



**La différence comme moteur
de cohésion, d'innovation et
de **transformation** en entreprise.**



**Nous créons des expériences
qui bougent les lignes,
ouvrent l'esprit et transforment les
façons de travailler ensemble.
Un pas de côté pour fédérer
autrement, sortir des automatismes
et changer de perspective.**

Olivier Tran, fondateur.



Quelle que soit votre
problématique d'entreprise
(innover, fédérer, croître, ...),

l'Expérience Biscornu XP,
pensée comme un **catalyseur**
de transformation,

En résonnance avec
vos enjeux organisationnels.

Biscornu XP propose une expérience immersive animée par de jeunes talents neuro-atypiques, conçue pour sortir des réflexes habituels, stimuler l'agilité collective et révéler l'intelligence d'équipe.

À travers une série de défis inattendus, vos collaborateurs apprennent à s'adapter, coopérer autrement et penser hors cadre.

Ainsi, c'est avec l'esprit ouvert que l'expérience se prolonge par un temps d'échange sur vos enjeux d'organisation, afin d'instiller une dynamique de prise de recul et de changement de perspective.

La session se termine autour d'un cocktail convivial, propice aux échanges informels et au partage des apprentissages.



Des ateliers conçus pour vous.

3 formats au choix sont d'ores et déjà disponibles, du plus « classique » au plus disruptif.

Incluant systématiquement des profils neuro-atypiques, ils permettent de créer des situations inédites pour les participants, et d'ouvrir l'esprit sur le champ du possible.

Une formidable porte d'entrée vers un changement de perspective.

Une co-construction et pérennisation de l'impact

En amont :

- Cadrage de votre problématique entreprise et définition des enjeux
- Ajustement du contenu et déroulé de l'atelier à votre contexte
- Préparation des temps d'échanges collectifs

L'Atelier



A posteriori :

- Consolidation des principaux enseignements tirés des temps d'échange lors de l'atelier
- Retour d'expérience suite à l'atelier
- Discussion sur les potentielles prochaines étapes

2

L'Atelier des Sens

une expérience sans dessus dessous

Mettez vos sens sans dessus dessous !

Animé par un profil neuro-atypique, l'Atelier des Sens bouscule et interroge notre capacité à percevoir au-delà de ce que nous avons l'habitude de voir, sentir, goûter ou toucher. Axé sur la différence, l'Atelier des Sens challenge l'adaptabilité des participants et impose un mode collaboratif aussi étonnant que riche en enseignement.

Ouvrez vos sens. Tous vos sens.



2

L'Atelier des Sens – *Un événement en 3 temps*



1 - Introduction

- Accueil des participants
- Discours d'ouverture et présentation de l'atelier
- Scène d'ouverture réalisée par nos jeunes
- Constitution des équipes et démarrage de l'atelier

2 - Ateliers en rotation sur les Sens

Sous les consignes d'un jeune neuro-atypique, vos collaborateurs réaliseront les ateliers suivants :

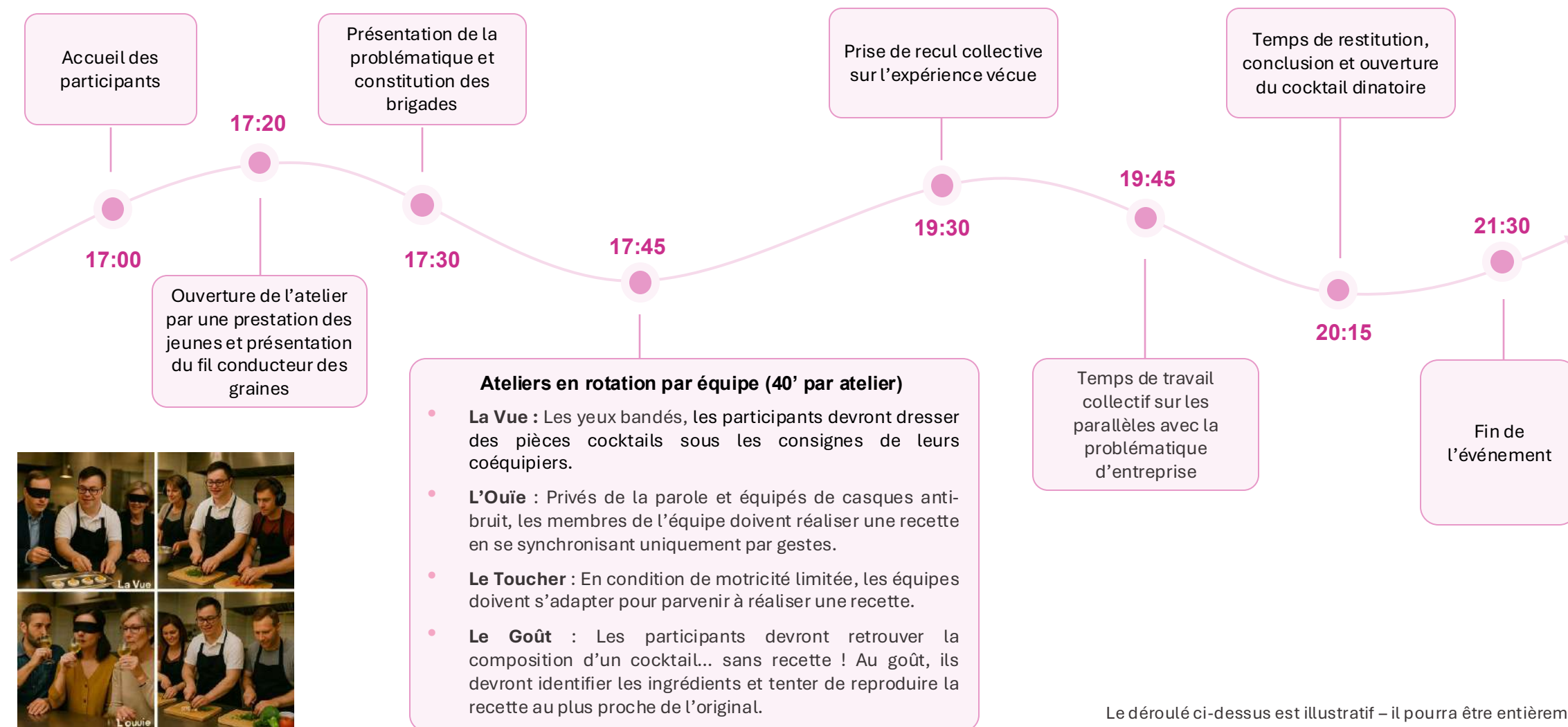
- **La Vue** : Les yeux bandés, les participants devront dresser des pièces cocktails sous les consignes de leurs coéquipiers.
- **L'Ouïe** : Privés de la parole et équipés de casques anti-bruit, les membres de l'équipe doivent réaliser une recette en se synchronisant uniquement par gestes.
- **Le Toucher** : En condition de motricité limitée, les équipes doivent s'adapter pour parvenir à réaliser une recette.
- **Le Goût** : Les participants devront retrouver la composition d'un cocktail... sans recette ! Au goût, ils devront identifier les ingrédients et tenter de reproduire la recette au plus proche de l'original.

3 - Facilitation et dégustation

- Facilitation d'une prise de recul pour installer l'expérience dans une perspective globale
- Travail collectif sur les parallèles avec la problématique d'entreprise
- Temps de restitution, conclusion et ouverture du cocktail dinatoire
- Cocktail et dégustation des pièces réalisées

2

L'Atelier des Sens – *Illustration du déroulé type*



Le déroulé ci-dessus est illustratif – il pourra être entièrement adapté à votre contexte, vos disponibilités et besoins



3

L'Atelier des Adaptabilités

une expérience extra ordinaire

Comment réussir une série de challenges lorsque l'on est plongé dans une situation inédite ? L'Atelier d'Adaptabilité flirte avec les limites de votre zone de confort et impose un mode aussi collaboratif que créatif pour réussir. Animé par une personne neuroatypique, cet atelier plonge les participants dans un univers improbable et réveille l'esprit.

Surprenant, challengeant, convivial. Vous en parlerez longtemps.

3

L'Atelier des Adaptabilités – *Un événement en 3 temps*



1 - Introduction

- Accueil des participants
- Discours d'ouverture et présentation de l'atelier
- Scène d'ouverture réalisée par nos jeunes
- Constitution des équipes et démarrage de l'atelier

2 - Ateliers en rotation sur les Adaptabilités

Sous les consignes d'un jeune neuro-atypique, vos collaborateurs réaliseront les ateliers suivants :

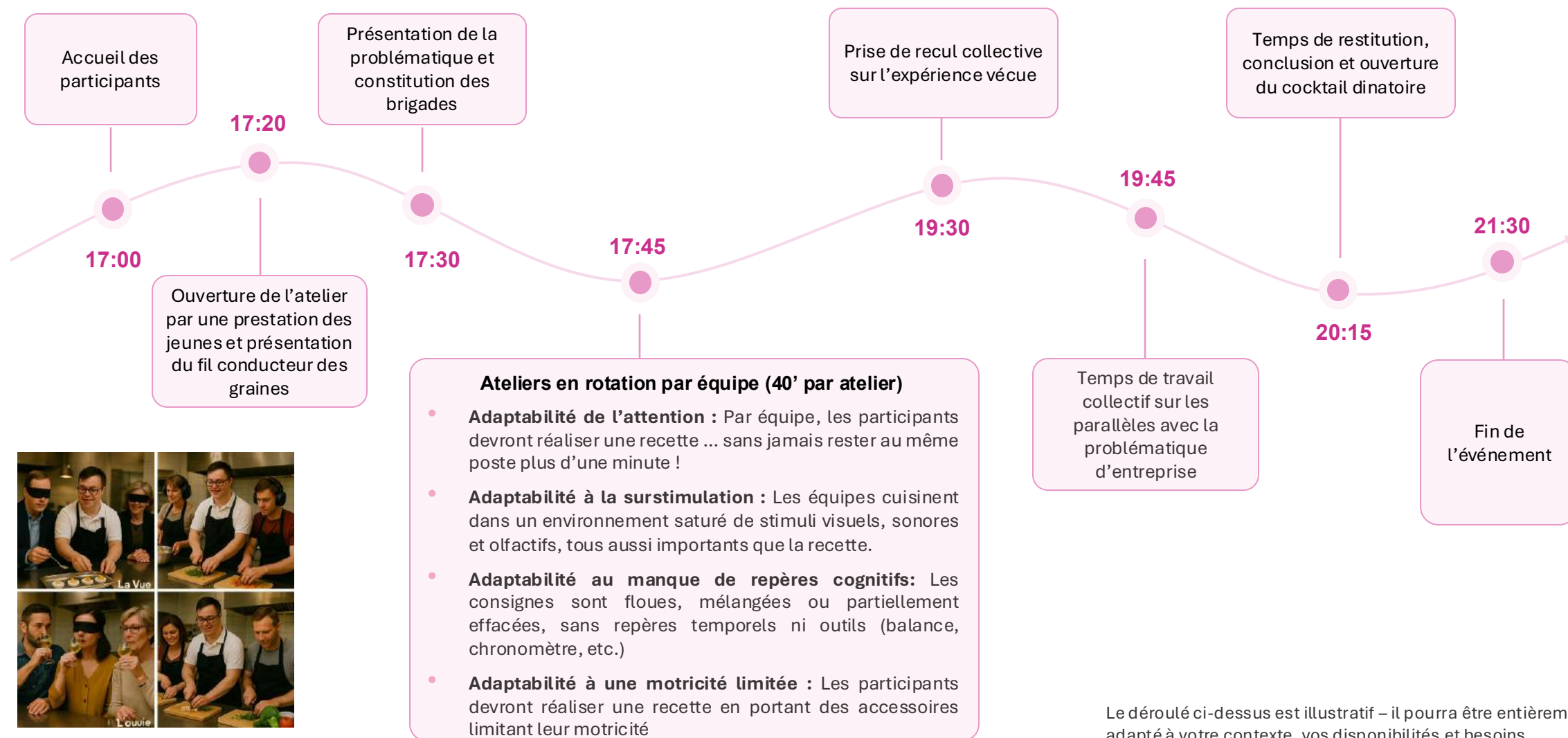
- **Adaptabilité de l'attention :** Par équipe, les participants devront réaliser une recette ... sans jamais rester au même poste plus d'une minute !
- **Adaptabilité à la surstimulation :** Les équipes cuisinent dans un environnement saturé de stimuli visuels, sonores et olfactifs, tous aussi importants que la recette.
- **Adaptabilité au manque de repères cognitifs:** Les consignes sont floues, mélangées ou partiellement effacées, sans repères temporels ni outils (balance, chronomètre, etc.)
- **Adaptabilité à une motricité limitée :** Les participants devront réaliser une recette en portant des accessoires limitant leur motricité

3 - Facilitation et dégustation

- Facilitation d'une prise de recul pour installer l'expérience dans une perspective globale
- Travail collectif sur les parallèles avec la problématique d'entreprise
- Temps de restitution, conclusion et ouverture du cocktail dinatoire
- Cocktail et dégustation des pièces réalisées

3

L'Atelier des Adaptabilités – *Illustration du déroulé type*



Le déroulé ci-dessus est illustratif – il pourra être entièrement adapté à votre contexte, vos disponibilités et besoins

Préparez-vous à ouvrir de nouvelles perspectives.

Réservez dès à présent votre expérience Biscornu XP !

contact@biscornu.org

