

**SAE 2 .06 Compétence 6 : identifier ses aptitudes pour travailler dans
une équipe**

SOMMAIRE :

I - QQOQCCP

II - Contraintes.....

III - Organigramme des tâches.....

L'événement de team building choisi par notre équipe s'inspire du jeu télévisé nommé Top Chef. Le principe est de cuisiner des plats donnés en un temps imparti à l'aide d'ingrédients imposés. La différence réside dans le choix des juges ainsi que les tenues portées. Cet événement a pour nom "Cuisto dingo".

I - QQOQCCP

Qui	Qui participe à cet événement ?	Cet événement sera composé de 2 équipes allant de 6 à 8 employés et 3 juges tirés au sort.
Quoi	Comment se déroule l'événement ?	Suite à ce tirage au sort, chaque équipe devra préparer 3 assiettes (entrée, plat, et dessert). Pour chaque assiette, ils disposent de 20 min pour l'entrée, 1h pour le plat et 45 min pour le dessert. Pour chaque assiette, ils devront donc se répartir les tâches par groupe de 2 ou 3.
Où	Où à lieu l'événement ?	L'événement aura lieu dans la salle du Rusquet, 10 Rue Henri Farman, 22300 Lannion.
Quand	Quand a lieu cet événement ?	L'événement aura lieu le 19 septembre 2023.
Combien	Quel est le budget prévu pour l'événement ?	Le budget prévu pour l'événement est de 5 000 euros maximum.

Comment	Comment l'événement se différencie-t-il des autres ?	Pour plus de fun, les équipes, les costumes portés et les ingrédients imposés seront tirés au sort.
Pourquoi	Pourquoi organiser cet événement ?	Le but de cette activité est de rapprocher les employés tout en s'amusant afin d'améliorer leurs relations.

II - Contraintes

contraintes	
organisationnelle	Il faut réussir à réunir le matériel nécessaire dans les temps. Il faut aussi connaître le nombre d'employés venant à l'événement.
matérielle	<p>Il faut louer les choses nécessaires à l'événement :</p> <ul style="list-style-type: none">- matériel de cuisine (couteaux, casseroles, poêles, fours...).- location de la salle- table pour les jurys <p>Il faut aussi avoir des pancartes avec les différentes notes qui peuvent être attribuées aux plats.</p>
temporelles	La date de l'événement doit permettre de rassembler un maximum d'employés.
humaines	Il faut faire en sorte que les plats préparés correspondent aux différents régimes alimentaires des employés (végétariens, végétan, allergie...).
budgétaire	<p>Il faut calculer les différents coûts liés à l'événement. Il y aura différents coûts :</p> <ul style="list-style-type: none">- la location de la salle (environ 1000 euros)- la location des déguisements (500 euros)

	<ul style="list-style-type: none"> - le matériel de cuisine (750 euros) - objets de décoration (500 euros) - les ingrédients (1000 euros) <p>En prenant en compte l'ensemble de ces dépenses, on atteint une somme de 3750 euros. Le budget prévisionnel est donc respecté.</p>
juridique	Prévenir les pompiers au cas où il y aurait une blessure grave (brûlure, coupure...)
administrative	Réservation de la salle auprès de la mairie.

III - Organigramme des tâches

