

CONCOURS CULINAIRE SUR LES CUISINES DU MONDE - SUMMER PARTY

Company name : INSTITUT DE FORMATION SECTORIEL DU BÂTIMENT

Activity sector : Autres

Company category : PME

Description of the action

Pour la Summer Party de 2015, une action appelée « CDECHEF » en référence au groupe CDEC auquel notre groupe appartient et aux émissions culinaires telles que Top Chef ou Master Chef a été menée. Il s'agit d'un concours culinaire réunissant plusieurs équipes, tirées au sort avec pour mission de préparer des amuse-bouches, une entrée et un plat sur le thème « Cuisines du monde » ; thème évident au regard de la richesse et de la diversité des employés que la cuisine peut aisément révéler

Context

Chaque année, nous organisons une journée où tous les collaborateurs sont réunis dans un cadre convivial, amical et estival pour partager ensemble des moments de détente, de jeux, et avant tout de bonne humeur! Une façon de récompenser les efforts fournis par les employés tout au long de l'année. Un lieu est choisi pour valoriser au mieux cette journée atypique. Pour 2015, nous avons choisi de la faire sur notre site car le contexte de l'action culinaire s'y prêtait bien afin que l'on puisse utiliser la cuisine Sodexo, mise à disposition des équipes toute la matinée.

Approach

Pendant toute la matinée, les employés sont répartis dans des équipes différentes. Chacun se répartit les tâches entre les achats de courses et la préparation du « terrain », pour laisser place à des idées créatives toutes plus originales les unes que les autres dans un esprit de coordination, de gestion du temps, de « bon stress » et sans oublier de joie de vivre ! A la fin, un jury composé de notre équipe Sodexo examine et goûte chacun des plats des équipes avant de choisir le vainqueur final, sélectionné selon des critères de goût, de dressage, de décoration, d'organisation du travail et bien sûr de respect du thème !

Objectives

Cette action qui s'inscrit pleinement dans un esprit « team building » permet de créer encore plus de cohésion de groupe au sein de notre Institut et plus globalement au sein de notre groupe. Il permet de rassembler diverses cultures et personnalités, avec lesquelles les employés n'ont pas forcément l'habitude de travailler au quotidien.

Une action qui met en avant la personne avant tout, l'esprit et la cohésion d'équipe car le principal n'était pas de gagner mais bien de participer, de s'amuser et de passer un moment convivial et différent au travail !

Impact

L'impact de cette journée organisée annuellement est toujours très positif. Cette action culinaire notamment a permis de resserrer les liens entre les employés, de révéler certains talents cachés, culinaires ou personnels, et aussi de savourer d'une manière différente les fruits de son travail.

« To do »

Concours culinaires ou autres actions fédératrices réunissant l'ensemble des pendant un moment non travaillé, est essentiel pour maintenir une bonne cohésion et l'entente autant professionnelle que personnelle.

« Not to do »

Pour des raisons pratiques et logistiques, nous avons décidé d'organiser cette journée au sein de notre établissement. Cependant, l'organiser ailleurs que son lieu de travail habituel pourrait être envisageable si nous organisons une prochaine édition.