

Biztronomy

Nourrir la réflexion



TEAMBUILDING

ACTIVITÉS LUDIQUES

IDÉE SÉMINAIRE

ICE-BREAKER

ENRICHISSEMENT CULTUREL



Biztronomy est un projet à mission promouvant l'esprit de la gastronomie comme bienfait sociétal.

Cet esprit est composé de valeurs, de pratiques et d'une histoire riche et construite. C'est un art de vivre unique contribuant au bien-être de la société, en termes de durabilité, de santé et de cohésion sociale.

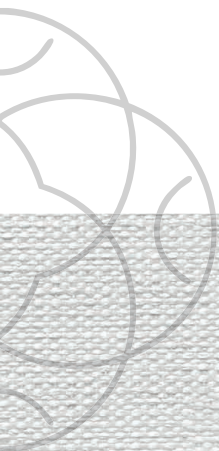


Quoi

Une approche originale de team-building, d'incentive et d'enrichissement autour de thématiques liées à l'esprit de la gastronomie.

Un apprentissage à double sens, où l'on s'approprie le projet de son l'entreprise tout en découvrant ce qu'est la discipline gastronomique.





Comment

En partant de la gastronomie, nous parlons de l'entreprise. Nous abordons les questions qui vous concernent avec un angle nouveau et motivant. Nous traitons des sujets tels que **l'innovation**, la **P.I.**, la **communication**, le **marketing** ou la **production** avec un regard original. Nous éclairons des questions de management en prenant des cas similaires venant de la gastronomie.



Animations

Module découverte

1/2 journée sur l'histoire, les valeurs et un sujet lié à l'entreprise.

Modules sur les valeurs

1/2 journée sur les valeurs de la gastronomie et transposition à votre entreprise.

Apéro gastronomique

Un sujet d'actualité présenté via la gastronomie pour animer une soirée.

Une thématique approfondie

Découvrir, sensibiliser ou approfondir un domaine de l'entreprise (marketing, production, innovation...)

Jeux de rôles

Découverte des principaux acteurs de la gastronomie via des scénarios participatifs.

Combi esprit-pratique

L'histoire et l'esprit combiné à une séance d'oenologie, de cuisine, sur les manières.

Expert

Conférences et présentations par d'éminents spécialistes - historiens, chercheurs, philosophes - de la discipline.



Où



En France et à l'international
En français ou en anglais



Les intervenants

Philippe Cartau - Fondateur de Biztronomy, consultant business, enseignant en gastronomie, formateur depuis 20 ans.

Historiens et chercheurs du patrimoine gastronomique
associés à Biztronomy.

Prestataires partenaires en oenologie,
ateliers de cuisine, bonnes manières.

(voir Biztronomy pour plus d'information sur le



Biztronomy
Nourrir la réflexion

Contactez-nous
pour plus d'information.

WWW.BIZTRONOMY.COM/FR

