

„Fête de la Cuisine“ - der Mitkoch Event –

Die Inszenierung „Fête de la Cuisine“ ist ein offenes Konzept und versteht sich als Spielangebot für Event- und Tagungsteilnehmer.
Der Ablauf und die künstlerische Idee finden in folgenden Rahmenbedingungen statt:



Die Tagungsgäste treffen beim Betreten des Restaurants auf eine Situation, in der scheinbar die Vorbereitungen für das Abendessen noch nicht abgeschlossen sind. So wird zum Beispiel noch Staub gesaugt, Dekorationskisten stehen herum und das Servicepersonal ist mit dem Polieren des Bestecks beschäftigt.

In diesem Moment der Verunsicherung taucht der Comedykoch „Didian Poulet“ auf. Er versucht die Situation zu retten und bittet die verdutzten Gäste in die Küche. Dort werden die Teilnehmer in kleine Kochgruppen eingeteilt. Sie werden mit Schürzen und Kochmützen ausgestattet um die Speisen für das Abendessen zu zubereiten. Dabei kann sich jeder individuell nach seinen Fähigkeiten einbringen. Hierbei steht ihnen immer „richtiges“ Küchenpersonal hilfreich zur Seite.

Spaß und Teamarbeit stehen im Vordergrund.

Mit kleinen Gags und charmanten Küchenzaubereien hält der „Comedykoch“ die Gruppen zusammen.

Anschließend werden die Speisen gemeinsam von den Gästen verzehrt.

Zum Abschluss zeigt der Comedykoch noch eine Showeinlage und präsentiert mit einem kleinen Feuerwerk das Dessert.

Der Abend klingt so in lockerer Atmosphäre und einem guten Glas Wein aus.

Die Inszenierung "Fête de la Cuisine" eignet sich im Besonderen als Abschluss für Veranstaltungen wie Incentives und Tagungen. Hierbei können sich die Teilnehmer in Form von Rollenspiel und Improvisation neu entdecken und kennen lernen.



Teilnehmerzahl: 20 bis 200

Je nach Wunsch des Veranstalters ist das Programm „Fête de la Cuisine“ um folgende Punkte erweiterbar:

- Rezeptmappe - Jeder Gast erhält die Rezepte des Abends in einer gestalteten Sammelmappe.
- Fotodokumentation – Jeder Gast erhält eine Foto-CD zur Erinnerung.
- Wein Dégustation – Ein Sommelier moderiert die Weine des Abends.
- Karikaturist – Ein Karikaturist oder Scherenschnittkünstler porträtiert die „Aushilfsköche“.
- Showacts – z.B: falsche Kellner die eine Kraftakrobatikdarbietung zeigen, falsches Küchenpersonal welches auf Gläsern musiziert, die Aushilfskellnerin entpuppt sich als Musicalstar.....



Technische und organisatorische Bedingungen für das Küchenevent:

Alle Speisen und Getränke sollten vom Haus so vorbereitet sein, dass sie von den Aushilfsköchen ohne große Mühen zubereitet werden können.

Die Küche muss für die Aushilfsköche frei zugänglich sein.

Der Verzehr der Speisen kann sowohl in der Küche als auch im Restaurant stattfinden.

Ausreichend Küchen- und Servicepersonal sollte zur dezenten Unterstützung der „Aushilfsköche“ bereit stehen.

