



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/ricieste 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 di Venegono Superiore, via Baracca 18.

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 il seguente numero 0331 857492 o inviare una mail a info@buosi.it

