

## MASTER CLASS

Cuisiner avec une Cheffe **Elise Schmitt**.  
 Un moment savoureux à partager en équipe à distance !

### 4 thèmes au choix :

1 - Buddha Bowl / 2 - Street Food / 3- Verrines, sucrées salées / 4 - Cookies, sucrées salés

### Déroulement de la master class :

#### Mise en place (J-7)

**J-7** : les équipes sont fournies par l'organisateur et le lien de la visioconférence par email est partagé.

**J-5** : la liste des ingrédients à acheter est envoyée aux participants pour approvisionnement.

**J-2** : un dépliant présentant l'un des ingrédients clés de la recette est envoyé aux participants en guise de teaser.

**Jour J** : les participants préparent les provisions et le matériel de cuisine le jour de l'évènement.

#### Master Class (60-90min)

**10 min** : accueil et briefing par équipe de Teams Connect et notre Chef.

**40 min** : démonstration et production en direct de la 1ère recette et coaching des équipes par notre Chef.

**70 min** :

- Option 1 : démonstration et production de la 2ème recette.

- Option 2 : lancement de l'activité d'équipe avec production d'une recette personnalisée et d'un argumentaire de vente.

#### Ensuite

- La recette de la Master Class vous sera envoyée, ainsi que toutes les photos et vidéos prises pendant l'atelier.

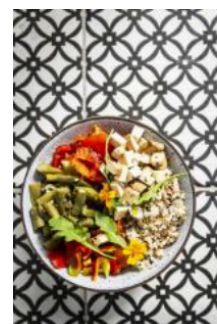
- En cadeau du professionnel, une capsule vidéo avec ses trucs et astuces sera remise à tous.

- Possibilité de rester en contact avec le professionnel grâce à ses page Facebook/ Instagram.

- Mettez en pratique chez vous ce que vous avez appris et créez de multiples recettes équilibrées comme vous le souhaitez !

- Faites-vous plaisir et goûtez-vous avec vos créations !

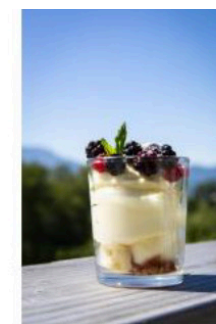
## DISTANCIEL



Buddha Bowl



Street Food



Verrines sucrées salées



Cookies sucrés salés

**Toute l'année.** De 10 à 100 pers : 59 €HT par personne