COOKINGTRAINING

mangio onlus
CENTRO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

Team building

Il segreto è lavorare insieme per realizzare una gustosa ricetta a tre portate.

Di Pietro D'Agostino

Istruzioni per l'uso
Le squadre saranno divise in gruppi: ad ognuna sarà affidata una mistery box contenete gli ingredienti che dovranno utilizzare per preparare la miglior cena della serata.

Lo chef Pietro D'Agostino guiderà e supervisionerà il lavoro delle squadre in gara, illustrando tecniche di manipolazione e cottura adatte alla realizzazione dei piatti liberamente ideati dagli "chefs dilettanti"

Attraverso il gioco dei sapori e dei sensi, la cucina diventerà il palcoscenico migliore per osservare dinamiche di squadra, attitudini alla leadership e alla capacità di ideare soluzioni in breve tempo.
Il Direttore Generale rivestirà, per una sera, il ruolo di un simpatico, ma ignaro, cliente alle prese con i piatti preparati dai propri managers: vinceranno creatività e buongusto.
Alla squadra vincente una preziosa bottiglia di Champagne offerta dallo Chef Pietro D'Agostino...e chissà, magari qualche promozione dal Capo!!!!

Il pacchetto include:
Welcome drink all'arrivo
Food tasting
Wine degustation
Grembiuli e kit da chef
Supervisione dello Chef
Intervento di un biologo/nutrizionista
Una Cucina professionale
Gli Ingredienti per la cena

Durata: circa 3 ore

Pietro D'Agostino