

COHESION COOPÉRATION

Tous en cuisine !

Trouver une recette de team building

**Vous êtes dirigeant(e), DRH, cadre,
manager, commercial(e)...**
**Assemblez les bons ingrédients
pour piloter des équipes performantes.**

SENS

Tout comme en entreprise, la cuisine est basée sur un système organisationnel : on y crée les échéanciers, on est confronté à des ressources limitées, il y a des prises de décisions du groupe, sans oublier que la coopération est nécessaire au succès !

LE CONCEPT POUR RÉUSSIR !

Permettre aux individus de **prendre conscience de leur attitude** en entreprise.

Mettre en évidence le fonctionnement du groupe dans un autre contexte et ensuite faire des passerelles avec le quotidien.

Concevoir les événements sur mesure afin de faire coïncider objectifs communs et budget.



LES OBJECTIFS QUE VOUS ATTEINDREZ !

- Développer la coopération au sein d'une équipe.
- Mettre en place une vision innovante des rapports hiérarchiques et transversaux.
- Clarifier les besoins et responsabilités de chacun dans une structure.
- Apprendre à mieux se connaître, à se reconnaître.
- Prendre du plaisir à créer quelque chose ensemble.
- Développer son niveau de conscience.
- Décider de ce que l'on veut de retour en entreprise et se mettre en mouvement.



Nombre de stagiaires :
minimum 8 - maximum 15



Durée : 2 jours

Ces données sont fournies à titre indicatif, elles ne sont pas contractuelles et peuvent évoluer en fonction des objectifs des participants ou de Coheliance.

coheliance
Activons le changement vers votre réussite

170 avenue Jean Jaures
21000 Dijon
Tél. 03 80 52 11 22 - Fax 03 80 52 96 90
contact@coheliance.com

Sas Coheliance au capital de 19420 €
RCS de Dijon 433 903 010 00034 - APE 7022Z
Numéro d'organisme de formation: n° 26 21 01 852 21
N° TVA intracommunautaire: FR 824 339 030 10

www.coheliance.com