

Team du Chef

... gastronomisk teamwork med kulinariske højdepunkter !



Vi byder på ...

- ... Et arrangement i topklasse !
- Deltagerne tilbereder et kulinarisk mesterstykke med kvalitet i højsædet.
- Det drejer sig om nytænkning, koordinering og samarbejde.
- Inspirerende, spændende og lærerigt !

- Et arrangement, hvor deltagerne oplever hinanden i helt nye rammer og roller og bliver rystet grundigt sammen.

Kulinarisk mesterstykke...

Deltagerne arbejder i teams og kreerer et udsøgt måltid af utraditionelle, friske råvarer.

Under kyndig vejledning præsenteres deltagerne for chefkokkens fif og tricks, ligesom deltagerens smagsløg og kvalitetssans udfordres med udvalgte dufte og smagsprøver.

Det kulinariske mesterstykke anrettes efter alle kunstens regler og præsenteres af deltagerne selv, hvorefter det veltillavede måltid indtages under festlige former.

Ny viden og nye færdigheder...

Som en naturlig del af arrangementet indgår deltagerne i teamwork, hvor hovedingredienserne består af samarbejde, koordinering af indsats i forhold til deadlines og ikke mindst håndtering af uforudsete udfordringer i uvante omgivelser.

Efter arrangementet har samtlige deltagere endvidere stiftet bekendtskab med ny viden og færdigheder fra gastronomiens verden.

Gastronomisk teamwork...

Professionelle kokke inspirerer, udfordrer og støtter deltagerne frem mod et gastronomisk teamwork i topklasse. Arrangementet gennemføres i professionelt køkken med alle nødvendige faciliteter.



'Team du Chef' er særlig egnet til den lidt eksklusive gruppe af deltagere, der er villige til at prøve nyt - og indstillet på at prøve kræfter med udfordringer i uvante omgivelser.

Specielt udbytte opnås i sammenhænge, hvor deltagerne arbejder med fokus på teambuilding, samarbejde, kommunikation og teamwork.

'Team du Chef' :

Antal deltagere: 20 – 50 deltagere

Varighed: 7 timer – ell. iflg. aftale

Pris - 'De-Luxe-arr.' - v. min. 20 delt. : **1.150,- kr/delt.**

- 'Standard-arr.' - v. min. 20 delt. : **1.050,- kr/delt.**

- Eftflg. 21-50 deltagere : **1.050,- kr/delt.**

- De opgivne priser er incl. moms for et eksklusivt arrangement med ALT inklusive, dvs.: professionelle kokke som undervisere, professionelt køkken, køkkenudstyr, rekvisitter, råvarer, vin, smagsdemonstrationer, forbrugsmaterialer, kompendium, lokale-leje, arbejdsbeklædning, samt personale til rengøring, opvask, oprydning.
- Prisen er gældende ved afvikling af arrangementet med professionelle køkkenfaciliteter i Midtjylland. V. afvikling på Fyn/Sjælland : forhør nærmere.

Information og bestilling :

Kurser, Foredrag & Oplevelser ...

Experiential.dk Tlf. 7022 0828

E-mail: info@experiential.dk Web : www.experiential.dk

Aktive Oplevelser • Team Udvikling • Personlig Empowerment