

ACTIVIDAD
TEAM BUILDING

experience



Crea Estrategias Con El Mejor Sabor

Trabaja junto a tus compañeros en un reto al que se enfrentan a diario en su compañía. Con alegorías de la cocina y lenguaje culinario debes proponer una estrategia o solución. Recuerda que el trabajo se divide según los roles que tu y los demás miembros de tu equipo escojan. Concéntrate en las estrategias y los condimentos necesarios para crear la receta de oro.

1

ASIGNACIÓN DE GRUPOS Y ESPACIOS DE TRABAJO

¿Te gusta más el dulce o la sal? Conformar un equipo de trabajo y define si son entraderos, platofuérteros o postreros. No olvides escoger un nombre original para tu grupo.

2

ROLES

Dentro de tu equipo tienes una función específica, ponte el delantal y cumple con tu importante deber. Corta, sirve, revuelve o amaza según tu rol.

3

PASO A PASO

PARALELO CREATIVO

Da ideas para completar el Paralelo Creativo, piensa qué conceptos sí quieres y qué no quieres incluir dentro de la receta al éxito.

4

LA RECETA PRELIMINAR

Traduce los conceptos del Paralelo Creativo a una receta culinaria, deja volar tu creatividad y activa tu innovación para crear las mejores analogías.

5

FEEDBACK Y LA RECETA DE ORO

¿Eres un chef líder? entonces reúnete con los líderes de los otros equipos, discute, crea y define la receta de oro junto a ellos.

6

LLAMADO A LA CÓCINA

Llegó la hora de cocinar. Todo tu equipo y tú deben cumplir con sus roles y así materializar esa receta de oro.

7

RETROALIMENTACIÓN

Junto al postre vendrá la retroalimentación. Toma un momento para pensar qué se pudo hacer mejor, qué sí funcionó y cuáles nuevas ideas surgieron.



Duración: 3 horas.

Incluye: Logística, locación, alquiler del espacio, cofias, delantales, utensilios de cocina, ingredientes y acompañamiento de chef jefe y ayudantes de cocina.

No Incluye: Ayudas audiovisuales y transporte.

Audiencia: 10 a 15 pax.

Dirigido a: Operarios, empresarios, gerentes y fuerza de ventas.

Reto: Innovación, gestión de recursos, liderazgo, trabajo en equipo, planificación y creatividad.

Locación: Restaurante Abasto - Usaquen,
Escuela de Gastronomía Verde Oliva - Usaquen.