



Chef

per

una sera



 Maison
EVENTI

Chef per una sera



*La capacità di far emergere
le migliori qualità e la genuinità
di un alimento
per esaltarne il suo gusto...*

Chef per una sera

È nello straordinario contesto delle location di Maison Eventi, con l'ausilio di una tradizione popolare che ama la semplicità e la raffinatezza dei sapori che Vi invitiamo a mettere le mani in pasta per un divertente e gustoso evento d'equipe!

Il nostro evento prevede la possibilità di:

- *Cocktail di benvenuto, con mini lezione sul cocktail.*
- *Divisione in squadre di lavoro in competizione fra loro*
- *Caccia al tesoro dei migliori ingredienti*
- *Gara di produzione della pasta fatta in casa*
- *Preparazione di piatti tipici*
- *Gara di guarnizione dei piatti e di allestimento della tavola*
- *Svolgimento dell'evento anche in fattoria o azienda vinicola*
- *Gadget-Evento con logo aziendale*
- *Servizio fotografico*
- *Degustazioni con Sommelier di vini, di olio extra vergine*
- *Premiazione*
- *Attestato personalizzato dello Chef con Logo aziendale*



Scheda tecnica

Durata

2-4 ore (escluso trasferimenti e pranzo o cena)

Luogo

Milano presso la Maison España, oppure in location da definirsi.

Fattibilità

Tutto l'anno con qualsiasi condizione meteorologica

Finalità

Affinamento dello spirito di gruppo

Acquisizione di capacità di cucina

Scoperta di gusti

Condivisione di sapori

Affinamento di percezioni

Difficoltà

facile

Numero partecipanti

da 4 a 80 persone in contemporanea (in abbinamento con altre attività e con l'intera giornata a disposizione è possibile un numero maggiore di partecipanti)

I nostri servizi

- Assistenti Eventi
- Noleggio di tutti gli strumenti di lavoro
- Cuoco/chi + eventuali traduttori
- Pranzo o cena
- Attestato personalizzato

Teambuilding e teamworking

gli ingredienti per una squadra di successo. Una nuova metodologia didattica, particolarmente efficace nella modalità formativa in azienda.

Gestire e guidare una squadra può essere paragonato al lavoro dello chef che trasforma le materie prime, amalgamandole fra loro, esaltandone le caratteristiche peculiari per raggiungere un risultato finale che sia attraente, gustoso e che invogli chi si avvicina al piatto a riprovare l'esperienza. Seguendo la metafora dell'arte culinaria, "Team Building in Cucina" si propone di far vivere ai partecipanti un'esperienza formativa che li proietterà in un contesto ambientale privo di condizionamenti e pressioni (in una vera e propria Scuola di Cucina), fuori dagli abituali schemi mentali e comportamentali.

Obiettivi formativi

- Verificare le proprie capacità di lavorare in team
 - Riflettere sui temi della fiducia in sé stessi e nel gruppo
 - Sviluppare la propria capacità di leadership
 - Scoprire e accettare l'importanza del contributo degli altri
- apprendere le modalità di teamworking che consentono a un gruppo di conseguire efficacemente i propri obiettivi

La Maison Eventi è a completa disposizione per personalizzare programmi, tempi e costi del modulo formativo, in base alle specifiche esigenze dell'azienda.

Contattateci per richiedere ulteriori informazioni:

Tel. 02.89.54.02.34 - info@maisoneventi.it