

UNE RETRO POUR LES
EQUIPES EN TRAIN DE
DEVENIR AGILE



MARMOTTE
production

RETRORBIERE



*Cette rétrospective ne promeut pas la consommation d'alcool
mais s'appuie sur le processus de fabrication de la bière*



Pour un accompagnement organisationnel 100 % montagnard - Charline RACEADE

ICEBREAKER

*Quelles est votre
boisson préférée ?*

La bière et de quel type ?

Le soda et lequel ?

Le jus de fruit et lequel ?

Le cidre





LES INGREDIENTS

Quels sont les ingrédients secrets d'une bonne collaboration durant un sprint ?



Cela vous permet de savoir ce qui est important pour avoir une bonne cohésion dans votre équipe.



LA FERMENTATION

Quelle est la durée idéale d'un sprint ?

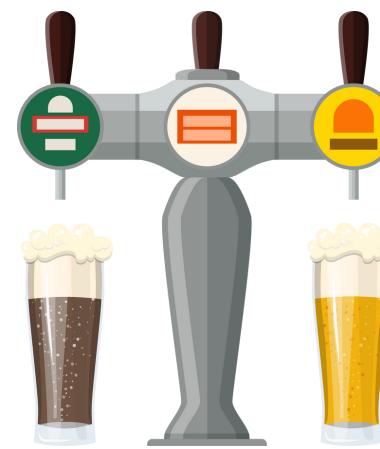


Cela permet de savoir si l'équipe a bien intégrer la notion de sprint et l'importance de faire des itérations de même durée

Quelles sont les étapes cruciales d'un sprint ?



Cela vous permet de voir si l'équipe a bien perçu l'importance des événements d'un sprint et de savoir ce dont ils ont besoin pour avancer



LA FINITION

QUELLES SONT CES PETITES CHOSES QUI FERAIENT QUE LE SPRINT SOIT PARFAIT ?



C'est l'endroit où généralement on va trouver les axes d'amélioration pour les itérations suivantes



LA SATISFACTION

Qu'est ce qui fait que nos Utilisateur-rices et client-es sont content-es ?



Permet d'orienter l'équipe sur ses points forts vis-à-vis des client-es et utilisateur-ices.

Quelle valeur leur apportons-nous ?



Questionner sur la notion de valeur, et savoir ce que l'équipe met derrière



VOTER POUR 3 AXES D'AMÉLIORATION

Si votre équipe est trop chargée vous pouvez adaptez le nombre d'amélioration

Chacun à le droit à 3 votes et les améliorations qui ont le plus de votes sont celles

N'oubliez pas de discuter autour de ces améliorations et des moyens à mettre en œuvre pour les réaliser



N'OFFREZ LA BIERE QU'AU SPRINT SUIVANT

Et oui , une bière ça se mérite, ça vous permet de récompenser l'équipe si elle s'améliore le sprint suivant

ET SURTOUT maintenant vous connaissez les boissons préférées de vos coéquipier-es



EN TANT QUE SCRUM MASTER, PEAUFINEZ VOTRE TRANSFORMATION

En vous appuyant sur les éléments de réponses dans les différentes rubriques

Gardez une bonne cohésion grâce aux réponses dans les ingrédients

Dans les rubriques “fermentation” et “satisfaction” vous allez peut-être avoir des éléments d'incompréhension de votre méthode, vous pourrez faire des formations

N'oubliez pas que chaque équipe est différente !