

INVITATION PRESSE

L'EM Strasbourg organise les *EM's Kitchen*, un défi culinaire et managérial inédit en présence d'un chef étoilé mondialement reconnu

Strasbourg, 17 décembre 2018. Le service Cap Career (service d'accompagnement de carrière) de l'EM Strasbourg Business School organise, du 7 au 11 janvier 2019, un séminaire de développement professionnel et personnel inédit pour 300 étudiants français et internationaux du programme Grande Ecole chez son partenaire Cuisine Aptitude. L'école accueillera Amandine Chaignot, membre du jury Master Chef France 2013, lors de la remise des prix qui aura lieu le 11 janvier à l'UGC Ciné Cité de Strasbourg.

Les EM's Kitchen, un challenge culinaire de 5h pour apprendre le management

L'EM Strasbourg innove en terme de pédagogie en plaçant le développement personnel de ses futurs diplômés au cœur de sa stratégie. Ainsi, du 7 au 11 janvier 2019, le service Cap Career de l'école organise un séminaire de développement personnel et professionnel sous forme d'un challenge culinaire de grande envergure pour 300 étudiants de 2^e année du Programme Grande Ecole, dont 40 internationaux.

Durant ces 4 jours, les étudiants, regroupés en équipes, participeront à tour de rôle au défi culinaire de 5h. Leur mission est de cuisiner une recette salée et une recette sucrée en tenant compte des contraintes rencontrées au fil de l'épreuve. A l'issue de cette première épreuve, **les 4 équipes finalistes s'affronteront autour d'un dernier défi dans la matinée du vendredi 11 janvier avant la remise de prix** qui clôturera le séminaire EM's Kitchen.

Un jury composé d'enseignants de l'école, de diplômés et des sponsors (Lidl, Auchan France, Fromi, Pomona, Schmidt Groupe et Groupe Seb), évaluera leur prestation.

La remise des prix aura lieu le vendredi 11 janvier à 14h à l'UGC Ciné Cité de Strasbourg. A cette occasion, **le Chef Amandine Chaignot ayant exercé au Meurice, au Plaza Athénée et au Ritz de Londres témoignera de son parcours professionnel placé sous le signe de la passion.**

L'objectif de ce séminaire, fondé sur le « Funny Learning » est d'évaluer leurs compétences managériales. Il permet aussi d'apprendre à travailler en équipe dans un cadre ludique et proche du monde de l'entreprise.

Si vous souhaitez participer à la remise de prix (ou bien assister aux épreuves culinaires entre le 7 et le 11 janvier 2019), merci de le faire savoir par retour de mail.

