



L'AGAPA

ANNÉE 2023-2024



Synthèse SAE 2.06

Compétence 6 : Identifier ses aptitudes pour
travailler dans une équipe

FAIT PAR

Deonna NAICKER, Nathan THUAULT, Tuan TIPREZ, Elliott JANOT

SOMMAIRE

INTRODUCTION.....	3
QUI ?.....	4
A qui s'adresse l'événement de teambuilding ?.....	4
QUOI ?.....	4
Quel sera la thématique de l'évènement ?.....	4
Quelles sont les activités proposées ?.....	4
OÙ ?.....	5
Où va se dérouler le séjour ?.....	5
QUAND ?.....	5
A quelle période allons-nous faire le séjour ?.....	5
COMMENT.....	5
Comment comptons-nous nous rendre à Cosquer ?.....	5
COMBIEN ?.....	5
POURQUOI ?.....	5
Tableau des contraintes.....	6

INTRODUCTION

Nous lançons un projet de « team building » visant à enrichir l'intégration et à consolider la cohésion au sein de l'Agapa Hôtel Spa. Notre objectif est de créer une opportunité pour les salariés de rencontrer leurs pairs de différents services, leur offrant ainsi l'occasion de tisser des liens lors d'un séjour enchanteur ponctué d'activités variées, inspirées des cultures du monde. Ce rassemblement se dénomme "Unis par le Monde : Échanges Culturels et Esprit d'Équipe", reflétant notre engagement à favoriser les échanges interculturels et le sentiment d'appartenance.

Au cœur de cet événement, ce sont nos précieux salariés qui prennent le devant de la scène. Leur dévouement et leur contribution quotidienne constituent le socle de notre succès, et c'est pourquoi nous mettons un point d'honneur à leur offrir cette expérience enrichissante. Que ce soient nos talentueux cuisiniers, nos serviables réceptionnistes, nos experts en bien-être ou nos passionnés de service, chaque membre de notre équipe est une pierre angulaire de notre communauté professionnelle. Dans un esprit de collaboration et de camaraderie, nous les invitons à explorer de nouveaux horizons, à partager leurs expériences et à forger des liens durables qui renforceront leur unité et efficacité au sein de l'Agapa Hôtel Spa.

QUI ?

A qui s'adresse l'événement de teambuilding ?

L'événement de team building est conçu spécifiquement pour les salariés de l'Hôtel Spa de Luxe l'Agapa, englobant divers postes tels que cuisiniers, serveurs, masseurs et réceptionnistes. Cette diversité de métiers favorise une interaction transversale, renforçant ainsi les liens interpersonnels au sein de l'équipe.

QUOI ?

Quel sera la thématique de l'évènement ?.

La thématique de cet événement captivant est "Culture du Monde", en parfaite adéquation avec la clientèle internationale fréquentant l'Agapa Hôtel 5 étoiles. Cette approche permet aux salariés de s'immerger dans une variété de cultures, ouvrant ainsi de nouvelles perspectives et favorisant la compréhension interculturelle et personnelle, des compétences inestimables dans leur domaine d'activité.

Quelles sont les activités proposées ?

Les activités proposées s'articulent autour de trois axes principaux, tous en lien avec la thématique "Culture du Monde" :

- **Cuisine** : Les participants seront répartis en 4 équipes de 5 et chaque équipe devra cuisiner une spécialité d'un pays différent. Cette activité permettra aux salariés de découvrir de nouvelles saveurs et de s'initier à la gastronomie internationale. Elle favorise la cohésion d'équipe et la communication.
- **Danse** : Une initiation à la danse traditionnelle d'un pays sera proposée. Cette activité ludique et dynamique permettra aux salariés de se détendre et de découvrir une nouvelle facette de la culture du pays en question.
- **Sport national** : Chaque équipe devra s'essayer au sport national du pays qu'elle aura tiré au sort au début de l'aventure. Cette activité permettra aux salariés de se dépenser physiquement et de découvrir de nouvelles pratiques sportives.

OÙ ?

Où va se dérouler le séjour ?

Pour rester dans le budget imposé de 5000€, nous irons au “Manoir le Cosquer” en Hent per Trepos, Le Cosquer, près de la côte bretonne.

QUAND ?

A quelle période allons-nous faire le séjour ?

Nous partons en semaine du jeudi 16 au vendredi 17 mai pour ne pas prendre sur le weekend des employés.

COMMENT

Comment comptons-nous nous rendre à Cosquer ?

Pour garantir la participation de tous et respecter notre budget, nous avons opté pour une location de 3 minibus pour le trajet aller-retour, ainsi que la location de 4 cuisines mobiles pour les activités culinaires (1 journée). Cette logistique ingénieuse permet une organisation efficace et confortable pour tous les participants.

COMBIEN ?

- L'événement sera organisé pour 20 personnes.
- La location des 3 minibus pour 2 jours coûtera 317€.
- La location des 4 cuisines mobiles coûtera 1920€.
- 1 nuitée au Manoir le Cosquer coûtera 480€.

POURQUOI ?

Cet événement de team building est essentiel pour renforcer la motivation et l'engagement de nos employés. En encourageant la découverte de nouvelles cultures et la collaboration entre services, nous stimulons leur sentiment d'accomplissement et leur appartenance à l'entreprise. Organisé avant la haute saison, il prépare notre équipe à relever les défis avec confiance et solidarité, garantissant ainsi un service exceptionnel à nos clients.

Tableau des contraintes

type de contrainte	Que est la contrain	Comment le contrainte
Contra ntes matérie lles	Faire cuisiner 4 équipes de 5 personnes à l'extérieur avec des cuisines équipées.	Louer 4 cuisines mobiles sur le site La Cuisine Mobile KERBURU à 480€ TTC / jour la cuisine mobile. Total : 1920€ TTC
	Nourrir 20 personnes pour deux jours	Prix d'un repas pour 1 personne : 5€ Nombre de repas dans le séjour : 5 repas. Total : 500€ Restaurant le dernier soir : 600€ Total TTC :

		1100€
Contrainte de mobilité	Transporter les 20 employés de Perros-Guirec à Hent Trepos, le Cosquer	Louer 3 minibus pour avoir 20 places (minibus 1 94€, minibus 2 103€, minibus 3 60€) Prix location : 257€ TTC Estimation essence : 60€ Total : 317€ TTC
Contrainte humaine	Apprendre une danse national à plusieurs adultes par équipes	Louer 4 profs de danse. Séance de 3h 40€/h pour 1 prof Total : 360€
Contrainte temporelle	Faire tenir les activités sur 2 jours	Restaurant
Contrainte budgétaire	Budget maximum de 5000€	Trouver des tarifs de groupe ou d'entreprise,

		<p>prix intéressant et compétitif afin d'entrer dans le budget.</p>
Contraintes administratives	Obtention autorisations pour l'organisation de l'événement	<p>Faire une demande officielle aux responsables du "Manoir le Cas" en respectant les délais nécessaires en fournissant tous les documents requis.</p>
Contrainte météorologique	Mauvais temps (pluie)	<p>Sports nationaux remplacés par du yoga. 45€/heure HT Total TTC : 60€</p> <p>Louer un barnum 25m2 pour couvrir les cuisines mobiles le temps de l'activité. 134€ /Jour TTC</p>
Contrainte	Se déplacer	Déploiement

écologique	manière éco-responsable	mini-bus
Contraintes sanitaires	hygiène en cuisine lors de l'ad culinaires	<p>1) Chacune des équipes aura un cuisinier de l' qui aura acquis la formation aux règles d'hygiène alimentaire.</p> <p>2) Chaque personne sera munie de gants en latex éviter la contamination des aliments</p> <p>3) Des poubelles seront mises à disposition dans chaque cuisine mobile</p> <p>4) Serviettes en papier privilégiées pour le séchage des mains pour éviter la transmission du microbe.</p>
Contraintes sécuritaires	Garder personnels chacun	Des casiers à cadenas seront mis à disposition en permanence

		d'avoir une clé p sa chambre
--	--	---------------------------------