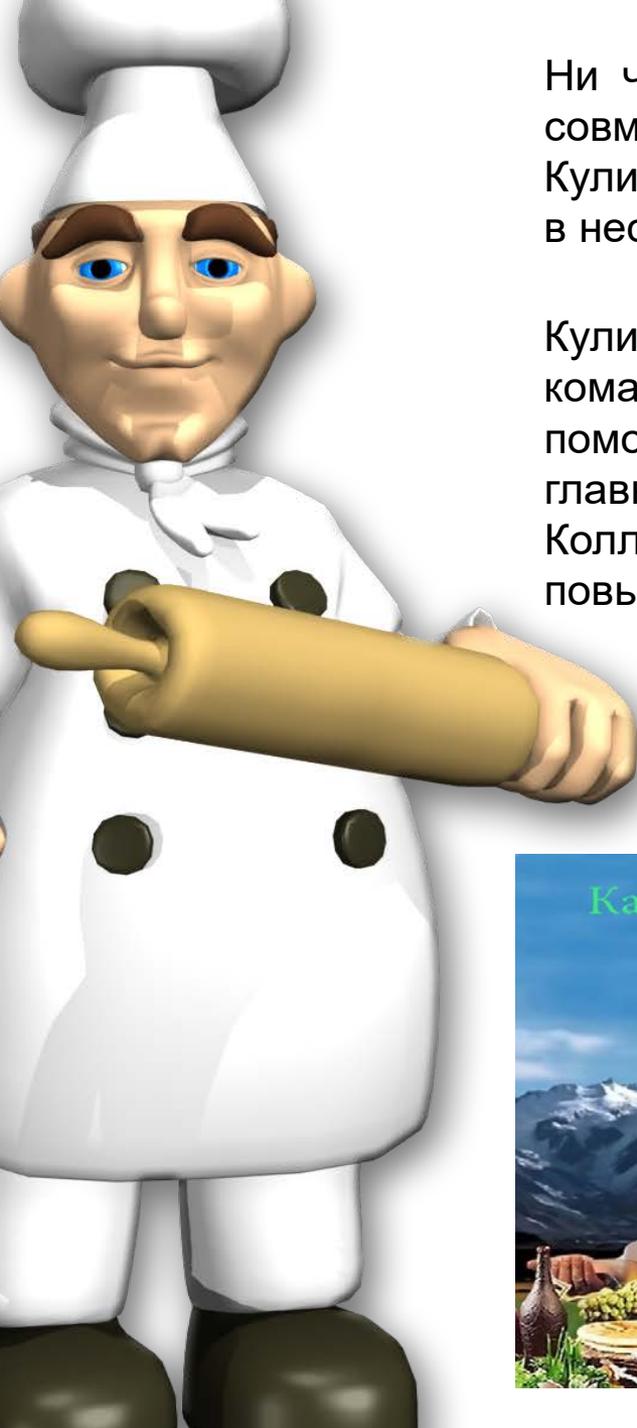




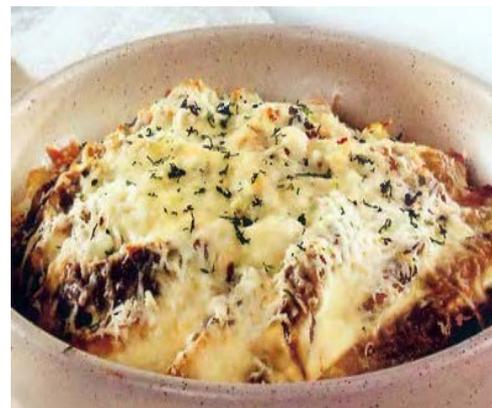
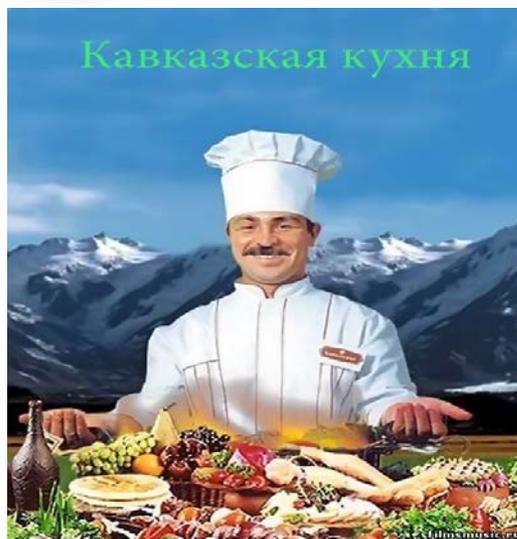
Тимбилдинг

«Кулинарный поединок-
кавказская кухня»



Ни что не объединяет так людей. Как совместная трапеза! А совместное приготовление пищи сплавляет ещё больше. Кулинарный поединок поможет оценить действия каждого из них в нестандартной обстановке.

Кулинарный тимбилдинг – это креативная и увлекательная командная игра, оригинальный способ сплотить коллег, она поможет адаптировать новых сотрудников вашей компании, и главное хороший повод вкусно провести время с друзьями. Коллеги будут делиться яркими положительными эмоциями, что повысит уровень доверия внутри компании.





В начале поединка все сотрудники поделятся на несколько команд. Мастер-класс традиционно начинается со знакомства участников с шеф-поваром. Ведущий рассказывает несколько слов о теме урока, о национальной кухне и особенностях блюд и делит гостей на команды. К каждой команде приставлены профессиональные шеф-повара, которые проконтролируют и немного поделятся секретами мастерства и ответят на вопросы. Перед командами ставится задача приготовить ужин для всей компании в установленное время. Набор предоставляемых продуктов соответствуют ингредиентам той или иной кухни.





Время приготовления – от 1 до 3 часов. Готовятся первые и вторые блюда, салаты, нарезки. И конечно десерт, который будет подан с чаем и ароматным кофе. Во время кулинарного действия могут играть музыканты. Ведущий комментирует ход поединка.





Самый интересный момент тимбилдинга — это презентация блюд.

Преподнесите свой кулинарный шедевр дегустаторам, стараясь сделать это оригинально и подойти к процессу творчески. Придумайте интересную легенду создания блюда, расскажите о рецептуре и укажите на полезность его компонентов. Фантазия приветствуется!





По результатам мастер-класса, шеф-повар оценит каждую команду, выразит своё мнение о работе команд и о результате вашей работы - готовых блюдах. Судьи (руководство компании), тем временем делают свои выводы:

- смогла ли группа своевременно справиться с поставленными перед ней задачами?
- есть ли взаимопонимание между членами команды?
- что мешало в работе и насколько креативно они решают возникающие проблемы?
- ну, и наконец, вкусовые качества и правильность приготовления блюд.





После того, как вы испытаете истинное удовольствие от еды все участники получают кубок, медали, именные Дипломы и фото с шефом на память.

Стоимость такого мероприятия рассчитывается, исходя из суммы 4500 руб. на человека.

В стоимость входит работа шеф-повар, работа помощников, ингредиенты для приготовления блюд, логистика, все необходимое оборудование для мастер-класса, красивая одноразовая посуда для дегустации.

Вместе мы приготовим быстро, весело и вкусно!
Готовим мечту!

