



Les cours de cuisine à Toulouse



Pour votre entreprise

- Vous souhaitez
 - Remercier ou fidéliser **vos clients, vos prescripteurs**
 - **Motiver, animer**, constituer des équipes performantes
 - Rythmer les temps forts de votre entreprise (lancements de produits, conférences de presse, conventions...)
 - Récompenser vos collaborateurs



L'école de cuisine nouvelle génération

- Des cours de cuisine sur mesure pour
 - Une **nouvelle approche** de la construction et de la **stimulation d'équipe**
 - Convier vos clients, vos prescripteurs et partenaires à un évènement **original, créatif et convivial**
 - Partager une activité hors contexte de travail
- Des cours de cuisine pour installer une atmosphère de vainqueurs.



Un concept novateur pour votre entreprise

- Des cours où chacun met « la main à la pâte » guidé par les conseils du chef, pour **préparer ensemble** le repas qui sera ensuite dégusté sur place.
- Des astuces saupoudrées des fondamentaux de la grande cuisine afin de **se réaliser** à travers la cuisine
- Une formation ludique
- Un lieu de **convivialité et de bon goût**



Des formules adaptées à vos besoins

- Les cours « Classiques »
 - Groupes jusqu'à 40 personnes dont 20 en même temps en cuisine
 - 1h30 de cours avec le chef de L'Office ou un autre chef de renom
 - 2 formules en cuisine :
 - 1 – Toute l'équipe participe en commun à l'élaboration du repas
 - 2 – L'équipe est scindée en plusieurs groupes. Chacun à la charge de la réalisation d'une des composantes du menu
 - Dégustation du repas préparé assorti des vins choisis
 - Réception chez vous le lendemain des recettes et des photos souvenirs (e-mail et/ou CD)

« La préparation de la cuisine ne saurait être une corvée; elle doit être idéalement un loisir créatif »



Des formules adaptées à vos besoins

- Les cours « Challenge »
 - Groupes jusqu'à 50 personnes dont 25 en même temps en cuisine
 - 1h30 de cours avec le chef de L'Office ou un chef de renom et son second
 - Fonctionnement :
 - Formation de 2 ou plusieurs groupes
 - Pour chaque composantes du menu, proposition d'un challenge culinaire (réussir à monter une chantilly à la main en un temps record, la plus haute pièce montée, ...)
 - A l'issue du cours, remise des trophées et dégustation du repas préparé assorti des vins choisis
 - Réception chez vous le lendemain des recettes et des photos souvenirs (e-mail et/ou CD)

« 84 % des français déclarent prendre du plaisir à cuisiner »

TNS Sofres 2004



Des formules adaptées à vos besoins

- Possibilité de mise à disposition d'une salle de réunion
- Locaux **modulables** pour des groupes dépassant 20 personnes
- Pour mieux véhiculer **votre message, votre image**, nous pouvons définir avec vous des aménagements spécifiques
- Des propositions sur mesure pour mieux vous satisfaire
- Les cours peuvent être réalisés en **langue anglaise**



Un lieu d'exception

- Au cœur de Toulouse
 - L'Office, 5, rue Idrac, à la **sortie du métro B – F. Verdier**, du **parking Carnot**
 - Plus de 200m² combinant matières brutes et transparence
 - Une cuisine d'une capacité de 20 – 25 personnes vitrée de part en part
 - Offre une scène culinaire permanente
 - Conjugue matériels technologiques et traditionnels
 - Un espace de dégustation et de réunion



Les avantages pour vous

- Avec L'Office, vous disposez
 - d'un **concept novateur** sur Toulouse
 - D'un lieu exceptionnel pour accueillir vos temps forts
- Des évènements **hors du commun**, emprunts de tradition et de modernité
- Des opérations « sur mesure », originales, créatives, **conviviales et efficaces**



La garantie

- D'un prestataire de service
 - Respectueux de ses engagements
 - Professionnel dans l'organisation d'évènements de communication
- Demandez votre devis personnalisé

L'Office Direction - Caroline JOUCLA

cjoucla@loffice-cuisine.com

www.loffice-cours-cuisine.com

☎ 06 60 15 79 09