

stratégies

Le plan de match de Stéphane Dion pour l'économie

p. 24

Patrick Roy : le distributeur, partenaire clé en cinéma et télé

p. 31

La vie professionnelle, vue par l'ex-champion Garry Kasparov

p. 32

pertes
les affaires
bénéfices

Abonnez-vous au 1 800 361-7215



La citation

« Il faut essayer de trouver des solutions pour compenser le fait que le dollar canadien est très fort. Et je pense que c'est notre responsabilité d'évaluer, en parallèle, des sites américains. »

– Pierre Beaudoin, chef de la direction de Bombardier Aéronautique, expliquant que le projet de lancer la CSeries progressait, mais que le modèle pourrait être assemblé aux États-Unis plutôt que dans la région de Montréal.

L'outil

Comment améliorer le réseautage

En théorie, c'est simple : plus votre réseau de contacts est fourni, plus il est facile de progresser. Mais passer à la pratique est souvent complexe ! C'est pourquoi la section Québec du Réseau HEC organise une conférence avec Lise Cardinal sur les éléments primordiaux à maîtriser pour un réseautage efficace et profitable. L'activité se tient le 5 mars à Québec. On peut obtenir plus de renseignements sur le site www.reseauhec.ca.



[michoillustrations.com]

Salade du chef... de la direction !

Team building. Risotto et tarte tatin sont maintenant au menu des consolidations d'équipes.

par Pierre Thérout > pierre.theroux@transcontinental.ca

Sortez vos tabliers et vos toques. Tous aux fourneaux ! Après les rallyes, les jeux de rôle et l'escalade, voici le *team building* culinaire, où vous apprendrez à cuisiner rouleaux de printemps, risotto, salade du chef ou tarte tatin en mettant la main à la pâte avec un nouveau collègue, voire votre patron. Pour ensuite déguster, vin à la main, le fruit de votre labeur.

Également au menu : renforcer la cohésion et l'esprit d'équipe, renforcer la confiance, intégrer de nouveaux employés ou résoudre des conflits.

« Les traits de personnalité ressortent rapidement », note Julie Rouillard, directrice générale de Chef en vous, une entreprise montréalaise créée à la mi-décembre en vue d'offrir ce nouveau genre de consolidation d'équipe.

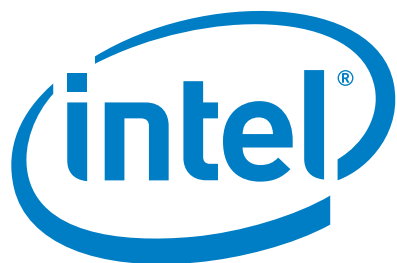
Les activités de *team building* culinaire se vendent comme des petits pains chauds. Elles représentent une des dix grandes tendances en matière de réunions et de congrès, selon l'organisme Benchmark Hospitality International.

L'objectif est de recréer une vraie cuisine de restaurant avec sa brigade de chefs, sous-chefs,

sauciers et pâtisseries qui auront à préparer un repas de plusieurs services.

« La cuisine, c'est comme une entreprise. Il faut produire avec des ressources souvent limitées et en prenant des décisions rapides », dit François Martel, directeur de l'Académie culinaire, qui offre aussi ce genre d'activités d'entreprise.

Les participants découvriront au passage qu'ils ont grandement intérêt à travailler en équipe pour parvenir au but. Sinon, la mayonnaise risque fort de tourner ! ■



AVANTAGE PME

Découvrez comment votre PME pourrait profiter de la technologie Intel et viser de nouveaux sommets.

Rendez-vous à lesaffaires.com/intel-technologies/