

**TEAM COOKING: un'impresa gustosa**

Il Team Cooking mira a far crescere la **capacità di lavorare in gruppo** riscoprendo il piacere della convivialità, del cucinare insieme. Lo staff di una cucina è chiamato brigata di cucina, un team formato da forze singole che **tuttavia deve saper collaborare sinergicamente** per creare meraviglie per il palato.

**Obiettivi**

Il lavoro nelle cucine di un ristorante è appassionante, ma richiede abilità, precisione e attenzione.

Il corso intende spingere i partecipanti a mettersi in gioco e destreggiarsi tra i diversi ruoli, in un'esperienza che trova nella capacità di adattamento e nello spirito di gruppo i suoi elementi determinanti. Velocità, intesa, capacità di coordinamento: in una cucina si assegnano i ruoli e le mansioni per preparare un menu.

L'utilizzo delle arti in aula è molto utile nello stimolare le **"intelligenze multiple"** (visiva spaziale, ritmico musicale, corporeo cinestesico, linguistica, interpersonale) e per progettare attività formative esperienziali di tipo metaforico. Attingendo da mondi apparentemente lontani dall'impresa, come la cucina, si introducono nuovi linguaggi che rendono la formazione più efficace e coinvolgente.

L'obiettivo è quello di offrire una forma di apprendimento divertente e leggera, aumentando notevolmente il grado di coinvolgimento emotivo dei partecipanti. Le finalità di questo tipo di attività sono essenzialmente ludiche e si abbinano ad un apprendimento sul campo, aumentando il senso di appartenenza al gruppo, lavorando per un comune obiettivo.

**Contenuti**

I partecipanti si cimenteranno nella realizzazione pratica di piatti, secondo un menu ideato per meglio rispondere alle esigenze del gruppo stesso di lavoro.

Si uniranno i piatti e le attività di gruppo, in una sorta di gioco che permette di ricreare le condizioni necessarie per svolgere un lavoro di squadra, con tutte le sue regole: un caposquadra e vari subalterni, ciascuno con il proprio compito in cucina.

Accanto al format re tradizionale che guida ed elabora i processi relazionali e comportamentali agiti dai partecipanti, nel percorso formativo, è previsto l'affiancamento di un chef, in qualità di caposquadra che contribuisce al raggiungimento dell'obiettivo comune (il pranzo) mettendo a disposizione la propria conoscenza tecnico-specialistica.

**Destinatari**

Il corso è destinato a tutti coloro che per motivi professionali, sono chiamati a gestire e/o partecipare a gruppi di lavoro e a gestire risorse umane.

In generale, quest'attività è diretta a creare e potenziare lo spirito di gruppo in qualsiasi contesto organizzativo aziendale.



**TEAM COOKING: un'impresa gustosa**

**Struttura dell'intervento**

Il corso si sviluppa in due giornate di 8 ore. Gli incontri potranno avere una cadenza settimanale, quindicinale e\ mensile a seconda delle necessità che emergono.

**PRIMA GIORNATA**

- ✍ Inizio lavori e presentazione degli obiettivi, dello staff docente e dei partecipanti
- ✍ Attività di ice break
- ✍ Attività di cooking e Pranzo
- ✍ Stili e modalità di relazione efficace
- ✍ Debriefing in plenaria

**SECONDA GIORNATA**

- ✍ Strumenti e tecniche per saper essere un team builder efficace
- ✍ Debriefing in sottogruppi
- ✍ esercitazioni e giochi di ruolo

**Per ulteriori informazioni contattaci:**

**SIMONETTA CANNETI** T.: 06/70702121  
info@solcosrl.it

