Atelier team cooking

Service déconcentré - Préfecture de la région Grand Est - 2021



Renforcez la cohésion d'équipe autour d'une activité de team building grâce à la cuisine. Accessibles à tous, les cours de cuisine sont la solution idéale pour intégrer les nouveaux arrivants ou tout simplement consolider les liens entre collaborateurs.
Qualité de vie et conditions de travail
Grand Est
Ministère de l'Intérieur

Description du projet

Les services concernés (plateforme financière régionale, SGCI, services mutualisés du SGARE) ont participé chacun à un atelier de cuisine qui s'est concrétisé par la réalisation d'un menu avec un chef cuisinier.
Dans ce cadre, un challenge "Réveillez l'innovation !" a été organisé: le service a été divisé en équipes qui se sont affrontées dans une compétition culinaire. A partir d'ingrédients imposés, il s'agissait d'imaginer des mises-en bouche. Les réalisations ont été jugées sur le goût, mais surtout sur la créativité.
Un menu a été choisi au préalable à la majorité des votants. Les restrictions alimentaires indiquées par certains agents ont été prises en compte (pas de viande, pas de poisson, …). La formule choisie ne comprenait pas de vin.
La répartition sur les postes de travail s'est faite de façon naturelle et aléatoire. (pas de regroupement par bureau). Trois temps ont rythmé la séquence : la préparation du repas (entrée, plat et dessert), le challenge autour des mises en bouche et le repas partagé.
L'animation est réalisée par un jeune chef de cuisine qui nomme les participants par leur prénom et les tutoie. Il n'a pas connaissance des métiers ni des grades.
A l'issue de la matinée, les participants ont dégusté le fruit de leur travail et ont profité d'un moment de partage.Cette initiative a permis aux agents de se retrouver autour d'une activité atypique qui a fait l'unanimité.Ce temps spécifique apparaît comme une « parenthèse » après ces mois particuliers. Il est devenu un souvenir commun source de cohésion.






Objectifs et finalités

Ce projet devra servir à accompagner la création des services, dans une démarche de qualité de vie au travail et à optimiser l'intelligence collective du groupe.
Le "team cooking" constitue une pratique innovante, ludique et efficace pour favoriser la cohésion dans un service. Cela permet de créer un lien original entre agents, en gommant temporairement la hiérarchie, induisant ainsi une communication différente.
Tous étant plongés en même temps dans des difficultés identiques, l'entraide doit se développer naturellement. L'activité/formation prouve que quel que soit l'objectif - la mise en oeuvre d'un projet ou la préparation d'un repas -, l'intérêt du travail en équipe et inter-services est essentiel. Enfin, cette activité hors de l'environnement habituel de travail permet d'identifier les profils, voire de mettre en avant des potentiels. Il s'agit de surprendre, de déstabiliser, pour pousser le collectif à penser différemment et à innover.

Un atelier ludique autour de la cuisine avec des agents publics.

