



## *Protagonisti del Cambiamento Strumenti per le persone e le organizzazioni*

DGR nr. 1311 del 10 settembre 2018 – REGIONE VENETO

### **TEAM BUILDING: COOKING EXPERIENCE**

## *CORSO GRATUITO*

**Ore totali intervento:** 16

**Tipologia Destinatari:** Occupati provenienti da contesti lavorativi e professioni differenti

**Numero totale destinatari:** 8

Al termine del percorso la principale valutazione dell'intervento avverrà attraverso la gara di cucina tra i due gruppi formati e la giuria sarà costituita dai due chef che seguiranno i gruppi e il docente/consulente. Vincerà la squadra che otterrà il punteggio più alto tenendo conto di:

- preparazione del piatto
- presentazione
- lavoro di squadra

Sarà inoltre fatta in aula un'intervista di gruppo da parte del formatore per valutare l'apprendimento da parte dei partecipanti delle principali capacità per lavorare in gruppo.

#### **Descrizione attività**

Un team building culinario è un modo molto efficace per far ricordare a lungo ed in maniera piacevole ai partecipanti l'esperienza fatta favorendo il coinvolgimento e la cooperazione di tutti per il raggiungimento del risultato di gruppo e l'ottenimento di un buon risultato è molto premiante per tutti. L'intervento avrà una durata di 16 ore suddivise in 8 ore teoriche, con l'utilizzo di role play e 8 pratiche attraverso il laboratorio esperienziale di cucina. Le sessioni si concluderanno con la cena a buffet a base delle pietanze preparate dai 2 gruppi e con la proclamazione della squadra vincitrice. Nelle 4 ore antecedenti l'esperienza pratica, il formatore fornirà tecniche ai partecipanti e farà far loro attività che potranno consentire di calarsi nell'esperienza preparandosi al lavoro di gruppo. L'esperienza pratica vedrà i partecipanti coinvolti in una sfida alla "Masterchef" in cui essi saranno i protagonisti cucinando e sfidandosi a colpi di...mestolo. Verranno quindi formati due gruppi in modo da permettere a tutti di partecipare attivamente alla creazione delle ricette. Ogni gruppo sarà seguito da uno chef e un aiuto cuoco. Pertanto, 4 ore saranno dedicate alla preparazione della gara con una breve lezione di cucina e le altre 4 saranno di effettiva gara.

L'intervento si concluderà con una serata in cui il formatore, riprendendo l'esperienza culinaria, effettuerà una rielaborazione della stessa insieme ai partecipanti facendo così emergere le capacità acquisite e/o sviluppate da tutti. L'obiettivo dell'intervento è di far acquisire ai partecipanti abilità legate alla capacità di lavorare in gruppo, capacità che se ben apprese ed assimilate, possono costituire un grande cambiamento sia nell'approccio personale al lavoro sia come rimando alla propria realtà aziendale in cui le risorse, se ben motivate e coinvolte possono apportare un enorme valore.

**Attestato rilasciato:** Attestato di frequenza

#### **PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:**

[formazione@adattaformazione.it](mailto:formazione@adattaformazione.it)



**ADATTA S.r.l.**

Via Savelli, 24 – 35129 Padova - Tel. 049 7387356 – Fax 049 8170686 E-mail: [formazione@adattaformazione.it](mailto:formazione@adattaformazione.it) – Web:

[www.adattaformazione.it](http://www.adattaformazione.it) – P.I.: 04332880287