

Meetch

ÉVÉNEMENTS



TEAM BUILDING

5 ÉQUIPES & 3 TOP CHEFS

Célébrer l'esprit de groupe... Equipe, jeux & Management

INTRODUCTION

Une occasion de célébrer, renforcer ou développer l'esprit d'équipe dans votre entreprise ou dans un département.

A travers des activités culinaires avec des Chefs populaires à forte personnalité pour guider les groupes, le team building **TOP CHEF** marquera les esprits de vos collaborateurs et de toutes vos équipes.

Le jeu est d'abord basé sur le plaisir et la découverte de personnalités qui ont fait la une des médias en Suisse et France. Ensuite c'est l'occasion pour les équipes de se découvrir avec un autre regard et de renforcer les liens créés au travail.

Les participants seront répartis en 5 équipes et managées par 3 Chefs différents avec respectivement 5 objectifs différents pour un but final commun...

Un délicieux repas gastronomique réalisé par leurs propres soins.

Le team building est organisé sous une forme de concours avec une dernière partie récréative et festive. Chaque entreprise peut adapter le programme en fonction de ses envies et de ses besoins.

LE TEAM BUILDING TOP CHEF

Célébrer l'esprit de groupe, jeux et management pour le plaisir...

Production d'un repas gastronomique: Entrée, plat & dessert avec les vins choisis pour une table d'exception.

5 équipes avec un **TOP CHEF** par groupe sélectionné pour vous.
Respectivement, 5 chefs d'équipe

Equipe 1 **Top Chef** = élaboration de l'Entrée

Equipe 2 **Top Chef** = élaboration du Plat

Equipe 3 **Top Chef** = élaboration du Dessert

Equipe 4 **Chef** = Confection du pain chez le boulanger

Equipe 5 **Chef** = Choix et harmonisation des vins (avec un professionnel)

Le team building démarre avec les courses en passant par la réalisation des plats, jusqu'au dressage pour terminer avec un service 5 étoiles.

Le jeu sera chronométré, des objectifs seront fixés et le repas sera animé et commenté par les Top Chefs. Les cartes du menu seront dédiées pour tous les participants.

En option, une animation ou musique peut être organisée après le repas.

Les horaires, le timing et les menus seront définis avec le client.

Images, selfies & vidéo souvenirs seront disponibles.



Noémie Honiat



Adel Dakkar



Coline Faulquier



Franck Radiu



Latifa Ichou



Denny Imbrosi



Joy-Astride



Pierre Augé



Quentin Boudry

PRESTATIONS & TARIFS

LE CLIENT

- Choix du lieu et location des infrastructures
- Orientation des choix du menu et des horaires
- Sélection des options.

MEETCH EVENT

- Livraison du concept clé en main
- Adaptation du programme en fonction des choix du client

OPTIONS

- Location de cuisines mobiles en fonction du choix du lieu
- Photos et/ou Vidéo
- Animation et/ou musique après repas

TARIFS

- Clé en main avec la participation des Top Chefs
- Clé en main sans leader
- Options

A définir selon le nombre de participants

A définir selon le nombre de participants

Sur demande



Michel Demierre
Direction Générale
hello@meetch.ch
+4179 524 25 67