

SEMINAIRE : Le team building par l'alimentation



Les propositions des industriels de l'alimentation entraînent une modification de nos comportements alimentaires. Nos corps demandant du temps pour digérer ces propositions nous rendent plus ou moins réceptifs à ces conditions de vie nouvelles. Comment redéfinir une alimentation plus adaptée à nos besoins ? Par quelles combinaisons pouvons-nous allier les propositions alléchantes et les techniques traditionnelles ?

Durée : 5 ou 8h

Lieu : à définir

Nb de participants : de 4 à 8

Coût : nous consulter

Objectifs :

- Δ Réapprendre à consommer mieux
- Δ Apprendre à utiliser les circuits courts
- Δ Respect des saisons
- Δ Favoriser la cohésion d'une équipe grâce à un moment de création et de partage des mets

Intervenant :



Δ Alain Derat :

Cuisinier

Ancien gérant de restaurant

Actuellement gérant d'une entreprise de massage bien-être

Initiation VEGAN et sans Lactose

BENEFICES :

Le participant prendra plaisir à préparer ces plats en groupe et à partager de bons moments, ce qui favorisera la cohésion d'équipe.

En conclusion nous travaillerons le bien-être personnel par le biais de l'alimentation tout en stimulant les relations interpersonnelles.

Le prix de ce séminaire comprend les supports écrits ainsi que le matériel pour les ateliers : cuisine...

Ce séminaire peut-être combiné à d'autres séminaires proposés par Dhelta Conseils.

Vous pouvez nous contacter du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h à 17h :

Δ par téléphone au 03 21 11 90 74

Δ par mail : contact@dheltaconseils.com

Δ www.dheltaconseils.com