



Dossier de presse



Communiqué de presse

Des ateliers savoureux et singuliers au service des entreprises
qui souhaitent mobiliser et motiver leurs équipes

Interview de Sylvie Cavelier directrice de Coach & Cook

Révéler et conjuguer les talents des hommes et femmes de l'entreprise

Coach & Cook

Mode d'emploi

Les valeurs de Coach & Cook

Coach & Cook

Témoignages

Références





Des ateliers culinaires singuliers au service des entreprises qui souhaitent mobiliser et motiver leurs équipes

Fédérer une équipe, intégrer un changement de stratégie, révéler les talents des collaborateurs, engager le top management dans de nouveaux défis,... sont autant de situations de management que Coach & Cook se propose d'accompagner par le biais d'ateliers formation à la fois savoureux et singuliers. Créée en 2009 par Sylvie Cavelier, lauréate du prix femme pour le futur en 2011, cette jeune entreprise imagine des opérations de team building d'un genre nouveau.

Des ateliers savoureux,

L'offre Coach & Cook utilise la cuisine pour rassembler les individus et leur faire concevoir un projet commun : cocktail dînatoire, déjeuner, brunch, goûter, ...

Grâce à sa cuisine mobile lui permettant d'intervenir sur site ou dans des espaces privatisés, Coach & Cook met la cuisine au cœur d'une formation qui extrait les salariés de leur quotidien professionnel et leur permet de se retrouver, de se re-découvrir et de révéler les uns aux autres leurs talents. Le créatif, le rigoureux, le leader, le discret, le maladroit, le curieux, l'audacieux, ... Tous les profils se révèlent et coopèrent pour concevoir et partager une œuvre culinaire commune.

singuliers et sur-mesure,

Mais l'offre Coach & Cook ne saurait se résumer à la mise en place d'un atelier culinaire aussi savoureux soit-il. La séquence culinaire Coach & Cook s'accompagne en effet de modules d'animations ludiques et participatifs qui permettent de répondre à une problématique de management exprimée par l'entreprise.



Ces modules peuvent prendre la forme de jeux de rôle permettant de travailler sur la relation interpersonnelle ou de groupes de réflexion et de travail sur une thématique propre à l'entreprise. Ils sont dans tous les cas conçus sur mesure et donnent lieu à des séminaires d'une durée variable : demi-journée, 1 journée ou 2 jours.

animés par un coach culinaire et un expert en communication

La conception et l'animation de ces ateliers sur mesure sont le fait d'un coach culinaire et d'un expert en communication. Une association de compétences nécessaire pour imaginer le fil conducteur de la formation et les différentes séquences qui vont la constituer.

pour révéler les talents et générer de l'intelligence collective.

Mobiliser et libérer la créativité des individus au sein d'un groupe, favoriser le partage de compétences et la capacité à travailler en équipe de façon différente pour encourager l'épanouissement des personnes est le credo de Coach & Cook. Ainsi valorisés et révélés par cette expérience de création et partage culinaire, les hommes et femmes sont plus à même de répondre de façon favorable aux changements, de s'engager dans une aventure professionnelle commune, de relever des défis collectifs.

Les ateliers Coach & Cook sont conçus pour stimuler l'énergie des équipes et contribuer dès lors à une amélioration des performances de l'entreprise.



« Révéler et conjuguer les talents des hommes et femmes de l'entreprise »

- Interview de Sylvie Cavelier, fondatrice et directrice générale de Coach & Cook -

La lecture de votre cv révèle qu'avant le temps du team building culinaire il y a eu une expérience de 15 années en tant qu'ingénieur automobile. Comment et pourquoi passe-t-on des batteries automobiles aux batteries de cuisine ?

Il y a un fil conducteur entre ma première expérience professionnelle dans le monde de l'industrie automobile et la conception et animation d'ateliers de team building culinaires. Ce fil c'est la gestion et la coordination de projets. Je conçois mes séminaires à partir d'une problématique exprimée par l'entreprise. Il peut s'agir de fédérer une équipe, d'accompagner une nouvelle stratégie, une fusion, de redynamiser un département, d'intégrer de nouveaux collaborateurs,... Quel que soit le cahier des charges initial, nous avons un projet à réaliser en un temps imparti avec des matières premières, des contraintes et bien sûr diverses personnalités qui sont impliquées dans ce projet.

Avant je coordonnais des équipes pour produire un nouveau modèle automobile, aujourd'hui je fais réaliser des cocktails dinatoires, des buffets, des déjeuners pour fédérer les personnes. Les ingrédients changent, la coordination de projet et le management des équipes restent, je l'applique à ma passion : la cuisine.

Comment a débuté l'aventure Coach & Cook ?

Quand j'ai créé Coach & Cook en 2010, je l'ai adressé dans un premier temps aux particuliers. Je voulais montrer au travers d'ateliers permettant d'orchestrer ses repas familiaux, qu'il était possible - avec un peu d'organisation et une bonne dose de plaisir - de cuisiner au quotidien. J'ai très vite réalisé en animant ces ateliers que j'avais entre les mains un formidable outil de management que j'ai souhaité dans un second temps, décliner pour les entreprises.

I
N
T
E
R
V
I
E
W



En quoi un atelier Coach & Cook se distingue-t-il des autres ateliers culinaires ?

La différence essentielle tient aux animateurs. L'offre traditionnelle d'un atelier culinaire repose avant tout sur une animation faite par des « chefs ». Ceux-ci mettent en avant un nom, un savoir-faire culinaire, des tours de main, la maîtrise d'une technique, etc...

Coach & Cook se positionne sur un segment différent. Mes animateurs et moi-même sommes issus de l'entreprise et plus particulièrement de l'univers du management. Nous sommes des gourmets et nous utilisons la cuisine comme un levier, un prétexte à une problématique d'entreprise.

En résumé, chez Coach & Cook, la cuisine n'est pas une finalité mais un savoureux prétexte pour rassembler des personnalités différentes et révéler les talents.

Vous attachez une importance particulière à l'expression « révélateur de talents » ?

J'aime citer Jean-Paul Delevoye qui dit que « lorsque l'homme est épanoui dans son travail, il travaille à 130%, s'il est malheureux, il travaille à 50% ».*

Chez Coach & Cook, nous sommes convaincus que la réussite des projets de l'entreprise ne dépend pas uniquement de la technologie. Les hommes sont au cœur de l'entreprise qui a besoin de mobiliser ses équipes pour les engager dans une aventure professionnelle commune. Les changements ne peuvent se faire qu'en capitalisant sur les talents des hommes.

Nous proposons donc aux entreprises d'utiliser la cuisine comme un ressort ludique qui va révéler chaque individu au sein du groupe et permettre à l'ensemble de l'équipe d'atteindre ses objectifs. Dans un groupe il y en a toujours un qui n'aime pas cuisiner, un autre qui a du mal à prendre des libertés par rapport à la recette quand un troisième aura précisément envie d'apporter sa touche personnelle.

*Président du conseil économique, social et environnemental dans la revue RH&M avril 2012



I
N
T
E
R
V
I
E
W

La cuisine est un véritable révélateur de ce que les individus sont. Ce qui compte, c'est l'osmose qui va se mettre en place dans un groupe pour précisément arriver à un résultat commun. Chacun est alors étonné du résultat obtenu. Nous leur montrons alors, que ce qu'ils ont pu faire en cuisine en conjuguant leurs talents, peut se transposer à leur univers professionnel.

Alors oui, on peut dire que les ateliers Coach & Cook agissent comme révélateur des talents des hommes et femmes de l'entreprise.

Votre mission est donc de créer des situations favorables à l'épanouissement des talents et à la création d'intelligence collective ?

Dans nos ateliers, les personnalités se redécouvrent, des talents insoupçonnés émergent, les préjugés sont mis de côté et laissent la place au plaisir de créer et de partager ensemble.

En libérant les talents, nous stimulons les équipes et nous permettons aux entreprises d'améliorer leurs performances. Nous leur donnons l'occasion de regarder leurs collaborateurs sous un jour nouveau, de capitaliser sur des talents parfois méconnus et de les agréger au service d'un objectif commun.



Les six ingrédients des animations Coach & Cook

Six ingrédients-valeurs orientent le contenu des séminaires et irriguent les animations.

La gourmandise

ou encore le dynamisme, l'envie de changer, l'envie de faire, de partager, de croquer dans la vie. Le goût de réussir.

Le plaisir

indispensable pour réussir tout projet d'entreprise. Etre en quête de plaisir et le partager.

L'audace

le goût d'entreprendre, l'ambition, l'ingrédient qui donne envie de prendre des risques, de s'engager et d'entraîner les autres.

La liberté

ou la créativité, l'innovation, l'esprit pionnier, l'indépendance d'esprit et le respect des autres dans leurs cultures, leurs habitudes et leurs différences.

L'encouragement

révéler le positif de chacun, prendre le temps de chercher et de faire fructifier les gisements de performance de l'individu.

L'esprit d'équipe

ou le partage, la collaboration. Seul on va vite, ensemble on va plus loin. Capitaliser sur la franchise des relations en toute simplicité sans refuser une pointe d'humour et un zeste de décontraction.



M
O
D
E
E
D
,
E
M
P
L
O
I

Où ont lieu les ateliers ?

Coach & Cook met à la disposition des entreprises sa cuisine mobile.

Les ateliers peuvent donc se faire au sein même de l'entreprise ou dans des espaces partenaires qu'elle propose et recommande.

Coach & Cook s'adapte à l'environnement de l'entreprise en France, en Europe et dans le monde.

Les formations peuvent se décliner en anglais.

Combien de temps dure un atelier ?

½ journée, 1 journée ou 2 jours. Le format est déterminé en fonction du nombre de participants, des contraintes et des objectifs des entreprises.

Comment se conçoit un atelier ?

Une consultation est effectuée en amont avec les principaux protagonistes. L'entreprise expose les objectifs attendus. Coach & Cook construit une formation sur mesure prenant en compte le cahier des charges donné par l'entreprise.

Le jour du séminaire, l'équipe Coach & Cook investit les lieux. Elle vient avec son matériel ainsi que les ingrédients du marché nécessaires à l'élaboration de la formule retenue.

Qui anime l'atelier ?

Un coach culinaire et un expert en communication animent le séminaire.

Ils se chargent notamment de constituer les équipes, d'aider et d'assister les groupes à réaliser leur projet.

Une ou plusieurs aides (en fonction du nombre de participants) viennent renforcer l'équipe pour gérer la logistique (mise en place des postes de cuisine, vaisselle, rangement, etc...) et l'animation.

Combien coûte un atelier ?

Les formations étant conçues sur mesure, elles font l'objet d'une étude de coûts et d'un devis soumis à l'entreprise au préalable.

Après l'atelier ?

Coach & Cook remet à l'entreprise cliente un album-photos souvenir de la formation pour une exploitation interne. Une réunion est organisée avec les instigateurs du séminaire pour faire un débriefing, souligner les axes de progression et obtenir un retour d'expériences a posteriori.



T
E
M
O
I
G
N
A
G
E
S

« Mettre en avant l'humain est un vrai plus ; la cuisine est une occasion de s'exprimer. Cela redynamise drôlement ! »

« J'ai le sentiment de faire partie d'une même équipe. Tout le monde s'est surpassé. On a créé des souvenirs communs. »

« Les choses se sont fluidifiées dans l'équipe. Cela a installé quelque chose dans la durée. »

« Cette formation nous a appris beaucoup de choses sur nous-mêmes. Elle nous a aidés à trouver des solutions pour nous adapter et nous permettre de rester endurent. »

« La cuisine a permis de travailler sur les freins qui nous font aujourd'hui courir après le temps. »

« Grâce à la cuisine, on a géré un projet de management ambitieux dans des conditions très agréables. La notion de travail a disparu, reste celle de plaisir et d'entraide. »

« Le résultat collectif est impressionnant. »

« On peut atteindre des objectifs compliqués tout en s'amusant ! »

« J'ai pu mettre un visage sur tous ces mails et aujourd'hui j'accepte volontiers de travailler avec les **Parisiens** ! »

« L'atelier nous a permis de faire une pause, de prendre du recul. »

« La cuisine est une activité qui permet à chacun d'entrer dans le groupe à son rythme, en douceur »

« On a réussi à maximiser les ressources. Demain matin nous nous regarderons autrement. »

« A plusieurs on arrive à porter des projets même avec des contraintes. »

Coach & Cook

Le management par la cuisine



R
E
F
E
R
E
N
C
E
S



Contact : Sylvie Cavalier - Tel : +33 (0)6 87 20 36 50 - 11/11

Presse : Catherine Rouchié - Tel : +33 (0)6 86 22 13 55 - E-mail : contact@coachandcook.com - www.coachandcook.com