



Vous souhaitez remotiver vos équipes, favoriser la cohésion de groupe, stimuler vos collaborateurs ou tout simplement passer un moment agréable ? Aujourd'hui, L'Atelier des Chefs va développer pour vous et autour de votre projet, un événement unique qui reprendra des valeurs universelles : le respect des délais, l'esprit et le travail d'équipe, l'implication, le dépassement de soi pour un projet collectif. Venez partager ces valeurs autour des fourneaux et ainsi favoriser la collaboration et le challenge au travers d'une expérience constructive, enrichissante et conviviale.

La brigade



De 6 à 18 personnes

Tous ensemble, dans les conditions d'une brigade de restaurant, réalisez l'intégralité de votre repas avec un Chef professionnel qui vous fait découvrir l'univers de la cuisine. Idéal pour développer la culture d'entreprise en vous amusant ! Capitalisez sur les valeurs de votre société autour de la préparation de mets de qualité.

Le Switch



De 18 à 34 personnes

Votre groupe sera partagé en deux équipes ; l'une d'elle réalisera le plat principal et la mignardise, l'autre l'entrée et le dessert. Pendant qu'une équipe sera avec le Chef en cuisine, l'autre pourra exercer divers talents avec une activité ludique et conviviale.

Peinture au chocolat, Cocktails, Œnologie, Sculpture sur légumes, préparation du Foie Gras....

Combat de Chefs



De 8 à 20 personnes

Relevez le challenge. Quelle équipe sera la meilleure ? Cuisinez en équipe 1 ou 2 plats, respectez des critères d'exécution donnés par le Chef, réalisez le meilleur plat et « vendez » le au reste de l'équipe.

Cocktail Participatif



De 35 à 80 personnes

Recevez des groupes importants de clients et de collaborateurs en toute décontraction et avec le plaisir de faire participer tout le monde à une activité créative, ludique et professionnelle. Nous imaginerons pour vous un cocktail participatif avec de la cuisine spectacle pour une ambiance extraordinaire et une interactivité totale entre les participants et avec les chefs.

Triathlon Culinaire



De 30 à 60 personnes

Affrontez-vous par équipe sur 3 compétitions créatives. Sculpture sur légumes, peinture sur chocolat et sculpture sur confiseries vous attendent pour une après-midi ludique mais qui demande de la combativité ! Ce triathlon peut être suivi d'un cocktail participatif pour clôturer la journée.

Contactez-nous !

Nous trouverons une solution à vos demandes et adapterons nos formules à votre besoin.

Yves Karcher

L'atelier des Chefs
39 rue du Faubourg de Saverne
67000 Strasbourg

Tél. 03 88 35 90 39 -

mail. : yves.karcher@atelierdeschefs.com



L'atelier des Chefs
Tellement plus qu'un cours de cuisine
www.atelierdeschefs.fr