

Duelo de Canapés.



SIN
ACTIVIDAD
FÍSICA



INTERIORES



EXTERIORES



No usaremos espadas, pero sí cuchillos para romper el hielo e integrar ingredientes para lograr sabores superiores.

A su llegada los participantes recibirán un breve curso de canapés y básicos de la cocina.

Una vez capacitados y uniformados con mandiles y gorros de chef los equipos tendrán que comprar ingredientes, ser creativos, identificar sabores y diseñar canapés. El manejo del tiempo es de gran importancia, pues solo tenemos 90 minutos para completar el reto.

Retos:

Los equipos tendrán varios tipos de retos entre los que encontrarán.

- Identifica el ingrediente secreto
- Reproduce una receta
- Crea un canapé original

Una vez que el tiempo se ha cerrado en la cocina, los participantes podrán disfrutar de sus creaciones.

Este programa provee a los participantes con nuevas habilidades, cultiva nuevas actitudes y facilita el camino hacia una nueva forma de pensar.

Al facilitar situaciones de reto en la cocina y asociarlas con tareas del trabajo dirigimos a los equipos a un cambio positivo.

Los equipos trabajan juntos por objetivos comunes y disfrutan del éxito, al ver el resultado de su trabajo. Llevándose a casa no solo sus nuevas habilidades culinarias, también una experiencia que mejorará sus relaciones laborales y una mayor eficacia en el lugar de trabajo.



BENEFICIOS:

- Trabajo en Equipo
- Manejo de Proyectos
- Integración
- Manejo Presupuestos
- Manejo del Cambio



DURACIÓN:

2-3 horas



PARTICIPANTES

15-1000



REQUERIMIENTOS

- 1 mesa por equipo
- Sistema de audio en grupos mayores a 30 participantes



AREAS RECOMENDADAS:

- Oficinas
- Salones de Hoteles
- Terrazas al exterior (sombra)



INCLUYE:

- Gorro de chef y mandil por participante
- Material de cocina para la dinámica
- Ingredientes
- Facilitador
- Material e Instrucciones


teams.com.mx

Tel: (55) 5658 4665
info@teams.com.mx