

Séminaire « Top Chef » dans les Hautes Alpes

« *Cuisiner pour fédérer, informer et savourer...* »



Ville : Embrun – Hautes-Alpes

Catégorie : Incentive

Durée : 2 jours/1 nuit

Trajet : Vol depuis Paris + transfert : 4h
TGV depuis Paris + transfert : 5h

Saisonnalité : Mai à octobre.

Le challenge culinaire pour tester votre esprit d'équipe autour de la bonne chère. L'idée étant de travailler en groupe dans un esprit créatif, d'améliorer la cohésion et la collaboration d'équipe.

Programme

Jour 1

- Arrivée dans la matinée à votre hôtel.
- Réunion de travail. Collations.
- Lunch sur le site du château avec des produits locaux.
- Préparation des 2 équipes pour le challenge culinaire :

La 1^{ère} équipe devra travailler sur le challenge de préparation du repas du soir pour l'intégralité du groupe. L'originalité devra être au rendez-vous ! Attention, rien n'échappera à l'œil aguerri du chef : goût, dressage, respect du timing et cohésion d'équipe.

La 2^{ème} équipe travaillera sur le thème « Accords, mets et vins » avec l'aide d'un intervenant qui vous aidera à trouver et à goûter les vins en accord avec les plats. Une recherche technique et gustative pour affiner votre palais et vos connaissances.

- Dîner dans la salle du château.
- Nuit à l'hôtel.

Jour 2

- Petit Déjeuner à l'hôtel
- En route vers le château de Picomtal. Réunion de travail.
- Déjeuner sur place.
- A nouveau le groupe se partagera en 2 en inversant les rôles du 1^{er} jour.
La 2^{ème} équipe relèvera le challenge de créer un produit à emporter pour chaque participant du séminaire.
La 1^{ère} équipe travaillera sur le thème de « Accords, mets et vins »
- En fin d'après-midi : départ des participants.

Ce programme est modifiable en fonction de votre cahier des charges.

Devis sur demande.