

Une nouvelle tendance : le team building culinaire

Les activités de *team building* (consolidation d'équipe) culinaires figurent parmi les dix grandes tendances en matière de réunions et de congrès identifiées par Benchmark Hospitality International. Les entreprises en redemandent. Au menu des défis: création, communication, résolution de conflits, gestion du temps et des ressources et collaboration. Au menu des résultats: nouvelle camaraderie, renforcement des liens d'équipe et délicieux repas!

Cette tendance s'associe bien à une autre, appelée «*Work hard, play hard*». En effet, toujours selon Benchmark Hospitality International, la portion budgétaire liée au loisir et au *team building* lors de réunions et de congrès augmente. Les entreprises exigent toujours davantage de leurs employés, mais reconnaissent le besoin de compenser par des activités ludiques telles que le golf, les soins corporels ou, pourquoi pas, un cours de cuisine. Microsoft, Westin, KLM, eBay et de nombreuses autres corporations envoient leurs employés aux chaudrons.

Une recette accessible et collaborative

Les sessions de *team building* sont variées, mais souvent associées à des activités physiques, parfois même extrêmes, qui ne conviennent pas nécessairement à tous les employés. Le golf, le rafting, les chasses aux trésors, les jeux de rôle sont autant de moyens d'amener les employés à réaliser quelque chose ensemble hors du cadre du travail. Mais, alors que le golf plaira beaucoup aux golfeurs et que le rafting sera trop extrême pour d'autres, les leçons de cuisine créent le même effet de façon simple, peu coûteuse et accessible à tous. De plus, les activités culinaires sont davantage axées vers la collaboration que certaines autres beaucoup plus compétitives.

Des avantages alléchants

La cuisine est basée sur un système organisationnel, tout comme une entreprise : on y recrée les échéanciers, les ressources limitées, les prises de décisions et la coopération nécessaires au succès. Dans la cuisine, des individus assignés à différents rôles sont regroupés et doivent créer un produit... en l'occurrence, un repas. Les participants se partagent les responsabilités et sont amenés à apprécier les habiletés personnelles de chacun ainsi qu'à travailler vers un objectif commun: griller de l'agneau, faire sauter des pleurotes ou réussir une riche sauce au chocolat!

Les événements peuvent être personnalisés pour rencontrer les objectifs et les budgets de chaque groupe. La possibilité d'interagir avec des chefs réputés peut aussi constituer une partie de l'expérience et cela s'avère très populaire.

L'exercice est agréable et chacun peut s'y retrouver. En fait, être doué en cuisine n'a rien à voir avec le poste occupé dans l'entreprise; les rôles s'inversent parfois, les stéréotypes tombent et de nouvelles dynamiques de groupe apparaissent. La cuisine constituant un environnement familier et la nourriture un langage universel, cuisiner en groupe a cette capacité de rapprocher les gens, et ce, pas uniquement lors d'un événement de *team building*.

Les secrets du succès: la planification et la cohérence

- ❑ Le succès d'une activité de *team building* commence bien avant la session elle-même, laquelle doit être bien planifiée. D'ailleurs, il est opportun de former une équipe parmi les employés pour organiser l'événement.
- ❑ L'effet de l'activité sera optimisé si celle-ci est cohérente avec la structure globale de l'entreprise, c'est-à-dire si la culture, les valeurs et les pratiques internes visent à consolider le concept «d'équipe» sur une base continue.
- ❑ La participation sera plus grande si l'activité de *team building* est créée autour d'un objectif d'affaires auquel tous les employés peuvent contribuer.
- ❑ Pour tirer avantage du plein potentiel du *team building*, il faut établir de réels objectifs de travail. Par la suite, il faut déterminer comment les apprentissages seront intégrés dans le cadre du travail et quel suivi sera fait, et ce, avant même de procéder à l'activité. Ces éléments permettront une meilleure planification.

Une activité de *team building* mal planifiée peut engendrer des conséquences négatives. Cela peut se produire si l'événement ne cadre pas avec le contexte habituel de travail de l'entreprise. Par exemple, une activité visant à renforcer les équipes pour une compagnie qui a l'habitude de récompenser le travail individuel risque de n'avoir aucun impact et même de donner aux employés l'impression de perdre leur temps. Également, un événement pour lequel le suivi est absent ou non rattaché à des actions concrètes et cohérentes en milieu de travail risque de heurter la confiance, la motivation et la productivité des employés.

Emboîtez le pas!

Pour ses impacts positifs, son accessibilité et sa convivialité, le *team building* culinaire semble faire sa place. Il ressort de cette activité une meilleure compréhension des forces et des défis de la dynamique d'équipe ainsi que de la façon de la gérer. Le point culminant, c'est le savoureux repas de groupe qui s'ensuit.

*Analyse réalisée par Maïthé Levasseur
Réseau de veille en tourisme
Montréal (Québec) Canada*