

Кулинарный турнир



Основная идея

Нет ни одного человека в мире, который не любил бы вкусно покушать, тем более если блюдо красиво оформлено и подано по всем законам кулинарного искусства. Вот вопрос, сколько блюд можно приготовить на мангале или барбекю? ...вы забыли упомянуть ризотто, куриную кесадилью, ананасы в карамельно-остром соусе, бефстроганов и многое другое. Наша команда предлагает провести Кулинарный турнир среди сотрудников вашей компании.

Схема программы

Кулинарный турнир, или как его ещё принято называть кулинарный поединок, не совсем традиционный способ командообразования. Но большинство людей из числа тех, кто его проходил, сходятся в одном: это самый быстрый способ увидеть весь процесс командной работы, включая её результат.

Проводят его как на открытых, так и на закрытой площадке, особенно если вы решили попробовать такой вид тимбилдинга на зимнем корпоративном мероприятии.

Задача данной программы проста — приготовить несколько блюд: из заранее оговорённых с жюри, или на выбор организаторов.

В начале тимбилдинг-программы профессиональный шеф-повар проводит мастер класс по приготовлению блюд, даёт советы, как приготовить вкусно и полезную еду.

Далее ведущий делит людей на команды по 10-15 человек. В каждой команде выбирают: шеф повара, су-шефа, поваров, официантов. Каждому выдаётся соответствующий бейдж с названием его роли, и кулинарный тимбилдинг начинается.

Внутри команды капитаны, они же шеф повара распределяют должности и обязанности по кухне, отвечают за приготовление всех блюд.



Порядок проведения

Каждой команде даётся определённый набор продуктов (у всех одинаковый). Из этих продуктов, в течение 1,5 часов, они должны приготовить обед из трёх блюд: салат, основное блюдо, десерт. Важно, что во время игры, шеф-повар может менять должности, но все должны быть с соответствующими бейджиками.

Во время поединка ведущий комментирует работу команды, берет интервью участников, а профессиональный шеф-повар с жюри наблюдают за процессом, делая пометки.

Несмотря на то, что у всех все получается очень красиво и вкусно, не будем забывать, что это командообразовательный поединок, и жюри обязательно нужно оценить именно командное взаимодействие участников в процессе поединка.





Выявление победителя

В финале тимбилдинг-программы жюри определяет победителей по следующим критериям:

- Органолептические показатели блюд (вкус, цвет, запах)
- Эстетическая подача (оформление блюд, стола, меню по 10 баллов за каждый пункт)
- Работа команды в целом (правильное распределение должностей и сплочённость)

После того, как все номинанты определены, всех ждёт дегустация и награждение победителей.

Заключение

Данный вариант тимбилдинг-программы с легкостью можно проводить как в закрытых помещениях: в офисе, в ресторане, дома, так и на открытых площадках.

Программа включает в себя работу ведущего, шеф-поваров, необходимое оборудование и кухонную утварь, а также закупку продуктов для приготовления кулинарных шедевров.





Контактная информация:

+7 495 644-97-68

+7 906 092-20-29

play@igrology.com

<http://www.igrology.com>