

# S'ouvrir à la créativité

*« La créativité est un savoir-faire qui s'acquiert, se travaille et s'exploite. »*

Edward de Bono

Nous avons tous en nous une propension à l'imagination et à l'innovation, mais seuls certains d'entre nous savent la stimuler et l'exprimer pour progresser et faire progresser les autres.

Cette formation vous apprendra comment développer votre créativité et à l'exploiter à bon escient dans votre vie professionnelle et privée.

Ce voyage vous apprendra ainsi à :

- Stimuler votre créativité pour trouver de nouvelles solutions à vos préoccupations journalières
- Utiliser et vous approprier quotidiennement les techniques de créativité
- Oser innover et proposer vos nouvelles idées
- Transformer ses idées créatives en projet et présenter efficacement ce projet à un tiers

Par une réalisation pédagogique axée sur la cuisine japonaise, vous testerez votre propre créativité, l'émulation créée par le groupe et les limites de l'originalité.

***A vos tabliers***

# Programme de la formation

## Pourquoi et comment être créatif ?

- Opportunités et limites de la créativité
- Quelles sont les étapes-clés d'un processus créatif ?
- Causes et facteurs de blocage de l'action créative
- Comment modifier ses cadres de références et découvrir de nouveaux horizons ?

**Atelier pratique : découverte de vos ressources et limites en tant que créatif**

## Optimiser ses ressources créatives pour générer des idées novatrices

- Se connaître pour être créatif et oser l'innovation
- Mettre en place un climat créatif pour penser autrement
- Identifier les techniques et outils pour stimuler l'imaginaire
- Comprendre les spécificités du cerveau et son action sur votre créativité
- S'entraîner quotidiennement à augmenter son potentiel

## Tester sa créativité individuelle et démultiplier ses idées grâce au groupe

- S'approprier la démarche créative en respectant les objectifs fixés
- Savoir mobiliser les ressources existantes dans un processus créatif
- Oser créer et proposer au groupe des idées gagnantes
- Ecouter et confronter ses idées à celles des autres personnes créatives
- Savoir auto-évaluer sa capacité d'innovation et écouter les remarques des autres

**Atelier pratique : Cours de cuisine japonaise permettant aux formés de tester leur esprit d'innovation et d'ouverture, avec dégustation des plats préparés et débriefing détaillé du consultant à l'issue de l'atelier**

## Savoir présenter efficacement son innovation à un tiers

- Comment mettre quotidiennement son esprit créatif au service de son activité professionnelle ?
- Comment rendre votre idée attractive pour les autres ?
- Préparer votre argumentaire pour « vendre » votre innovation

### Informations pratiques :

Durée : 1,5 jour soit 10 heures

Lieu :

Dates :

Nombre de stagiaires : 8