

# CHALLENGE EN CUISINE!

**Objectif :** se dépasser lors d'une performance de travail en groupe

**Repas :** apéritif, entrée, plat, dessert

**Durée :** ± 3h

**Budget :** 100 euros/pers htva

## CARACTERISTIQUES

Un objectif: se surpasser en cuisine

## DEROULEMENT DE L'ACTIVITE

Le groupe désigne un chef qui sera responsable du timing et du déroulement du challenge. Le chef divise ensuite le groupe en trois brigades pour réaliser une entrée, un plat et un dessert. Chaque plat est un véritable challenge (lever des filets de poisson, préparation et cuisson parfaite d'un morceau de viande, découpes de légumes parfaites, réalisation d'une pâtisserie etc. Les recettes complètes sont données aux brigades, ainsi que des photos pour reproduire la présentation à l'identique.

Le travail se fait en équipe avec la contrainte du temps...le chronomètre tourne et une heure après le début, les entrées doivent être prêtes, 20 minutes plus tard les plats doivent être prêts et 20 minutes plus tard, les desserts doivent être dressés.

A la fin de l'activité, le chef mmmmh, qui encadre le groupe, fait un débriefing complet (esprit de groupe, division des tâches, propreté des espaces de travail, présentation des assiettes, goût des préparations, justesses des cuissons etc.).

## Timing

**Accueil, apéritif (vins, eaux et briefing) :**  
30 min.

**Préparations :** ± 2h

**Dégustation :** au fur et à mesure  
des préparations

**Débriefing :** 30 min.

## Inclus dans le prix

Eaux, thé / café

Verre d'accueil : Prosecco

Le vin Mmmmh! (1/2 bouteille / pers)

Le repas

Tablier prêté



# Mmmmh!

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

[www.mmmmh.be](http://www.mmmmh.be)