

Permettre à une équipe déjà constituée ou à une nouvelle équipe de rentrer en cohésion



Team building : l'art culinaire pour dynamiser le management de votre équipe

PROGRAMME

La Perception

- « Bonbons, caramels et chocolats » : lancement du séminaire
- « Le repas offert » : les attitudes (communication interpersonnelle, PORTER)
- « Le souvenir gastronomique » : la relation au temps, la matière, l'autre (MBTI, Black & Mouton, Thomas Kilmann)
- Exploitation des profils réalisés : Comportements managériaux, autonomie, délégation...
- Fin d'exploitation des profils
- « Les citrons et la mayo »
+ les illusions optiques : les sens
- « La dégustation » : le cadre de référence
- Le champagne

La Création

- Les leviers de la créativité individuelle, ou la génération d'idée
- « Les boulettes créatives »
- L'organisation de la créativité collective, ou créer les conditions propices à l'innovation
- Lancement des travaux pratiques
- Cuisine
- Exploitation



Le profil des participants

Comité de Direction encadrement, équipe projet, équipe de R&D, service commercial

Les prérequis

Être une équipe

Modalités pédagogiques

Travaux de groupe, mise en situation, interactivité



Points forts de la formation

Joindre l'utile du management au plaisir de la cuisine



Les profils des intervenants

Laurent OUALLET
Enseignant-Chercheur
Facteurs Humains,
Management des Organisations
Philippe POUILLART
Enseignant-Chercheur
Pratique culinaire et Santé

Tarifs

2 jours (14 heures)

Code formation
STIM 112

800 €HT
par personne



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
15 jours avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr