

COOK & PERFORM

Coach : Pierre-Yves Spaey

Objectif : stimuler la performance et renforcer les liens entre collaborateurs au travers d'une expérience qui associe performance, plaisir et convivialité. Le feedback au service de la performance.

Groupe : minimum 10 personnes, max 16 personnes

Durée : ½ journée ou full day

Budget : sur demande

DEROULEMENT

En pratique l'atelier s'articule autour de brefs apports théoriques sur la performance et le feedback, de mise en pratique et de débriefing. Les participants pratiqueront la performance et le feedback en préparant ensemble des plats simples, dans différentes situations, qu'ils dégusteront ensuite.

Détail du contenu : sur simple demande

En particulier, les participants vont :

- Prendre du recul sur la notion de performance et sur les éléments qui la facilitent
- S'entraîner à donner et à recevoir du feedback
- Mesurer en quoi la reconnaissance est un carburant individuel et collectif
- Expérimenter son influence positive sur la performance
- Partager une activité conviviale qui renforce les liens dans le groupe

Vous pouvez compléter cette activité avec tout autre module du catalogue.

Notre recommandation : Team Cooking, Le Grand Restaurant, Combat des Chefs et Live Cooking.

Vous voulez rendre votre événement encore plus percutant? Un tablier brodé au nom des participants? Un corporate gift? Du champagne ou une sélection de vins particulière?

Choisissez parmi nos options.

Pierre-Yves Spaey

Pierre-Yves Spaey est coach, consultant et formateur.

Juriste et économiste au départ, il a exercé des fonctions dirigeantes dans le conseil financier, puis s'est dirigé vers l'accompagnement des hommes et des organisations.

Il est spécialisé dans le **développement du leadership**, en mettant l'humain au centre de la performance.



Mmmmh!

N'hésitez pas à nous contacter pour une offre personnalisée

+32 492 46 72 79 - bh@mmmmh.be
www.mmmmh.be

NOS OPTIONS



Mmmmh!

**Votre événement chez Mmmmh! est "all inclusive"
mais vous pouvez le rendre encore plus beau, encore plus goûteux!**

VOICI LES OPTIONS QUE NOUS VOUS PROPOSONS

Accueil Champagne de vigneron

Deux flûtes de Champagne
15 euros / pers htva

Accueil tapas

Une petite mise en bouche à l'apéritif avant de commencer votre événement culinaire? **15 euros / pers htva**

Accueil petit-déjeuner

Viennoiseries, jus bio, café Illy, thé, corbeille de fruits frais de saison
15 euros / pers htva

Jus de fruits biologiques

A l'accueil pour une activité du matin, ou pour accompagner un repas sans alcool, le plein de vitamines et de santé. **5 euros / pers htva**

Wine extra

Nous prévoyons une demi-bouteille de notre vin maison par personne. Si vous souhaitez plus de bouteille, nous vous demanderons une contribution légère de **16 euros/bouteille**

Upgrade wine

En fonction de votre menu, vous souhaitez une sélection de vins réalisée par notre sommelier. Mmmmh! dispose d'une gamme de vins le plus souvent bio et à teneur très modérées de ces fameux "sulfites", pour le grand bonheur de votre palais... et de votre santé! **16 euros/personne**

Birthday cake

Un gâteau d'anniversaire, avec bougies? Une délicieuse bombe au chocolat
25 euros htva / gâteau (8 personnes)

Lunch

Pendant votre réunion, avant l'organisation de votre event culinaire, un lunch léger : pain surprise, jus de fruits bio, Acqua Panna et San Pellegrino, corbeille de fruits frais de saison.
19 euros / pers htva

Bières

Une bière belge trendy et bio pour accompagner le menu à la Belge? Une Singha Beer bien fraîche pour accompagner votre menu thaï?...
6 euros / pers htva

Corporate Gifts

Grâce à notre magasin spécialisé en épicerie fine, nous pouvons réaliser de superbes "Corporate gifts" sur mesure en fonction de vos budgets.
Prix sur demande

Tabliers Mmmmh! personnalisés

Si vous souhaitez faire l'acquisition d'un tablier avec le logo de votre entreprise et/ou le prénom de vos invités.
25 euros htva / tablier
