

Cocktail plus que parfait

Un challenge créatif et convivial aux aures de Chef ! Vos équipes conçoivent, cuisinent et dégustent ensemble.



PARTICIPANTS
10 à 2 000



DURÉE
1h30 à 2h30



LIEU
Partout en France



FORMAT
Indoor



ENCADREMENT
Chef professionnel

LE CONCEPT

Cuisiner ensemble, c'est *créer ensemble*

Oubliez les cours de cuisine passifs. Le Cocktail Plus Que Parfait est un véritable **défi créatif et organisationnel**.

Vos collaborateurs ne reçoivent pas une recette, mais **une mission** : imaginer, structurer et réaliser une création culinaire originale à partir d'un panier d'ingrédients et de matériel professionnel.

Sous l'œil bienveillant d'un **Chef professionnel**, qui agit en véritable coach sans jamais s'imposer, vos équipes devront se répartir les rôles, **gérer leur temps** et faire preuve d'audace pour séduire le jury.

L'aventure se conclut par une **présentation 'façon grand concours'**, suivie d'une dégustation conviviale où chacun savoure le fruit du travail collectif.



4 Formats sur-mesure

Du petit-déjeuner énergisant à l'apéritif dînatoire, l'activité s'intègre parfaitement dans le timing de votre journée (repas complet, goûter créatif ou cocktail).



Logistique 100% mobile

Nous transformons n'importe quel espace (salle de réunion, hall, jardin) en atelier culinaire éphémère. Aucun besoin de cuisine équipée sur place.



Scalabilité & Performance

Un dispositif conçu pour fédérer de 20 à plus de 2 000 participants simultanément, avec un encadrement renforcé (Coordinateurs et Chefs coaches).



Zéro contrainte

Ingédients frais, matériel de dressage, tabliers et animation... tout est inclus pour une prestation clé en main.

EN IMAGES

5 photos



Photos de l'activité Cocktail Plus Que Parfait — COHAESIO

EN VIDÉO

Découvrez l'activité *en images*



Retrouvez cette activité en vidéo sur notre chaîne YouTube **COHAESIO** : [youtube.com/watch?v=7xU1K8URNFw](https://www.youtube.com/watch?v=7xU1K8URNFw)

LE DÉROULÉ

Une recette en *6 étapes*

1

ÉTAPE 1

Accueil & Mise en tenue

Chaque participant reçoit son **tablier et sa toque de Chef**. L'ambiance cuisine s'installe immédiatement. Présentation du Chef professionnel et découverte des postes de travail.

ΨΨ Chef coordonnateur

ΨΨ Cuisinier

👤 Créateur

2

ÉTAPE 2

Lancement du challenge

Le Chef présente le **brief créatif** et les critères d'évaluation : originalité, équilibre des saveurs, présentation visuelle et respect des consignes. Les équipes découvrent leurs ingrédients et planifient leur stratégie.

3

ÉTAPE 3

Création & Coordination

C'est le cœur de l'activité. Les équipes s'organisent, se répartissent les tâches et créent leur création culinaire. Le **Chef circule de poste en poste** pour donner des conseils et relancer la créativité. L'entraide entre équipiers est encouragée.

4

ÉTAPE 4

Présentation au Chef

Chaque équipe présente sa création devant le Chef et les autres participants. Le Chef évalue : **originalité, équilibre, présentation et respect du brief**. Un moment de partage et de fierté collective.

5

ÉTAPE 5

Résultats & Remise des prix

Annnonce des équipes distinguées selon les critères — prix de la créativité, de la présentation, de l'originalité. **Récompenses locales et symboliques** pour les gagnants.

6

ÉTAPE 6

Dégustation conviviale

Le meilleur pour la fin — **toutes les créations sont partagées et dégustées** collectivement. Un moment de convivialité authentique pour clore l'activité autour du plaisir de la table.

CE QUE ÇA DÉVELOPPE

Les *compétences mobilisées*



Créativité & originalité



Communication



Collaboration & entraide



Prise de décision rapide



Sens du détail



Gestion du temps

LES PETITS PLUS

Ce qui fait la *différence*



Chef professionnel présent

Un vrai Chef accompagnateur qui guide sans imposer — pour libérer la créativité de chaque équipe.



4 formats disponibles

Petit-déjeuner, repas, goûter ou apéritif : l'activité s'intègre naturellement dans votre programme.



Clé en main

Matériel, ingrédients, animation, arbitrage — tout est fourni et installé sur site par COHAESIO.



Adaptable en indoor

L'activité se déploie dans votre salle de séminaire, votre espace de réception ou tout lieu avec des tables.



Dégustation finale ensemble

Toutes les créations sont partagées — un moment de convivialité authentique pour finir sur une note savoureuse.

QUESTIONS FRÉQUENTES

Vos *questions*

Faut-il savoir cuisiner pour participer ?

Absolument pas ! L'activité est conçue pour tous les niveaux. Ce n'est pas un cours de cuisine — c'est un challenge créatif et collaboratif. Le Chef est là pour accompagner, pas pour évaluer les techniques.

Peut-on adapter le menu aux régimes alimentaires ?

Oui. Précisez les éventuelles allergies, intolérances ou régimes particuliers (végétarien, halal, sans gluten...) lors de votre demande de devis — nous adaptons les ingrédients en conséquence.

L'activité convient-elle à de grands groupes ?

Oui, jusqu'à 2 000 participants. Pour les grands groupes, plusieurs postes de cuisine sont installés en parallèle, avec autant de Chefs que nécessaire pour garantir un encadrement de qualité.

Quel espace est nécessaire ?

Une salle avec des tables suffisamment spacieuses convient. COHAESIO apporte le matériel de cuisine mobile. Pas besoin d'une vraie cuisine professionnelle — l'essentiel se passe sur des plans de travail temporaires.

Les créations sont-elles réellement dégustées ?

Oui, c'est l'un des grands moments de l'activité ! Toutes les créations sont partagées et dégustées collectivement à la fin — ce qui rend les enjeux encore plus savoureux.