

Challenge des Brigades Essentiel

DURÉE

½ journée

FORMAT

Atelier en brigades

PUBLIC

Équipes & managers

Une expérience culinaire au service du collectif

Les participants conçoivent et réalisent deux bouchées apéritives innovantes, puis transforment leur création en une véritable offre commerciale défendue devant un jury. L'atelier mobilise la cohésion, la créativité, la pugnacité, l'anticipation, la réactivité et l'humilité.

Cette mise en situation concrète permet de travailler l'organisation en équipe, la communication, la gestion du temps, la prise de décision et la capacité à convaincre.

Les cinq temps forts

01 Lancement et constitution des brigades

Présentation de la mission, des règles, des créations à réaliser et répartition des rôles.

02 Challenge culinaire

Réalisation collective de deux bouchées apéritives autour de « L'esprit du Sud », sous contrainte de temps et d'objectifs.

03 Construction de l'offre commerciale

Définition de la cible, du nom, du positionnement, des bénéfices clients, du prix et des actions Sales & Marketing.

04 Pitch devant le jury

Présentation de la création, défense de la stratégie commerciale, argumentation et réponses aux questions.

05 Évaluation et débrief collectif

Retour sur l'organisation, la coopération, la créativité, la prise de décision et les enseignements transférables en entreprise.

Pédagogie

Briefing, production en brigade, construction de la stratégie de lancement, pitch final et débrief collectif. Le travail sous contrainte de temps favorise la coopération, la répartition des rôles, l'initiative et l'adaptation.

