Défi solidaire « *Mets ta toque* »

Le team building des organisations responsables

La Tablée des Chefs

L'association des chefs engagés

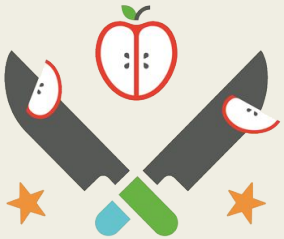
Un défi solidaire

pour quoi faire ?

Avec un défi solidaire « ***Mets ta toque*** », La Tablée des Chefs vous propose un team building d'un autre genre. De 10 à + de 100 collaborateurs de votre entreprise, réunis en brigades et accompagnés par nos chefs bénévoles, cuisinent des repas savoureux et équilibrés pour les bénéficiaires de l'aide alimentaire.

Soudez vos équipes, renforcez les valeurs et l'esprit de votre entreprise avec une activité reposant sur la collaboration

Faire équipe en brigades
comme en entreprise



Vos managers et dirigeants profitent d'un instant privilégié où ils partagent une expérience enrichissante avec leurs équipes

Remettez le rôle du chef
à nos chefs !

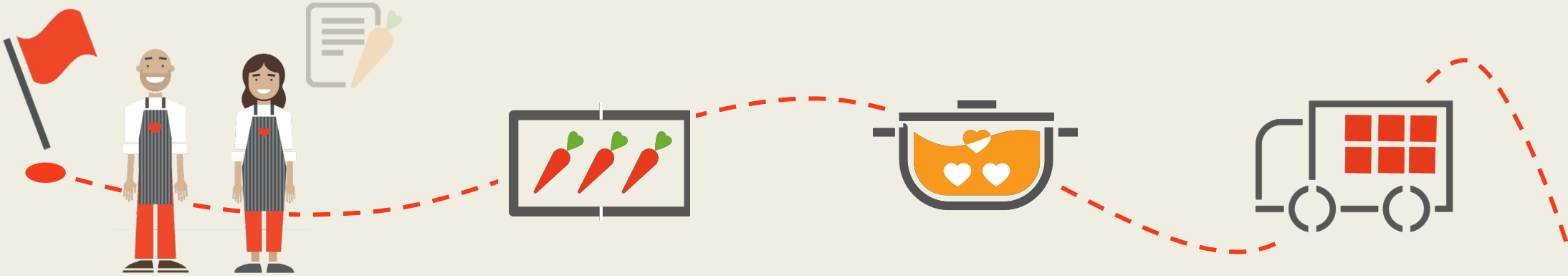
Tout en préparant des plats pour l'aide alimentaire, vous soutenez les programmes que nous organisons toute l'année pour les jeunes

Un impact social concret
en soutenant notre association

Le déroulé

de votre atelier de cuisine solidaire

Sur une demi-journée, un défi solidaire « ***Mets ta toque »*** suit une recette qui assure une expérience collaborative fluide et enrichissante pour vos équipes.



Après leur répartition en brigades, les collaborateurs découvrent les recettes avec leur chef et fixent leurs missions.

Brief des brigades
par le(s) chef(s)

À la découpe, aux fourneaux ou à la plonge, chaque pôle se complète pour réaliser les différentes recettes.

Tous en cuisine
et à vos tabliers !

Dernier effort du défi : tout le monde met en barquettes puis étiquette ces repas qui feront des heureux.

Mise en barquette
des plats chouettes

Rencontre avec l'association d'aide alimentaire qui collecte les barquettes pour ses bénéficiaires.

Récupération
par l'association

Le déroulé
de votre défi solidaire

Pour aller jusqu'au bout de la démarche solidaire, nous proposons à certains collaborateurs de participer à la maraude ou la distribution des repas préparés.

Aide à la distribution ou la maraude
(en option)

La photo de groupe ***Pour immortaliser le défi remporté !***
(reportage photo professionnel en option)

Notre offre

Les lieux possibles

Localisée à Paris, La Tablée des Chefs vous propose des solutions adaptées à vos besoins que vos équipes soient aux alentours de la **capitale** ou en **région**.

L'incubateur Smart Food Paris situé dans le 20e à quelques minutes de la place de la Nation dispose d'un ***food lab*** équipé

Dans nos locaux

20 personnes max

Vous avez des espaces de cuisine ou pouvant être adaptés ? Jouez la carte du confort ! Nous venons jusqu'à vous après étude de faisabilité

Dans vos locaux

selon vos capacités d'accueil

Nous pouvons louer un espace externe adapté au nombre de collaborateurs présents et au budget que vous avez fixé

Dans un espace externe

adapté à votre groupe et vos envies !

Notre offre

Formule standard & options

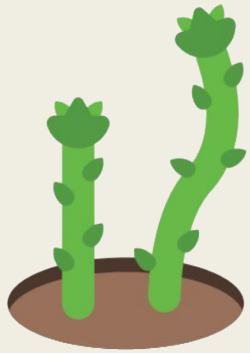
Afin de vous offrir un défi solidaire assaisonné à votre goût, nous vous proposons une offre générique pouvant être condimentée selon l'expérience que vous souhaitez mitonner pour vos équipes.

CLASSIQUE

- Réservation d'une cuisine professionnelle
- Sélection du chef animateur
- Élaboration des recettes réalisées
- Achat des matières premières et aménagement de l'espace
- Mise à disposition du matériel de cuisine et d'atelier (tabliers, charlottes, barquettes, etc.)
- Mise en place de l'espace
- Sélection de l'association bénéficiaire et organisation de la récupération (maraude/distribution)

OPTIONS

- Un accueil convivial avec boissons (& mignardises sur demande)
- Déjeuner/cocktail composé par nos partenaires pour vos équipes
- Reportage photographique professionnel, location de photobooth
- Tabliers souvenirs (à partir de 20€/tablier)
- Et d'autres options sur mesure !



Notre offre

Les tarifs et les impacts de nos team buildings

La Tablée des Chefs est à votre disposition pour élaborer la formule qui vous convient.
A titre d'exemple, voici quelques tarifs pour un atelier classique d'une demi-journée :

Jusqu'à 10 collaborateurs : 2 000€ HT*
Objectif : 50 plats et 50 desserts préparés pour une association d'aide alimentaire

De 11 à 20 collaborateurs : 2 800€ HT*
Objectif : 75 plats et 75 desserts préparés pour une association d'aide alimentaire

De 21 à 30 collaborateurs : à partir de 3 920€ HT*
Objectif : 100 plats et 100 desserts préparés pour une association d'aide alimentaire

IMPACTS

Vous aussi, faîtes partie de la recette gagnante !

Lorsque vous réservez un défi solidaire à La Tablée des Chefs cela nous permet, au-delà de l'activité proposée, de financer une partie nos autres programmes « Eduquer » & « Nourrir ».
Grâce à nos clients engagés, ce sont chaque année des centaines de nouveaux ateliers culinaires en collèges de réseau d'éducation prioritaire ou en maisons d'enfants à caractère social (Aide sociale à l'Enfance) qui sont rendus possibles et autant de bénéficiaires de nos actions.

** Tarifs non contractuels, hors option éventuelle*

Ils nous ont fait confiance :

Tout comme nous l'avons fait pour ces groupes, nous nous attacherons à vous offrir une prestation de qualité répondant aux besoins uniques de votre entreprise.

Nous sommes tous repartis remplis d'émotions ! Passer une journée à donner de notre temps, de nos moyens pour subvenir à l'éducation et l'alimentation des plus démunis est en parfait accord avec les valeurs de notre entreprise ! Merci de nous avoir guidé des préparatifs au jour-j ! Vos interventions ont toujours été d'une très grande qualité.
Hélène, Sanofi

Un grand merci à toute l'équipe, c'était encore un atelier parfait.
Audrey, Bel

Merci pour cette journée qui a ravi l'ensemble de nos collègues… défi solidaire relevé grâce à votre aide et l'implication sans limite de nos collaborateurs. Cette journée a marqué les cœurs et les esprits et a redonné de l'espoir aussi. Merci à La Tablée des chefs. Au plaisir de repartager avec votre équipe de belles aventures humaines.
Anne-Soizic, Sanofi

MERCI à La Tablée des Chefs pour l'organisation. Les Associés Mars étaient enchantés par l'atelier et d'avoir cuisiné pour une bonne cause !
Mélodie, Mars Food

La Tablée des Chefs

L'association des chefs engagés

Active en France depuis 2013, notre association est impliquée dans la lutte contre la précarité alimentaire qui touche plus de 2 millions de nos concitoyens. Pour ce faire, nous concentrons nos actions et nos programmes autour de deux objectifs principaux :

- Éduquer les jeunes à une alimentation saine et durable
- Nourrir les plus démunis

ÉDUQUER

Accompagnés de nos chefs bénévoles, nous organisons des ateliers d'éducation culinaire auprès de jeunes peu favorisés dans des collèges de réseau d'éducation prioritaire et dans les Maisons d'Enfants à Caractère Social.

NOURRIR

Nous préparons des repas de qualité pour les personnes en situation de précarité alimentaire à travers nos team buildings et une opération annuelle de sensibilisation à cette thématique dans les lycées hôteliers.

La Tablée des Chefs

Theodor Haushofer

Responsable de l'alimentation solidaire

📞 *06 03 91 17 69*

✉️ *theodor.haushofer@tableedeschefs.fr*

www.tableedeschefs.fr

EURO VANILLE

Ben's Original

PLUS PACK

WE MAKE FOOD STAND OUT

KOTAI 固体

Gilac

Partenaires des défis Solidaires « Mets Ta Toque »