



améliorer le fonctionnement des équipes par la gastronomie



Besoin de ***motiver les équipes***  
autour d'un projet d'entreprise ?

Besoin ***d'exprimer les potentiels***  
de chaque membre de l'équipe ?

Besoin de ***préparer au changement***  
dans l'organisation ?

Besoin de ***renforcer la relation***  
avec vos clients ?

# LA MISSION DE GASTRONOMIE & COMPANY

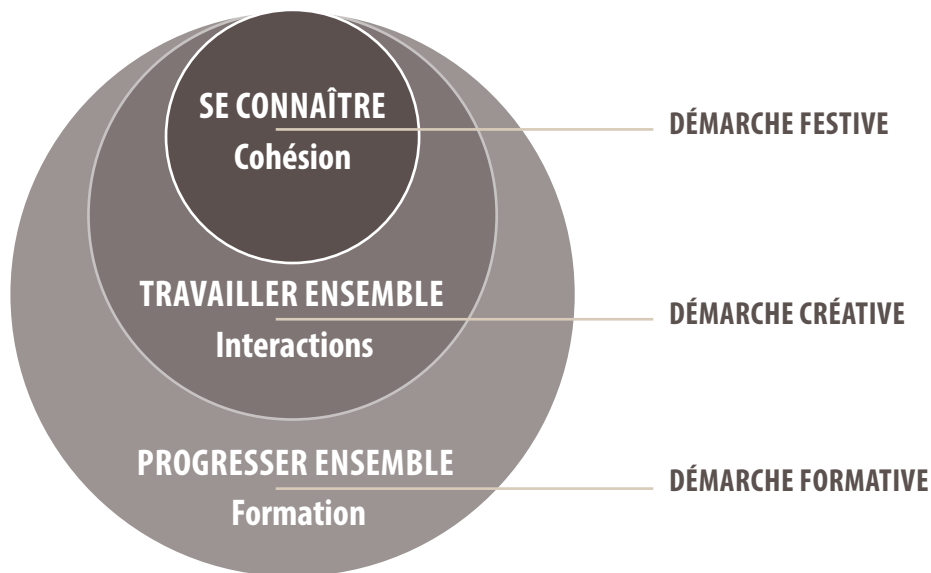
DEPUIS 8 ANS, NOTRE MISSION EST DE FAIRE PROGRESSER LES ÉQUIPES.

Nous créons des **moments heureux** (autour de la gastronomie) mais aussi des **moments utiles**, des moments de prise de conscience et de prise de recul sur le fonctionnement de l'équipe.

## L'OFFRE GASTRONOMIE & COMPANY

NOUS CONSTRUISONS DES OFFRES SUR-MESURE À PARTIR DE L'EXPLORATION DE VOS BESOINS

De l'événement festif, qui permet de **souder les équipes**, à l'atelier culinaire scénarisé (avec une analyse RH par nos experts), qui a pour but de **repérer les besoins en formation**.



# DÉTAIL DE L'OFFRE

## DÉMARCHE FESTIVE

- **ENJEU** : se connaître, améliorer la cohésion et renforcer la relation
- **MOYEN** : un événement festif, original et différenciant qui crée de la proximité, favorise les échanges et permet de passer un bon moment ensemble
- **DÉROULEMENT** :
  - Analyse du besoin
  - Proposition d'un événement, d'une soirée, ou d'un programme sur-mesure
  - Organisation et accompagnement de votre événement

---

*La gastronomie est un vecteur de convivialité et de partage*

---

## DÉMARCHE CRÉATIVE

- **ENJEU** : travailler ensemble
- **MOYEN** : un atelier qui permet d'être acteur et de faire ensemble, où l'utile (optimisation des interactions entre les membres de l'équipe) rejoint l'agréable (atelier festif et convivial)
- **DÉROULEMENT** :
  - Analyse du besoin
  - Proposition d'un atelier de teambuilding autour d'un projet commun
  - Organisation de l'événement
  - Partage de la réussite collective
  - Possibilité de restitution des messages clés par des comédiens-formateurs

## DÉMARCHE FORMATIVE

- **ENJEU** : progresser ensemble
- **MOYEN** : une mise en situation terrain dans un univers décalé (la cuisine d'un restaurant) qui permet de s'expérimenter, de faire émerger les comportements et de tirer un enseignement.
- **DÉROULEMENT** :
  - Exploration de la situation et des besoins RH
  - Proposition d'un atelier culinaire scénarisé pour expérimenter les points de travail identifiés
  - Co-animation de l'atelier par le chef de cuisine et notre expert RH
  - Débriefing et prise de conscience des points de force et des axes d'amélioration
  - Identification des besoins en formation, accompagnement et proposition d'actions (mise en œuvre des formations par vous ou par nous)

---

*La vie en cuisine est un vrai miroir de la vie en entreprise*

---



# GASTRONOMIE & COMPANY, C'EST :

## DES ÉVÉNEMENTS ET DES SÉMINAIRES :

sur toute la France,  
de 5 à 250 personnes ou +,  
en français ou anglais,  
une prise en charge globale (hôtel, transport, etc.).

## CONTACT

### GASTRONOMIE & COMPANY

12 bis, rue Soyer - 92 200 Neuilly-sur-Seine

Charlotte Jeanson – Marc / Directrice

Charlotte.marc@g-et-c.com

01 41 38 12 72 / 06 65 39 88 23

Plus d'informations et de nombreux exemples d'événements sur :

[www.gastronomie-et-company.com](http://www.gastronomie-et-company.com)

PLUS DE 90 ENTREPRISES NOUS FONT DÉJÀ CONFIANCE, PARMİ ELLES :



GDF SUEZ



L'ORÉAL

Dior

THALES

