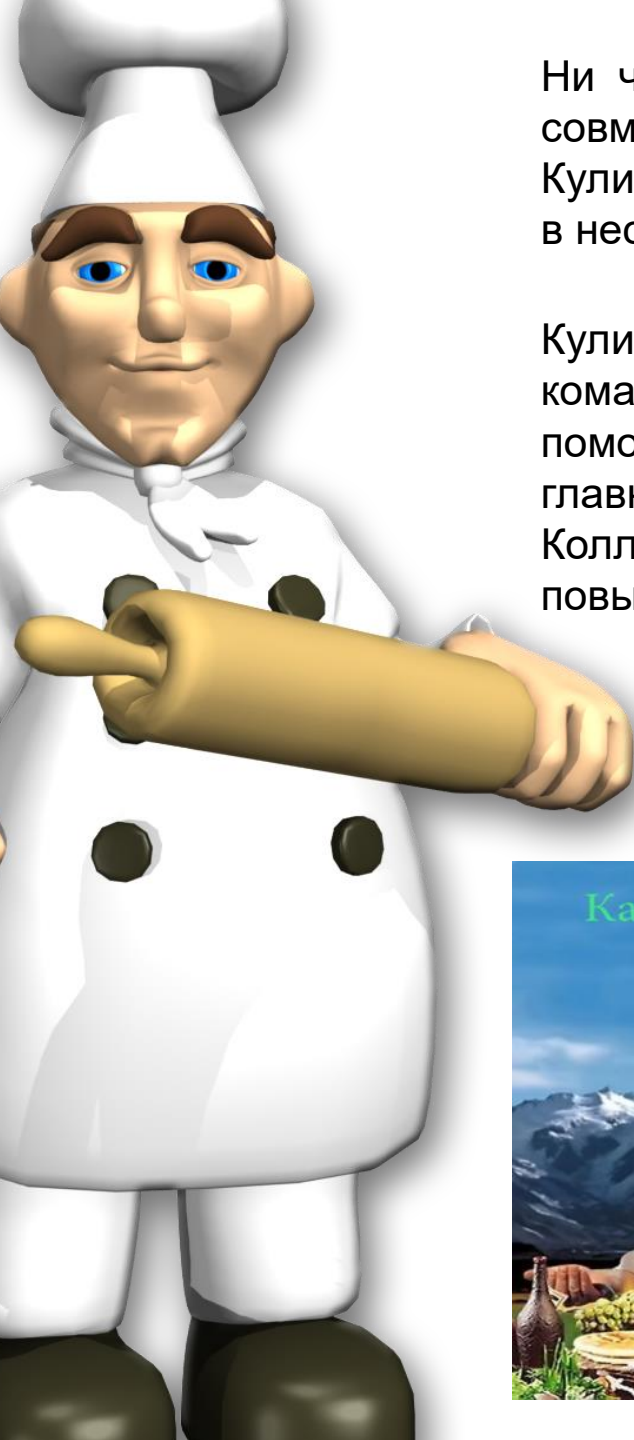




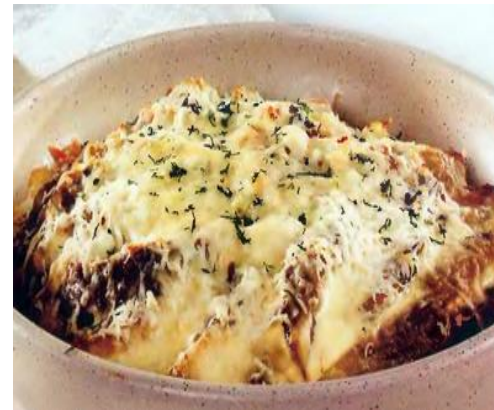
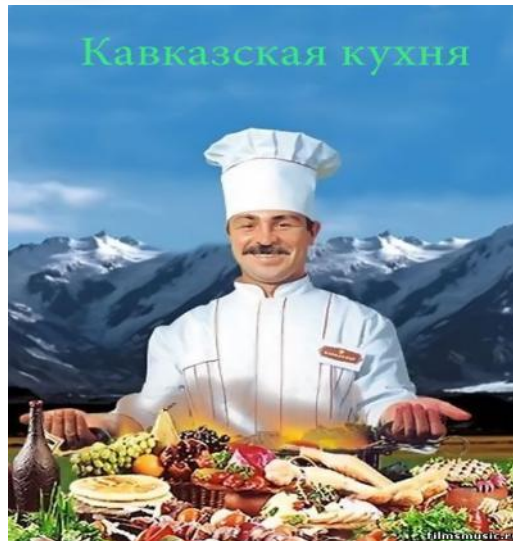
Тимбилдинг

«Кулинарный поединок»



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. Поделившись на команды по 10 человек. Внутри команда делится на две группы: закупщики и кухня. На кухне – бренд-шеф повара, су-шефа, поваров, официантов. Су-шеф — замещает шеф повара по всем важным вопросам, участвует в приготовлении блюд. Повар — чистит, режет, готовит пищу. Оформитель — занимается эстетической составляющей блюд и сервировкой стола. Бренд шеф-повар — придумывает названия блюдам. Официант — оформляет меню, подает и презентует вместе с шеф-поваром на суд жюри, кулинарные шедевры своей команды.





Помощники - помогают на кухне.
Закупщики – проходят 10 активных этапов тимбилдинга, зарабатывают деньги и приобретают на рынке продукты. На площадке будет сделан импровизированный рынок (стол с продуктами и продавцом.
Пока закупщики не принесли первые продукты, кухня проходит этап - «Флаг».
Вся команда рисует свой флаг команды.
Для группы Кухня -
Готовят три блюда:
1) Кавказская кухня
2) Славянская кухня
3) Фирменное блюдо представляемого региона.





Во время приготовления на 4 команды работают два профессиональных повара-консультанта которые подсказывают рецепты, но блюда команды выбирают сами. (ПОКА ЗАКУПЩИКИ НАЧИНАЮТ ПРОХОДИТЬ ЭТАПЫ ТИМБИЛДИНГА И ЗАРАБАТЫВАЮТ ПЕРВЫЕ ДЕНЬГИ, КУХНЯ ИДЕТ В МАГАЗИН, ЗНАКОМИТЬСЯ С ПРЕДСТАВЛЕННЫМИ В МАГАЗИНЕ ПРОДУКТАМИ И РЕШАЕТ ИЗ ЧЕГО ЧТО БУДЕТ ГОТОВИТЬ)

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. Набор предоставляемых продуктов соответствуют ингредиентам той или иной кухни.





Время приготовления – от 1 до 3 часов. Готовятся первые и вторые блюда, салаты, нарезки. К приготовленным блюдам подается десерт (закупается отдельно), 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, 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, общей суммой.

В стоимость входит работа шеф-повар, работа помощников, ингредиенты для приготовления блюд, логистика, все необходимое оборудование для мастер-класса, красивая одноразовая посуда для дегустации, работа гидов, ведущего, диджея, и общая организация тимбилдинга.

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

