



COOKING  SCHOOL

CUCINA

LORENZO DE' MEDICI
TURIN

Team Building Experience

*Un nuovo modo per stimolare il lavoro
di gruppo e rafforzare le relazioni*

Lorenzo de' Medici Cooking School



LA SCUOLA DI CUCINA LORENZO DE MEDICI

Rafforzare il lavoro di gruppo è diventata ormai una parte essenziale per la buona gestione di una azienda. Unire le capacità dei singoli dipendenti e creare la giusta collaborazione per avere un gruppo di lavoro affiatato e produttivo, è ormai uno degli obiettivi primari di tutte le imprese.

La Scuola di Cucina “Lorenzo de’ Medici”, prima scuola del Mercato Centrale di Torino, vi offre la possibilità di creare il team building “ad hoc” per la vostra azienda.

Organizzare il vostro Team Building nella Scuola di Cucina “Lorenzo de’ Medici,” situata all’interno del Mercato Centrale di Torino, significa per la vostra azienda avere la possibilità di creare un’esperienza di gruppo originale e unica nel suo genere, capace di sviluppare e rafforzare non solo il lavoro di squadra ma anche la curiosità e il superamento delle aspettative culinarie e umane di ogni singolo partecipante.

Entrare all’interno della nostra Scuola di Cucina significa vivere un’esperienza unica nel suo genere grazie soprattutto alla grande professionalità dell’insegnamento e alla sede prestigiosa e innovativa quale è quella del Mercato Centrale, a stretto contatto con le materie prime ed i produttori, veri artigiani del gusto e fonte inesauribile di ispirazione e di cultura dei sapori. Lo scenario del Mercato Centrale offre infatti la possibilità di essere a diretto contatto con i produttori presenti che collaborano nell’insegnare a comunicare l’attenzione per le grandi materie prime, attraverso l’olfatto, la vista, il tatto, l’assaggio ed i rapporti che si instaurano con i consumatori, finalmente messi l’uno di fronte all’altro, in una comunicazione costruttiva di valori, di tradizioni e di storia italiana e regionale.





TEAM BUILDING

I corsi della scuola sono tenuti da chef professionisti in una cucina altamente tecnologica designed by Arclinea ed equipaggiata con elettrodomestici dalle prestazioni professionali firmati Franke. Le otto postazioni (che ospitano ciascuna due persone) sono attrezzate con strumentazioni innovative e prodotti di ultima generazione che grazie all'eccellenza qualitativa e funzionale assicurata da Franke supporteranno gli aspiranti chef in tutte le operazioni di preparazione dei piatti: lavelli in acciaio inox, miscelatori, piani cottura a induzione, forni ad alto risparmio energetico e microonde, nonché tablet e accessori completi a disposizione di ciascun allievo.

Il team building che vi proponiamo è essenzialmente impostato come corso di cucina con annessa gara fra diverse squadre. Verranno date alcune ricette che dovranno essere realizzate. Tali squadre verranno organizzate in gruppi sulla base del numero definitivo dei partecipanti. Lo chef non cucina ma darà le direttive agli ospiti per lo svolgimento della ricetta. Tutti i partecipanti, divisi a gruppi per postazione, prepareranno il piatto che verrà giudicato alla fine della competizione, dallo stesso chef.

In caso di bisogno durante la preparazione del piatto, ogni squadra potrà chiedere l'aiuto dello chef o dell'assistente, utilizzando un Jolly (a disposizione massimo 2 per squadra) che potrà però penalizzare la valutazione finale del piatto.

A fine gara lo chef decreterà la squadra vincitrice sulla base di un'attenta considerazione di vari aspetti: riuscita del piatto da un punto di vista gustativo, visivo (impiattamento) e del lavoro in team di ogni squadra.

È possibile prevedere un premio, a cura del cliente, di cui omaggiare la squadra vincitrice. Non è possibile invece introdurre bevande e/o cibo portato dall'esterno, ed esibire internamente ed esternamente materiali non concordati con la direzione.

IL PREZZO COMPRENDE

L'organizzazione del team building, la lezione di cucina, gli ingredienti, la degustazione finale con un calice di vino, acqua, un grembiule con il nostro logo, una cartellina con materiale didattico, la ricetta e l'assicurazione per i partecipanti.

Scuola di Cucina Lorenzo de Medici

Mercato Centrale - Piazza della Repubblica 25 - 10152, Torino
torino.cucinaldm.com - Tel. 331.6109145

