

PROGRAMME DE FORMATION**Cohésion d'équipe, organisation collective et pratiques écoresponsables en situation de production culinaire**

Version structurée et finançable — distincte de l'offre événementielle « Team Building L'Accent Latino »

Note de travail (à retirer du document final) : la durée ci-dessous est à valider avec la cliente. Deux options sont envisageables : un format court de 3h30 à 4h (proche de l'offre actuelle, débriefing inclus), ou une demi-journée de 4h à 4h30 permettant de mieux développer et évaluer les 3 axes de compétences. Le déroulé ci-dessous est calé sur l'option demi-journée ; il se compresse facilement vers le format court en resserrant les phases pratiques.

1. Identification de la prestation

Intitulé	Cohésion d'équipe, organisation collective et pratiques écoresponsables en situation de production culinaire
Durée totale	À confirmer : 3h30-4h (format court) ou 4h-4h30 (format demi-journée), en une seule séquence
Tarif	Sur devis, selon effectif (à définir avec la cliente)
Public concerné	Salariés d'entreprise, managers, équipes transversales (groupes de 8 à 20 personnes).
Prérequis	Aucun prérequis technique ou culinaire n'est nécessaire.
Modalités d'accès	Inscription auprès de l'entreprise, suivie d'une analyse du besoin avec le contact RH ou manager en amont de la session. Délai d'accès estimé entre la demande et la mise en œuvre : selon disponibilité du laboratoire et planning de l'entreprise.
Accessibilité PSH	Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Référente handicap : Carolina Villar Hidalgo, contact : 06 51 11 91 87 / l.accent.latino@gmail.com. Elle étudie avec l'entreprise les adaptations nécessaires et oriente, si besoin, vers les partenaires compétents (Cap emploi, Agefiph, MDPH de l'Ain).

2. Objectifs pédagogiques opérationnels

À l'issue de cette formation, les participants seront capables de :

Axe 1 — Management et dynamique collective

- Structurer une équipe en mode projet : répartir les rôles et responsabilités au sein d'un groupe éphémère selon les compétences de chacun (briefing, coordination, exécution, contrôle).
- Optimiser la communication interpersonnelle en situation de flux tendu : transmettre des consignes claires et synchroniser les tâches sous contrainte de temps.
- Réguler le stress collectif : s'adapter aux imprévus en développant l'entraide et la prise de décision partagée.

Axe 2 — Transition écologique et RSE

- Appliquer les principes de la cuisine circulaire en milieu professionnel : identifier et valoriser les co-produits pour réduire le gaspillage de ressources.
- Transposer des éco-gestes opérationnels : transférer les compétences d'optimisation et de gestion des déchets vers l'écosystème de bureau ou les pratiques quotidiennes de l'entreprise.

Axe 3 — Gestion de projet et qualité

- Piloter un plan de production complexe : organiser les étapes de réalisation d'un menu en respectant un cahier des charges et des critères de qualité stricts (hygiène, esthétique, goût).

- Évaluer collectivement un résultat : analyser en équipe le résultat obtenu et formaliser des axes d'amélioration applicables en entreprise.

3. Déroulé pédagogique détaillé

Phase 1 — Briefing méthodologique (20 min)

- Présentation des objectifs de la session et du cadre pédagogique (ce n'est pas une animation événementielle : les participants sont informés qu'ils sont évalués sur des compétences transposables).
- Introduction aux fondamentaux de la démarche écoresponsable zéro-déchet appliquée à la restauration.
- Constitution des équipes et répartition des rôles (briefing, coordination, exécution, contrôle).

Phase 2 — Mise en situation en sous-groupes (1h45 à 2h15 selon format)

- Brigade A (techniques froides) : taillages réguliers, équilibre des liants et acidités. Application directe de l'axe gestion de projet et qualité.
- Brigade B (techniques chaudes) : gestion des cinétiques de cuisson et extraction aromatique. Observation formative par la formatrice sur la communication interpersonnelle (axe 1).
- Brigade C (valorisation écoresponsable) : traitement des co-produits des autres groupes pour la création de condiments. Application directe de l'axe RSE.
- Rotation possible des rôles en cours de phase pour renforcer la polyvalence et la prise de décision partagée.

Phase 3 — Restitution et évaluation collective (1h à 1h15)

- Dressage conjoint d'un buffet de restitution et présentation croisée des réalisations par équipe.
- Analyse technique des résultats par la formatrice au regard des critères de qualité définis en phase 1.
- Débriefing collectif : chaque équipe analyse sa propre cohésion et identifie des axes de transposition vers son contexte professionnel.

4. Moyens techniques, pédagogiques et encadrement

Moyens pédagogiques : Livret pédagogique remis à chaque participant, grille d'observation utilisée par la formatrice en phase 2.

Moyens techniques : Laboratoire de cuisine professionnel privatisé, postes de travail en sous-groupes, matériel de production complet.

Encadrement : La formation est animée par Carolina Villar Hidalgo, formatrice de L'Accent Latino, en posture de coach pendant les phases de mise en situation.

5. Dispositif de suivi et d'évaluation des résultats

- Évaluation initiale (analyse du besoin) : un mini-questionnaire est envoyé au contact RH ou manager avant la session, pour identifier le contexte de l'équipe (tensions éventuelles, besoin d'intégration de nouveaux arrivants, axe de progression souhaité) et ajuster les objectifs prioritaires de la séance.
- Évaluation formative : la formatrice observe l'organisation et la communication de chaque équipe en cours de mise en situation et ajuste son accompagnement en temps réel (posture de coach).
- Évaluation sommative : le débriefing collectif de fin de session, au cours duquel chaque équipe analyse sa cohésion et formalise des axes d'amélioration applicables en entreprise.
- Évaluation de la satisfaction : une grille d'évaluation à chaud (satisfaction et auto-évaluation des compétences développées) est remise à chaque participant en fin de session, dans une démarche d'amélioration continue.

- Suivi : émargement des participants et délivrance d'une attestation de fin de formation mentionnant les compétences travaillées.