



kagi

des clefs pour trouver
l'équilibre

Développer les
compétences
de vos
collaborateurs
en cuisinant

Atelier culinaire & formation

Pour qui ?

Ce programme s'adresse aux entreprises qui souhaitent offrir une expérience gourmande unique et originale à leurs collaborateurs, tout en développant des compétences professionnelles clefs

On en parle ensemble ?

Contactez-nous pour un devis ou un rendez-vous :

Isabelle Grisar
isabelle@grisar.biz
077 498 89 62

kagi vous propose une façon ludique et innovante de développer les compétences utiles au bon fonctionnement de votre entreprise !

Pourquoi allier cuisine et formation ?

Chez kagi, nous sommes convaincues que la cuisine est une métaphore et puissante du monde professionnel et qu'elle propose des défis à relever en toute sécurité :

- Répartition et organisation des tâches en équipe
- Communication
- Gestion du temps et des priorités
- Flexibilité et gestions des imprévus
- Prise de décisions
- Gestion de la pression et du stress

Et nous sommes aussi convaincues qu'un ancrage solide passe par des émotions agréables, comme celles vécues lors d'un repas convivial dégusté en groupe.

Atelier culinaire

Lors de l'atelier culinaire guidé par Susanne Despature, cheffe professionnelle dans une cuisine professionnelle, vos collaborateurs vivront un moment unique.

Mettre la main à la pâte, rien de mieux pour développer des compétences clefs, tout en préparant le repas qu'ils dégusteront ensemble.

Au programme :

- Découverte et préparation de recettes variées
- Expérimentation de compétences en lien avec la thématique choisie (communication, gestion du temps, cohésion d'équipe, etc)
- Lunch tous ensemble

Formation

Après l'atelier culinaire, la formation approfondit les compétences expérimentées lors de l'atelier culinaire.

Basée sur l'expérience en cuisine et l'expérience sur le terrain des participants, la formation se veut interactive. Présentations théoriques, études de cas, discussions en groupe et exercices pratiques impliquent activement les participants dans leur apprentissage.

Adaptée aux besoins de votre entreprise, elle peut inclure des thématiques telles que :

- La communication et la collaboration en équipe
- La gestion du stress et des priorités
- L'intelligence émotionnelle et la prise de décision
- Le leadership et l'agilité face aux imprévus

Les bénéfices pour vos participants

- Une expérience d'apprentissage unique, pratique et gourmande
- Une mise en application des compétences clés du monde du travail
- Une meilleure connaissance de soi
- Des outils pratiques et concrets applicables sur le terrain
- Un moment convivial qui marquera les esprits

s'associent et vous présentent



kagi

des clefs pour trouver
l'équilibre

lors d'ateliers culinaires & formations
Développons les compétences de vos
collaborateurs en cuisinant



Susanne Despature
Cheffe professionnelle
15 ans d'expérience

Diplômée de l'École Hôtelière de Lausanne, Susanne Despature est née avec une âme de Globe-trotteuse en Suisse, passionnée par la cuisine dès son enfance.

Plus de dix ans à Singapour et de nombreuses années en France ont marqué son style de cuisine délicieusement fusion, toujours plein de saveurs et de couleurs.

Depuis la création de Kitch'n Coach en 2004, elle sait transmettre sa passion aux amateurs de bonne cuisine avec un enthousiasme infailible.



Carole Personeni
Architecte d'intérieur
Associée & Administratrice
chez www.apf.ch

Dirigeante passionnée, Carole incarne des valeurs fortes : écoute, collaboration et innovation, tout en restant fidèle aux principes des entreprises familiales – pérennité, responsabilité et respect des individus.

Carole est aussi une hôte engagée au service de vos formations : au coeur du showroom d'apf, elle a aménagé un espace accueillant et inspirant, idéal pour des formations qui favorisent l'échange et l'apprentissage.

Un cadre unique pour des expériences enrichissantes et authentiques.



Isabelle Grisar
Spécialiste burnout
25 ans d'expérience

🎯 Sa mission ? Prévenir le burnout professionnel et contribuer à créer des entreprises performantes sans sacrifier l'humain

Elle est coach certifiée, formatrice et facilitatrice spécialisée dans les transitions professionnelles, la gestion et la prévention du burnout

Elle intervient :

- en individuel ou en groupe
- en collaboration avec Susanne Despature dans les locaux d'apf, au coeur de La Côte
- en ligne
- dans son cabinet à Nyon (canton de Vaud)
- dans vos bureaux