



**Un nouveau partenaire à Toulouse**



## Vos clients souhaitent

- Amener des individus à **mieux se connaître et à œuvrer ensemble** pour l'atteinte d'un **objectif commun**
- **Améliorer la qualité des relations** entre les membres d'une équipe
- Installer une atmosphère de vainqueurs



## Dans le cadre de vos programmes

Vous recherchez un moyen

- D'amener les membres d'une équipe à se découvrir hors du contexte de l'entreprise
- De proposer un rendez-vous « insolite » permettant aux individus de ressentir leur engagement
- D'encourager les relations informelles et positives



# 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**
  - **Partager** une activité hors contexte de travail
  - Créer et profiter **ENSEMBLE**
- Des cours de cuisine pour des équipes enthousiastes



# Un concept pertinent pour vos clients

- 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 leurs 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
- En cuisine toute l'équipe participe en commun à l'élaboration du repas
- Intervention possible dans le cadre du cours, d'un observateur (membre ou non)
- 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 »

G.Mermet, Home Magazine – Été 2007



# Des formules adaptées à leurs 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 composante 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 leurs besoins

- Possibilité de mise à disposition d'une salle de réunion
- Locaux **modulables** pour des groupes dépassant 20 personnes
- Pour mieux véhiculer leur **message, leur image**, nous pouvons définir avec vous des aménagements spécifiques
- Des propositions sur mesure pour une satisfaction optimale
- 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 200m<sup>2</sup> 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 en toute sérénité vos programmes
- L'opportunité pour vous de proposer
  - Un cadre de travail **hors du commun**, emprunts de tradition et de modernité
  - Des opérations « sur mesure », originales, créatives, **conviviales et efficaces**



## La garantie

- D'un partenaire
  - Respectueux de ses engagements
  - Professionnel dans l'organisation d'évènements au service de l'entreprise
- D'une proposition personnalisée

L'Office Direction - Caroline JOUCLA

[cjoucla@loffice-cuisine.com](mailto:cjoucla@loffice-cuisine.com)

[www.loffice-cours-cuisine.com](http://www.loffice-cours-cuisine.com)

☎ 06 60 15 79 09