

## FORMULE N°5 : LE CHALLENGE DES CHEFS

### Descriptif :



Créer une cohésion, améliorer les rapports humains, travailler ensemble tout en respectant l'individu... C'est aussi ça la cuisine !

Nous vous proposons de faire vivre à vos collaborateurs un moment inoubliable à travers la réalisation de mets.

Par groupe de 8 à 10 personnes, nous leur proposons un panier garni avec lequel l'équipe entière devra réaliser un repas. Aidé d'un cuisinier, celle-ci présentera ses réalisations culinaires à un jury composé des organisateurs de la journée et de Grégory Coutanceau.

L'équipe gagnante se verra remettre un trophée surprise et sera élue « Chefs des chefs ».

Entourée d'un cuisinier expérimenté, travaillant aux côtés de Grégory Coutanceau, l'équipe devra réaliser un repas grâce à un panier garni d'aliments variés qui lui sera remis au début de l'activité. Nous mettons à leur disposition tout le matériel nécessaire à la réalisation des mets : ustensiles de cuisine, récipients et matériel. Chaque participant recevra un tablier siglé « Grégory Coutanceau ». Nous mettons également à disposition assiettes et contenants pour la présentation des mets. A l'issue de la dégustation, l'équipe sera jugée sur la présentation des mets réalisés, le goût, l'esprit de cohésion et l'entente développés pendant l'activité. Le challenge durera deux heures, pendant lesquelles nos cuisiniers seront à la disposition des participants et leur soumettront toutes les techniques et astuces dont ils auront besoin pour réaliser leurs mets.

### Capacité :

De 50 à 200 personnes

### Durée :

De 16h à 18h le cours. Remise des prix.

### Période :

Du lundi au vendredi tous les jours de l'année, hors jours fériés.

### Budget :

Le cours de cuisine sera facturé 80 € HT par personne, hors coût de location de la salle.

### Contact :

Emilie De Cock au 05.46.41.90.79 ou par mail [traiteur@gregorycoutanceau.com](mailto:traiteur@gregorycoutanceau.com)