

Le GROUPE AXA PREPARE « LA GALETTE DES ROIS » AVEC L'ICF MONTPELLIER

Une action « Cohésion de groupe et transmission des savoirs » pour les tuteurs des formations en alternance du Groupe AXA dans les cuisines de l'ICF Hôtellerie Restauration.

AXA s'est engagé depuis six ans avec l'ICF Montpellier sur un parcours en alternance en formation continue pour préparer au diplôme de : « Conseiller en Assurance et en Epargne ».

Pour accompagner les tuteurs de ces stagiaires il choisit une formation d'une journée sous un format original : placer les tuteurs du groupe dans un contexte et un métier différent du leur, à savoir la cuisine !

L'originalité de la formation s'est appuyée sur la tenue d'un atelier de pâtisserie avec l'objectif de « transmettre des savoirs » en observant la compréhension des consignes pour la réalisation de Galettes des rois.

Le déroulement de la matinée s'est fait autour de trois ateliers animés par les formateurs cuisine de l'ICF.



Ces derniers ont organisé le déroulement de la matinée en termes d'approvisionnement, de mise en place de matériels, de planification des différents temps de réalisation, de supports visuels, etc.

Après un briefing de lancement par Sébastien PAGES, chef d'atelier cuisine de l'ICF, les équipes s'éparpillent à la recherche du panier des ingrédients de la recette puis retrouvent l'espace de travail qui leur est attribué.



Le déroulement de la matinée se fait autour de 3 Ateliers : 3 groupes de 10 personnes coachées par les formateurs cuisine de l'ICF.

Ces derniers ont organisé le déroulement de la matinée en termes d'approvisionnement, de mise en place de matériels, de planification des différents temps de réalisation, de supports visuels, etc.

Après un briefing de lancement par Sébastien PAGES, chef d'atelier cuisine de l'ICF, les équipes se sont éparpillées à la recherche du panier des ingrédients, de la recette, puis ont identifié l'espace de travail qui leur était attribué.



C'est dans la joie et la bonne humeur, avec cependant un léger stress, que chacun s'est activé sous l'œil attentif de Sébastien PAGES, Jean Michel CHAUVET et Alain RAFFY, qui ont accompagné les groupes sur un appui technique dans la prise en main des matériels et des étapes de la réalisation.

En fin de matinée, les participants ont pu admirer leurs œuvres, chacun ayant décoré sa galette, qui de son prénom, d'un cœur... on a même trouvé la galette au logo AXA !

Après une pause déjeuner, la formation s'est poursuivie en salle de réunion par l'exploitation de l'expérience matinale et la mise en parallèle avec les techniques de « transmissions de savoir » que les tuteurs devront utiliser pour leurs futurs stagiaires.

Enfin les participants « ont tiré les rois » et sont repartis chez eux les bras chargés de leur trophée.

Gageons que cette première n'est que le début d'une autre pratique de la formation !

