Management d'équipe & Performance

Accueil au restaurant Le Suquet pour une collation de bienvenue

Matin
Intervention du Chef Sébastien Bras au Suquet sous la forme d'une table ronde animée par une experte du co-développement, Laurence Ratèry, sur le thème « Transmission, Management et Création »

Déjeuner
Déjeuner convivial au Suquet

Moment informel d'échanges et de partage après le déjeuner dans le salon du Suquet et check-in pour l'hôtel

Après-Midi
Atelier culinaire animé par le Chef Sébastien Bras au coeur des cuisines du restaurant.
Immersion dans le fonctionnement d'un restaurant gastronomique.
Devenez un membre de la brigade de Sébastien Bras.

Soirée
Passez à la dégustation d'un menu gastronomique comprenant votre création mais aussi un ensemble de créations culinaires de la maison préparées par Sébastien Bras et sa brigade.

Nuitée
Nuit à l'hôtel Relais & Châteaux du Suquet ou à la maison d'hôtes 5* de la Maison Bras.

Suggestion de programme type sur une journée. Nous pouvons personnaliser entièrement cette expérience.

Adresse du workshop
Le Suquet
Route de l'Aubrac
12 210 LAGUIOLE

Partez au bout du monde au cœur de la France

les Clés de l'Aubrac

BRAS
LE SUQUET
LAGUIOLE – FRANCE

Pour toute demande d'informations et de réservation, contactez-nous :

Les Clés de l'Aubrac
Charlotte Majorel & Victor Heck
Avenue de Chaudes-Aigues 12210 LACALM
+33 7 67 06 65 14 / +33 6 45 23 70 03
charlotte@lesclesdelaubrac.com – victor@lesclesdelaubrac.com

www.lesclesdelaubrac.com

Immatriculation Atout France : IM012190004