



# COOKING team building

## PROPOSTE ESCLUSIVE PER GRUPPI

### DESTINATARI

Gruppi aziendali, ma anche appassionati, gruppi di amici o per chiunque desideri vivere un'esperienza di gruppo divertente, coinvolgente, ma anche formativa.

### FINALITA' E CONTENUTI

La cucina diventa la location ideale per stimolare la creatività, la comunicazione, la cooperazione e la gestione del tempo e delle risorse in un gruppo di lavoro.

Piccoli gruppi si sfidano a chi si dimostra più abile nel realizzare elaborazioni culinarie, ma non solo...

# CIOCCOLATO team COOKING

**Una full immersion nel meraviglioso mondo del CIOCCOLATO** per apprenderne le origini, la storia, le caratteristiche e la qualità: dalla materia prima al prodotto finito, per approfondire l'utilizzo e le varie applicazioni in pasticceria e non solo.

**Dopo un briefing iniziale**, ogni gruppo si cimenterà nella preparazione di una ricetta. L'incontro si concluderà con una sfida a colpi di peccati di gola: piccoli gruppi di lavoro si sfidano a chi si dimostra più abile nel realizzare elaborazioni culinarie in cui l'ingrediente assoluto sarà il cioccolato.

**Il percorso prevede il coinvolgimento diretto dei partecipanti.**

**Il CIOCCOLATO Team Cooking si conclude con una degustazione delle prelibatezze preparate dai partecipanti.**



# PASTRY TEAM COOKING

## PASTICCIERI IN UN GIORNO

**Scopriremo insieme l'ABC dell'arte dolciaria, i trucchi del mestiere, le ricette e la mise en place, ecc...** : dalla pasta frolla alla sfoglia, dai bignè al pan di spagna... Tutti prodotti indispensabili per realizzare al meglio i dolci.

**Dopo un briefing iniziale** l'incontro prosegue con una sfida a colpi di peccati di gola: piccoli gruppi di lavoro si sfidano a chi si dimostra più abile nel realizzare creazioni dolciarie. Una giornata per stimolare la creatività e il lavoro di squadra.

**Il percorso prevede il coinvolgimento diretto dei partecipanti.**

**Il PASTRY Team Cooking si conclude con una degustazione delle creazioni preparate dai partecipanti.**



# TEAM COOKING

## CHEF IN UN GIORNO

**Una full immersion per imparare l'ABC della cucina e creare un menù completo, dall'antipasto al dessert, scoprire i trucchi del mestiere, le ricette e la mise en place, senza dimenticare l'abbinamento con il giusto vino.**

Protagoniste assolute della sfida saranno le prelibatezze del territorio: realizzeremo insieme piatti dolci e salati attraverso accostamenti classici e moderni dei prodotti del territorio, dall'asparago di Cantello alle pesche di Monate, dal salame Prealpino Varesino alla Formaggella del Luinese, ma non solo... Una proposta per scoprire i prodotti del nostro territorio e realizzare ricette all'insegna della creatività.

**Dopo il briefing iniziale** seguirà una cooking competition: piccoli gruppi di lavoro si sfidano a chi si dimostra più abile nel realizzare gustosi piatti.

**Il piatto prodotto verrà poi valutato dallo chef nel gusto e nella presentazione.**

**Il percorso prevede il coinvolgimento diretto dei partecipanti.**

**Il TEAM cooking si conclude con la cena o il pranzo, composti dalle pietanze preparate dai partecipanti.**



# SPECIAL COOKING COMPETITION

**Una coinvolgente sfida a colpi di peccati di gola!**

**Dopo il briefing iniziale** seguirà una cooking competition (3 sfide): 3 gruppi di lavoro, supportati ciascuno da un tutor, si sfidano a chi si dimostra più abile nel realizzare gustosi piatti per creare un menù completo, dall'antipasto al dessert.

I gruppi dovranno realizzare in 60 minuti un piatto usando tutti o alcuni dei dieci ingredienti rivelati all'apertura della Mystery box.

I tre giudici assaggeranno i tre piatti e il gruppo vincitore della prova avrà un vantaggio nella sfida successiva.

Sarà un'occasione unica per scoprire i trucchi del mestiere, le ricette e la mise en place, senza dimenticare l'abbinamento con il giusto vino.

**I piatti prodotti verranno poi valutati dallo chef e i tutor nel gusto e nella presentazione.**

**Il percorso prevede il coinvolgimento diretto dei partecipanti.**

**Il team cooking si conclude con la cena o il pranzo, composti dalle pietanze preparate dai partecipanti.**



## SVILUPPO delle SERATE

- Accoglienza
- Suddivisione in squadre e assegnazione dei ruoli
- DEMOnstration
- Cooking competition
- Valutazione/premiazione
- Degustazione/pranzo/cena

Il tema del team cooking viene precedentemente concordato e modulato in funzione delle esigenze/richieste dei partecipanti.

Le formule sono personalizzabili sulla base delle specifiche richieste; per gruppi aziendali la personalizzazione dei percorsi consente di focalizzare le attività sui messaggi chiave che l'azienda intende trasferire al gruppo.



# organizzazione

I teams cooking di Buosi Academy si articolano ciascuno in **un incontro di 2/3 ore circa**, Special cooking competition un incontro di 4 ore circa.

**Giorni, orari e tempistiche verranno concordati** in funzione delle esigenze e specifiche richieste del cliente.

**I partecipanti avranno a disposizione tutto il materiale necessario per le lavorazioni** e interverranno in maniera pratica al corso realizzando personalmente i propri prodotti.

**Speciale Cooking Class: welcome kit di benvenuto** comprensivo di grembiule, ricettario e gadget promozionale.

**Al termine del corso verrà rilasciato l'attestato di partecipazione, le ricette e naturalmente le creazioni da loro realizzate durante il corso.**

## modalita' di partecipazione:

Le tariffe possono variare in funzione del numero di partecipanti, degli argomenti trattati, delle tempistiche, ecc.

## location

Tutti i corsi si terranno **presso il nostro LABORATORIO "CIOCCOLATO PURO" di Vedano Olona**, via Adua, 63.

**Il nostro staff è disponibile a spostarsi e a trovare altre locations adatte allo svolgimento ottimale delle attività.**

**Per ulteriori informazioni e/o per le prenotazioni è possibile contattare i seguenti numeri 0332 400149 - 349 6008287 o inviare una mail a [info@buosi.it](mailto:info@buosi.it)**

