



“*Cooking* Teambuilding”

Un progetto di Cesop HR Consulting Company

Cooking Teambuilding

“Con il talento si vincono le partite, ma è con il lavoro di squadra e l’intelligenza che si vincono i campionati.”

(Michael Jordan)

Cooking Teambuilding



La **cucina** come metafora innovativa per **team building** e come attività di CSR grazie ad uso di materie prime provenienti dal mercato del commercio equo e solidale di tutto il mondo e delle terre liberate alla mafia.

Il cooking come opportunità per approfondire e strutturare la propria conoscenza sulla gestione dei progetti e per potenziare le capacità di approccio metodologico per gestirli in modo efficiente ed efficace sperimentando allo stesso tempo capacità di relazione interpersonale.

Cesop Training propone un'esperienza unica che in una maniera innovativa e stimolante permetterà ai partecipanti di:

- Collaborare per un obiettivo comune
- Comprendere il concetto di "team di lavoro"
- Lavorare sul proprio atteggiamento ed assumere un comportamento assertivo
- Coordinare un team e favorire la comunicazione
- Potenziare la fiducia in se stessi e nel gruppo
- Rispondere alle sfide quotidiane

Cooking Teambuilding

Caratteristiche

TARGET

manager suddivisi in gruppi da quattro persone.

DURATA

Sette ore, dalle ore 16 alle 23.

Possibile pernottamento (ma non obbligatorio).

MATERIE PRIME

Materie prime provenienti da commercio equo e solidale, biologico.

NB: orari e programma potrebbero subire variazioni a seconda della location individuata



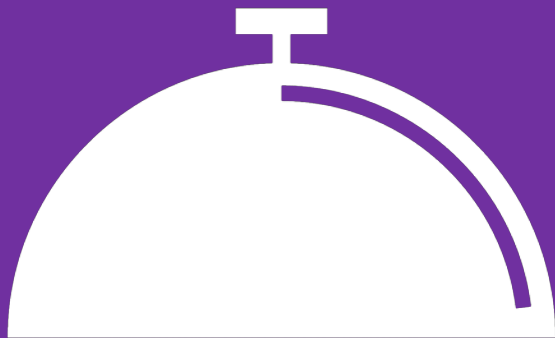
Cooking Teambuilding



Metodologia

- I partecipanti, suddivisi in gruppi e sotto la supervisione/coordinamento di un **cuoco professionista** e di un **trainer** facilitatore senior, saranno coinvolti nella preparazione di un pasto a più portate.
- Una volta definito il menu i partecipanti si recheranno al **supermercato** o nel **corner** allestito dalla struttura ospitante per reperire le materie prime, utilizzando un budget dato, uguale per tutti i gruppi.
- Le attività si concluderanno con l'allestimento della tavola, la **cena** in comune e il momento di **debrief** da parte del trainer, per favorire la rielaborazione e la razionalizzazione dell'esperienza, recuperando contenuti e concetti teorici, descrivendone le implicazioni e prospettandone le possibili applicazioni alla reale vita lavorativa.

Cooking Teambuilding



Contenuti

Le costruzioni delle relazioni verranno riprodotte in cucina attraverso:

- un unico obiettivo da raggiungere (il pasto finale) con l'assegnazione ai gruppi di compiti differenti (le varie portate)
- vincoli di budget per acquistare gli ingredienti (ogni gruppo avrà il medesimo budget)
- vincoli di tempo per creare il prodotto (un timing prestabilito e predefinito sulle varie fasi di attività in cucina)
- vincoli di spazio e di contesto per realizzare il risultato (uno spazio comune e condiviso per cucinare)
- allocazione delle risorse (spartizione degli ingredienti tra i gruppi) e la possibilità di collaborare tra gruppi per massimizzare la resa dei piatti (vs competizione)
- problem solving (gestione di imprevisti quali ad esempio: l'introduzione di una portata in più all'ultimo momento, la fine di un ingrediente indispensabile a cui si deve trovare un'alternativa, un piatto riuscito male che occorre correggere prima di portarlo in tavola, etc.)
- presentazione del risultato (allestimento della tavola originale ed elegante)

È possibile, per la serata, prevedere momenti di degustazione di cioccolato, birra artigianale, e altro, nonché fruire di una sessione informativa sulla «dieta della salute» e sul ruolo dell'alimentazione nel percorso di prevenzione e cura delle malattie

Programma

Fase	Attività	Obiettivi
16.00 Arrivo in struttura	Welcome cocktail Obiettivi, istruzioni, creazione dei tre gruppi (Antipasto-Primo; Contorno-Secondo; Dolce)	Creare un clima motivante e divertente. Chiarire gli obiettivi, risorse e vincoli
16:30 - 17:00 Menù	Ogni gruppo dovrà stabilire quale sarà il proprio/i piatto/i da preparare. Opportuna sarà una fase di confronto tra i tre gruppi.	Confrontare le diversità individuali e trovare una soluzione comune. Nel frattempo il facilitatore osserva il team. Live-Feedback durante l'attività: <ul style="list-style-type: none"> • Sperimentare il lavoro e lo spirito di gruppo • Far emergere fattori facilitanti/ostacolanti... • Individuare comportamenti e modalità per raggiungere risultati in gruppo
17:00 -18:30 Food recruiting	Spesa al supermercato (oppure nella dispensa/corner che la struttura ospitante potrà allestire) e scelta degli ingredienti migliori. Ogni gruppo avrà il medesimo budget. Nel primo caso, fatta la spesa si tornerà in sede e ci si vedrà in plenaria.	Pratiche di negoziazione. Passare dalla teoria alla pratica, dividendosi compiti per recuperare ciò che serve o trovare soluzioni ad eventuali mancanze.
18:30 - 19:00 Recipe Tutoring	Presentazione delle ricette da eseguire.	Fase di apprendimento. Ulteriore confronto per modificare e migliorare il menù.
19:00 - 19:30 Cooking show	Presentazione delle principali tecniche di lavorazione e cottura degli ingredienti	Fase di apprendimento e consulenza tecnica dello Chef
19:30 - 20:30 Cooking Lab	I componenti di ciascun gruppo prepareranno assieme i rispettivi piatti stabiliti. Ciascun componente avrà un ruolo ben preciso all'interno del gruppo. Ci si potrà scambiare info e/o ingredienti con i componenti degli altri gruppi.	Lavorare sulla divisione dei ruoli nella collaborazione per raggiungere l'obiettivo comune del proprio sottogruppo e di tutti
20:30 - 22:00 Team Dinner	CENA - Degustazione in plenaria dei piatti realizzati. Ogni gruppo serve il proprio piatto. Il tutto intervallato da considerazioni e valutazioni dello chef e del trainer. COOKING AWARD - Ogni partecipante assegnerà un voto agli altri 2 gruppi e verrà premiato il gruppo che avrà conseguito la somma punteggio più alta	Fare squadra. Collaborare. Competere divertendosi. Mangiare bene, mangiare sano.
22:00 - 23:00 Debriefing finale	Feedback dei partecipanti guidato dal trainer facilitatore sull'esperienza trascorsa insieme: Siete soddisfatti ? Come è andata? Che vi riportate a casa?	Cena in plenaria e debriefing finale. Confronto sul risultato finale e le componenti che lo hanno determinato. Fare emergere punti di forza/aree di miglioramento e parallelismi con l'attività professionale. Cosa ci riportiamo a casa per ripartire come squadra affiatata?

Cooking Teambuilding

Debriefing finale e Report

A conclusione dell'attività di Cooking Teambuilding si terrà un momento di riflessione - individuale e di gruppo - rispetto a cosa ciascuno ritiene utile ed opportuno impegnarsi a fare, in base all'esperienza fatta, per diventare una squadra affiatata, e cosa richiede all'organizzazione e a se stesso.

Sarà restituito un feedback sulla giornata.

Il committente riceverà un report in cui si evidenzieranno: i risultati raggiunti in aula, quali sono gli «ingredienti per essere una squadra affiatata», i rischi o gli ostacoli al raggiungimento di questo risultato, gli impegni individuali e le richieste fatte all'organizzazione (se dichiarati).



Cooking Teambuilding



Informazioni

LOCATION

Da individuare. Un agriturismo o un ristorante nei pressi della sede di lavoro.

PARTNER ORGANIZZATIVI

- Organizzazione del commercio equo
- Libera Terra
- Scuole alberghiere
- Chef professionisti
- Slow Food

TEAM COINVOLTO

- Lo chef
- Un trainer

MATERIALI A DISPOSIZIONE

- Dispense
- Diplomi
- Gadget ricordo (ad esempio: grembiule personalizzato con logo aziendale, cappello da cuoco, mestolo, etc.)

Cooking Teambuilding

Il nostro intervento

- Progettazione dell'intervento
- Trainer senior che fungerà da facilitatore dell'intervento ed effettuerà il debriefing (1 gg)
- Chef che preparerà l'intervento, curerà il corner alimenti, la cucina, gestirà i cooking lab (1 gg)
- Organizzazione dell'intervento e acquisto materiali di consumo (gadget: cappello da cuoco o grembiule con logo aziendale)
- Supporto specialistico per il finanziamento dell'intervento attraverso il Conto Aziendale del fondo interprofessionale di appartenenza (presentazione del piano formativo attraverso l'area riservata, monitoraggio del piano in itinere, rendicontazione delle attività)
- Costi di trasferimento, vitto e alloggio di chef e trainer da/verso le sedi della formazione



Sede di Bologna

Via San Felice 13

Tel: +39 051 272441

Fax: +39 051 272265

Sede di Milano

Corso Garibaldi, 24

Tel: +39 02 72023011

Fax: +39 02 72095576

Area Training

Anna Elisa Tancredi

e.tancredi@cesop.it - www.cesop.it

