

The logo consists of five vertical, white, tapered shapes of varying heights, resembling stylized flames or a chef's hat.

ITALIAN
CHEF
ACADEMY



TEAM BUILDING

Cooking Class Experience

**“ IDEARE, ORGANIZZARE
E CREARE EVENTI È UNA
PROFESSIONE COMPLESSA
DALLE MOLTEPLICI
RESPONSABILITÀ**

INDICE

PAG 2: Obiettivi

PAG 5: L' Accademia

PAG 15: Servizi offerti





* Location Via Decio Filipponi 15, Roma

IL SEGRETO DEL TEAM BUILDING COOKING?

La cucina diventa un' occasione per stimolare la creatività del team di lavoro e mettere alla prova lo spirito di squadra, il senso di appartenenza, far emergere la capacità di lavorare in gruppo.

PERCHÈ LO FACCIAMO?

Il cooking team building consente al gruppo di persone coinvolte, middle e top management, di migliorare la gestione del tempo, perseguendo un obiettivo comune.

L'esperienza di cucina permette di proporre ai propri dipendenti e collaboratori un'attività al centro della quale il lavoro di squadra è imprescindibile.

Attraverso il divertimento e la condivisione il team sviluppa dinamiche di collaborazione e socializzazione, utili alla verifica delle capacità del gruppo di lavoro.



* *Cucine Italian Chef Academy*





L'ACCADEMIA

La sede dell'Accademia si trova in una delle zone più esclusive e centrali di Roma all'interno di una villa immersa in una splendida riserva naturale.

Italian Chef Academy dispone di un orto biologico e di ampi spazi esterni. Aule moderne e complete di attrezzature professionali all'avanguardia, Chef professionisti di alto livello, campioni italiani e **Chef stellati** ove richiesto.



COOKING CLASSES

I partecipanti vengono seguiti da chef professionisti altamente qualificati che guidano i partecipanti nella realizzazione di quanto richiesto in fase di organizzazione dell'evento rendendo "attivi" i partecipanti, per una esperienza divertente e formativa.

A seguire quanto sarà preparato sarà degustato dai partecipanti al termine del team building;



* *Cucine Italian Chef Academy*

ITALIAN
CHEF
ACADEMY

ALCUNE DELLE NOSTRE COOKING CLASSES



- **Finger Food**
- **Fresh Pasta**
- **Pizza**
- **Finger Food & Cocktail**
- **Vegan & Crudités (demo)**
- **Crudo e Tartare di pesce**
- **Crazy Salads**
- **Mistry Box**
- **Blind Tasting Experience**
- **Wine Blind Test**



* *Impiattamento*



TEAM RACE

Questo tipo di CONTEST culinario si svolge con la divisione dei partecipanti in gruppi di lavoro, capitanati da chef professionisti che li guidano nella realizzazione dei piatti. Ogni squadra ha l'obiettivo di realizzare una o più ricette, entro un limite di tempo stabilito, alla fine tutti i piatti realizzati vengono degustati dai partecipanti ed eventualmente una giuria decreta una o più categorie di vincitori.



VALUTAZIONE FINALE

Il verdetto finale sul team di lavoro che avrà interpretato al meglio la ricetta potrà essere emesso da una giuria composta da persone dell'azienda oppure dai nostri chef.

Competenze coinvolte: gestione del tempo, spirito di squadra, leadership.

* Location Via Decio Filipponi 15, Roma



LA DEGUSTAZIONE

I piatti realizzati dai singoli gruppi, saranno degustati dai partecipanti a conclusione del percorso formativo. I partecipanti comporranno il menù richiesto.

Alla degustazione sono previsti in abbinamento bollicine, vini ed acqua.

TRASCORRERE MOMENTI CONVIVIALI, DIVERTENTI

L'intera location se richiesto potrà essere in esclusiva, completamente dedicata all'evento costruito nel dettaglio rispettando le caratteristiche della progettualità aggregativa. Gli ospiti potranno godere degli spazi verdi appositamente allestiti per le attività di degustazione e del programma della giornata studiato per soddisfare le esigenze diverse dei partecipanti.

** Location Via Decio Filipponi 15, Roma*



REPORTAGE EVENTO

Un videomaker e un fotografo realizzeranno, se richiesto, un reportage dell' evento con riprese e immagini ad imprimere i momenti della giornata, valorizzando al meglio i contenuti da comunicare al pubblico, con il massimo impegno e professionalità.

** Fotografo professionista*





ATTIVITÀ LUDICHE PRESSO IL NOSTRO DEHORS

- **Scacchi giganti**
- **Maxi bersaglio**
- **Maxi basket**
- **Forza quattro**
- **Postazione Nerf**

PACCHETTO OSPITI

In attesa dello svolgimento del team building dedicato ai dipendenti, gli ospiti potranno godersi momenti di relax all'interno della location.

Potrà essere presente un istruttore per una lezione di Yoga o wellness all'aperto per permettere, nel verde, di raggiungere il culmine della funzione meditativa, rilassante e di simbiosi con l'ambiente circostante, lontano dallo stress metropolitano.

* *Lezione di wellness*



I NOSTRI SERVIZI PER AZIENDE E IMPRESE

COSA OFFRIAMO



- **Utilizzo esclusivo** della location
- **Accoglienza ed assistenza**
- **Utilizzo degli utensili** necessari alla preparazione dei piatti
- **Materie prime** necessarie alla realizzazione dei piatti
- **Docenti Chef professionisti**
- **Varie possibilità di menù**
- **Degustazione finale a buffet** con acqua vino o birra, soft drinks
- Possibilità di usufruire di un servizio di **traduzione simultanea in lingua inglese**

Se richiesto:

- ***Reportage evento** con foto e video
- ***Mental Coach**
- ***Insegnante Yoga/Fitness**







Grazie ad uno staff altamente qualificato e dinamico soddisfiamo le esigenze dei clienti pianificando gli aspetti creativi, tecnici, e logistici.

Analizziamo e selezioniamo attentamente i servizi da fornire coniugando il budget alla qualità.



ITALIAN CHEF ACADEMY

teambuilding@italianchefacademy.it

Sede Legale: Via Decio Filipponi 15

00136 Roma

P.iva 15341751004