



Coaking

Formación, cohesión grupal y diversión
en un mismo formato

#SiloVivesloAprendes

Formación y diversión

Una forma novedosa y creativa de formar a los empleados, al tiempo que disfrutan de una experiencia diferente.

Desconectar del día a día y disfrutar de un buen rato con compañeros/as, potenciando el clima laboral positivo.

Aumenta

1. Sentimiento de pertenencia
2. Autoconocimiento
3. Comunicación efectiva
4. División de tareas
5. Colaboración y socialización
6. Motivación

Actividad que combina

Aprendizaje
Dinámicas de grupo
Gestión de equipos



Objetivos

Desarrollar diversas competencias profesionales fundamentales, a través de un taller práctico de cocina, en el que se llevarán a cabo diferentes pruebas que ayudarán a los participantes a analizar y solucionar situaciones relacionadas con dichas competencias:



- Potenciar la comunicación del grupo.
- Mejorar el clima y la cohesión grupal.
- Trabajar la gestión del tiempo y de roles.

Estructura del evento

1. Recepción, bienvenida e introducción a la actividad.
2. Explicación al detalle de la mecánica del evento, meta que se persigue y forma de alcanzarla.
3. Comienza el taller de cocina, en el que el chef enseña a los asistentes cómo preparar las recetas de la temática seleccionada y posterior elaboración.
4. Despedida de la jornada con la degustación de lo preparado durante el taller.

02

Formadores

- *Coach*
- *Cocinero*



Temáticas culinarias

Internacional

Viaje alrededor del mundo para conocer, a través los sentidos, lo mejor de la gastronomía de México, Tailandia o Japón.

Monográfico de arroz

Déjate sorprender aprendiendo nuevas recetas preparadas a partir de este cereal tan presente en nuestro día a día.

Cocina tradicional

La cocina “de siempre” nunca pasará de moda, aprenderás los trucos para preparar los platos más representativos de la cultura gastronómica española.

Cocina vegana o vegetariana

¿Quién dijo que las verduras no dan juego a la cocina? ¿Sabes cómo sacarle partido a ingredientes como el tofu, el seitán o la quinoa?



Temáticas formativa

Gestión

1. Gestión del estrés
2. Gestión del tiempo
3. Organización del trabajo

Recursos humanos

1. Trabajo en equipo
2. Gestión de equipos
3. Comunicación
4. Empoderamiento
5. Motivación

Comercial

1. Técnicas de ventas
2. Servicio al cliente
3. Resolución de conflictos
4. Servicio cliente interno

2 formatos

01

Coaking
básico



04 horas



15 personas

Taller de cocina
+
Bebida y degustación



1490 €

02

Coaking
Superior



06 horas



15 personas

1 h. Píldora formativa
+
Taller de cocina
+
Bebida y degustación
+
Conclusiones del coach
+
Informe del evento



1980 €

Batalla de chefs

producto relacionado

Una celebración diferente y en exclusiva para ti.

El fin de las típicas comidas y cenas de empresa

- 40** asistentes*
- 02** equipos
- 02** cocineros
- 01** Equipo de jueces
- 01** Título en disputa

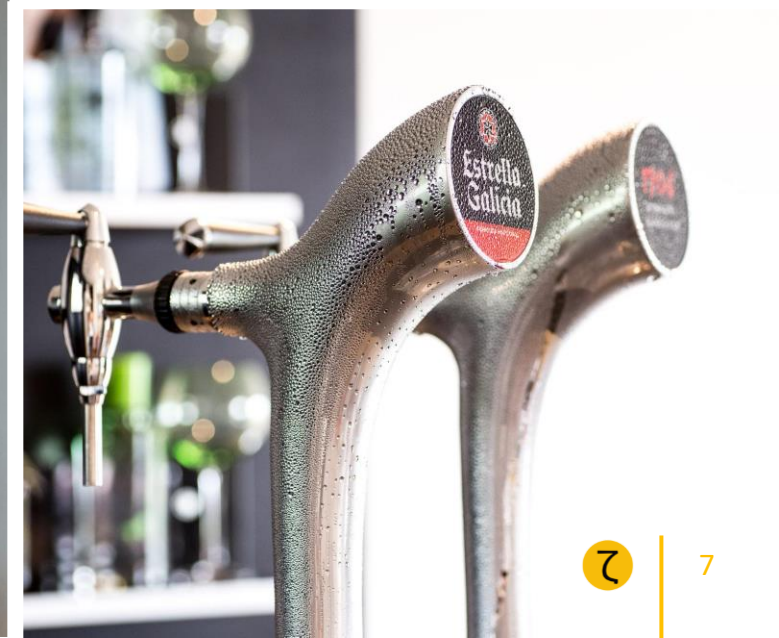
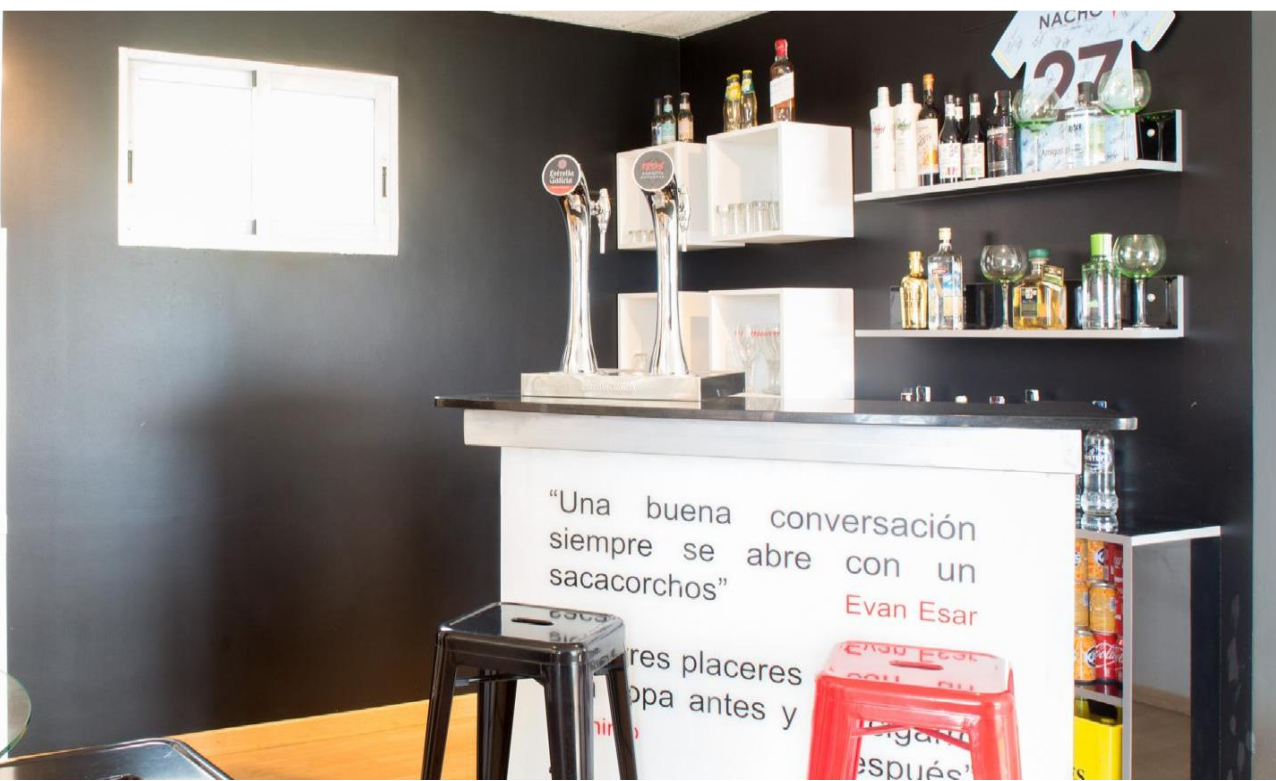


En equipo, liderados por un cocinero/a, lucharéis por el título de “Mejor chef” del evento.

El evento continua con la comida o cena, en la que se degusta todo lo preparado previamente.

**Capacidad máxima*

ayudando a crecer de persona a persona



Instalaciones y eventos personalizados

Instalaciones únicas que
permitirán crear tu recuerdo
inolvidable

más 549 m2





Capacidad para eventos

Un espacio con capacidad para distintas actividades simultaneas

04

Ambientes

38

Personas cocinando simultáneamente

68

Comensales

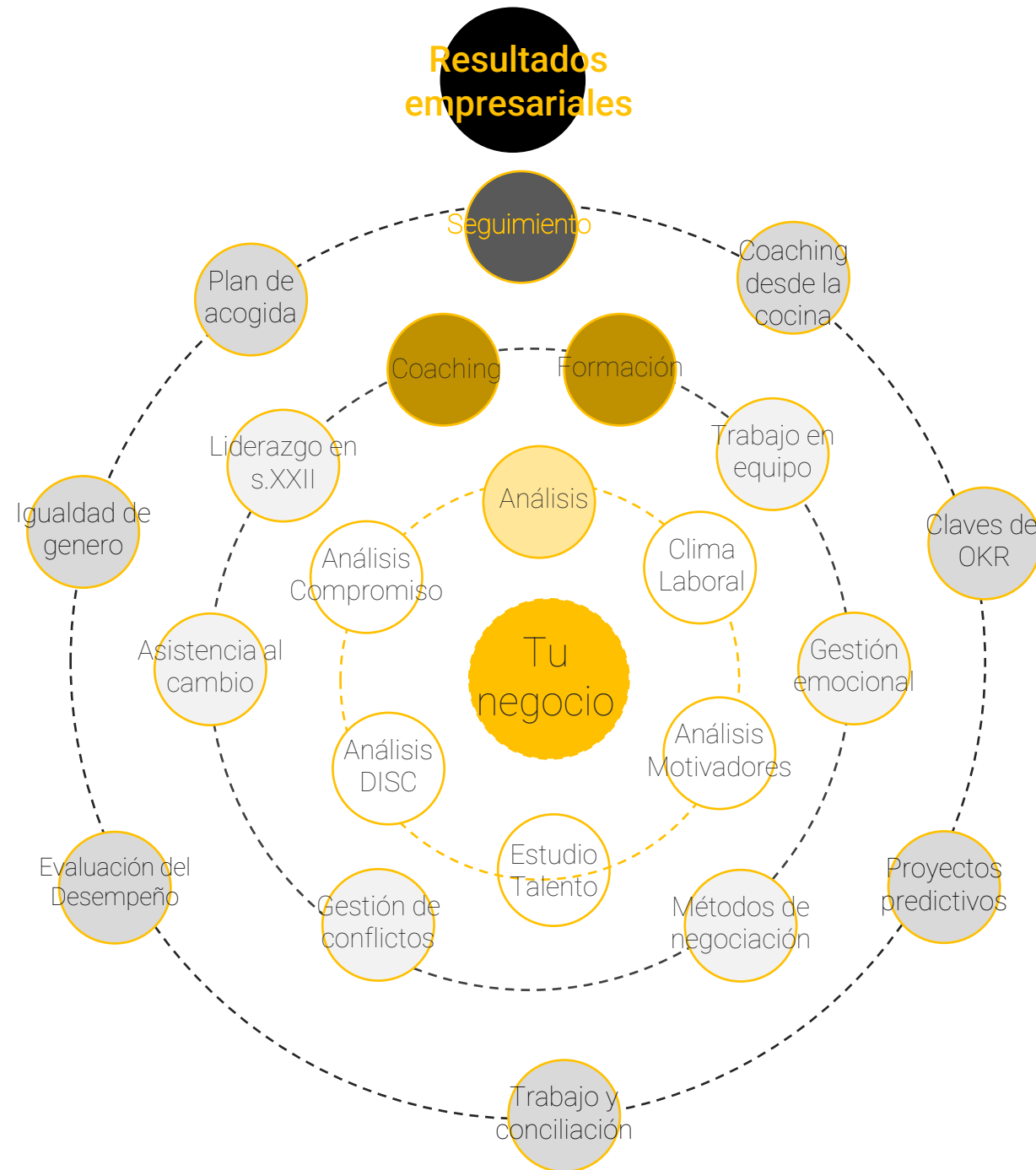
120

Personas en la cocina

Nuestro conocimiento al servicio de tu negocio

Nuestro foco siempre es el mismo, estudiamos tu negocio y luego te ayudamos a hacerlo crecer desde las personas.

Para ello utilizamos todas nuestras herramientas, desde la fase de investigación, el diseño de tu solución ideal, hasta la ejecución y el seguimiento final.



El día a día contigo



- Análisis de necesidades
- Estudio de herramientas necesarias
- Desarrollo de proyecto formativo
- Presentación de proyecto

Inicio de la acción formativa

- Asignación de responsable
- Control y seguimiento de la formación
- Ejecución del proyecto formativo
- Análisis de funcionamiento
- Feedback de estado



Seguimiento de objetivos y Finalización





confían

Personas pensando en personas



entre otros

Lucia Pastoriza
Consejera delegada

gráficas
anduriña
sociedade cooperativa galega

Luis Alberto
Director general

NOVAFRIGO

Beatriz Gil
Programa de
empleo

Cáritas
Diocesana de Tui-Vig

Juan Rodriguez
Jefe de ventas

VIDEMAR
GRUPO

Lino Portela
*Resp. Marketing y
Formación*

RAMA
mefus





¿Avanzamos juntos?

www.elsiete.eu