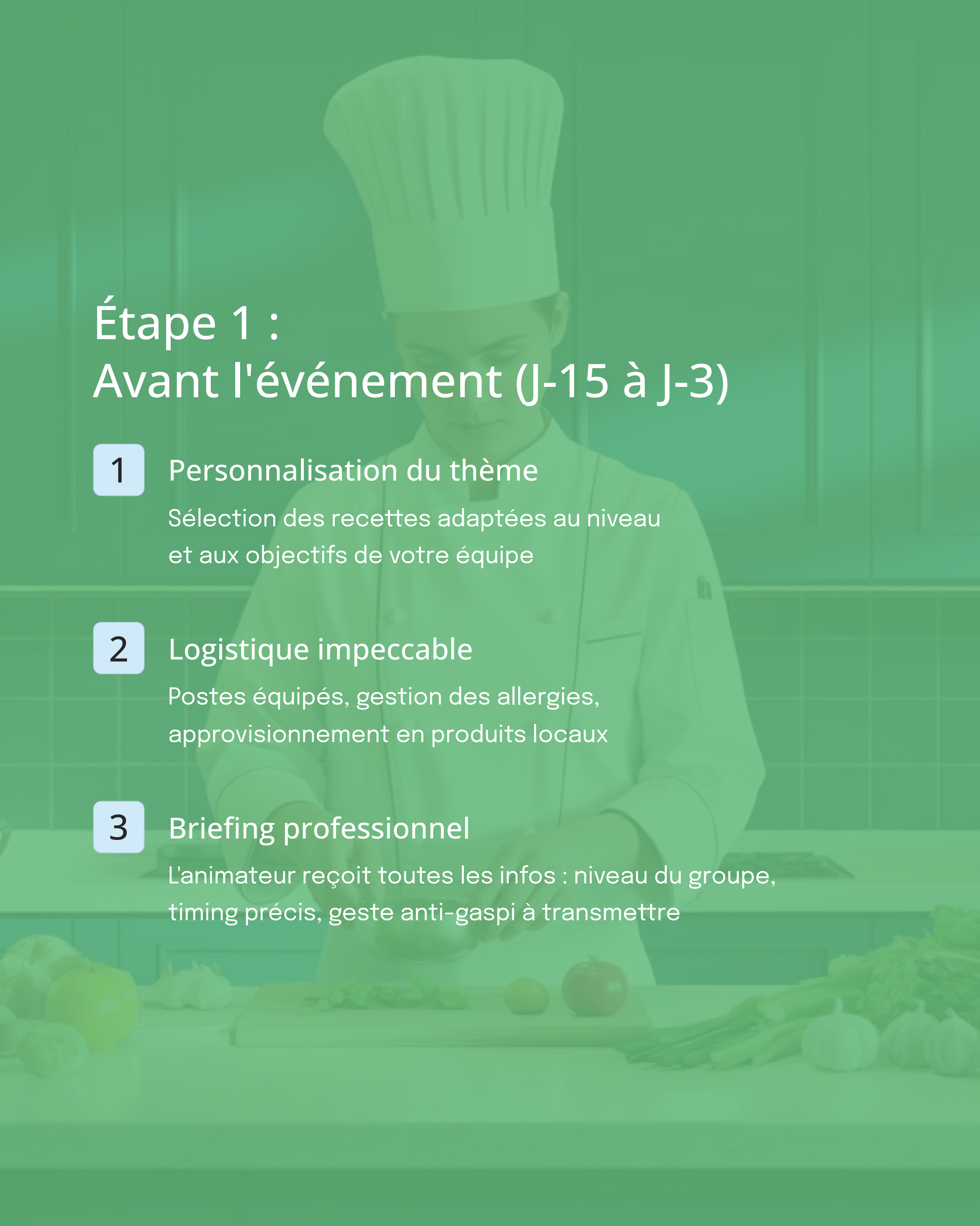
Conversations de qualité

Le dîner assis favorise les discussions de fond et crée des connexions professionnelles authentiques entre membres.



Cohérence RSE renforcée

Volet anti-gaspi, produits locaux et de saison : une image d'un club responsable et crédible auprès de vos membres.



Étape 1 : Avant l'événement (J-15 à J-3)

1

Personnalisation du thème

Sélection des recettes adaptées au niveau et aux objectifs de votre équipe

2

Logistique impeccable

Postes équipés, gestion des allergies, approvisionnement en produits locaux

3

Briefing professionnel

L'animateur reçoit toutes les infos : niveau du groupe, timing précis, geste anti-gaspi à transmettre

Étape 2 : Le Jour J — Déroulement de l'atelier



Phase atelier (2h)

- Accueil et règles d'hygiène simples
- Répartition en binômes ou brigades
- Démonstrations par le chef
- Réalisation guidée étape
- par étape
- Transmission d'un geste anti-gaspi



Phase dîner (1h)

- Dressage collectif des assiettes
- Service à table soigné
- Dégustation conviviale
- Chacun note 1 action à refaire sous 7 jours

Étape 3 : Après l'événement — Ancrer l'expérience

1

J+1 : Livrables envoyés

Fiches-recettes détaillées, mémo anti-gaspillage
et photos souvenirs (avec accord)

2

J+7 : Première action

Les participants mettent en pratique leur engagement
personnel pris pendant le dîner

3

J+14 à J+30 : Suivi

Point d'expérience : ce qui a été refait,
retours terrain, suggestions de variantes à tester

Un accompagnement dans la durée qui transforme l'expérience
ponctuelle en changement durable.

Prêt à créer une expérience mémorable ?

Offrez à vos membres bien plus qu'un simple team-building : un moment d'apprentissage authentique, de partage culinaire et d'engagement RSE concret. Une expérience qui renforce les liens, développe des compétences et laisse des souvenirs durables.



**Scanne le QR code
pour obtenir toutes
les informations pour
passer à la pratique**

