

TALLERES ...Empresariales



TALLERES

Empresariales

Creados para:

- Fortalecer la comunicación en sus equipos de trabajo.
- Reforzar las áreas de oportunidad de sus equipos a través de una dinámica de Team Building.
- Premiar a sus colaboradores de una forma diferente e innovadora

¿Por qué en la Cocina?

Es un punto de reunión agradable en donde las personas pueden darse permiso a una convivencia más personal en un ambiente cálido, relajado y agradable.

Se tiene la oportunidad de ser creativo e innovador utilizando diferentes ingredientes y experimentando con los resultados.



Objetivos

Crear equipos de alto rendimiento mejorando las habilidades participativas del equipo de trabajo.

Estableciendo Objetivos:

- Mejorando las relaciones entre compañeros de trabajo.
- Fomentando la solución de problemas y sus habilidades de negociación, creatividad, comunicación y valores.
- Propiciando la cohesión y confianza entre ellos y su identificación hacia la empresa.
- Viviendo una experiencia de vida a través de la analogía entre el trabajo en la cocina y la empresa.

Esto se Logra

- Colocando al equipo de colaboradores fuera de su zona de confort.
- Enfrentándolos a un reto que los incentive a trabajar en equipo.
- Obteniendo conclusiones a través de una dinámica de preguntas y respuestas sobre la situación a la que fueron expuestos.

•••• Modalidades ••••

••• Social y de Convivencia

- El equipo se divide en parejas para elaborar platos con recetas y la guía personal del chef.
- Al terminar degustan sus platos y comparten la experiencia.
- Se lleva a cabo un cierre y conclusión de la actividad dirigido por las moderadoras

- Los participantes pasan a degustar sus creaciones a un salón en donde comparten sus experiencias de la dinámica.
- Se lleva a cabo un cierre y conclusión de la actividad dirigido por las moderadoras.

••• Reto y Competencia Nivel 1

- El equipo se divide en grupos de 3 a 4 personas.
- Se les entrega una canasta con ingredientes sorpresa y opciones de recetas a cocinar.
- Cada grupo debe elaborar una entrada y un plato fuerte.
- Se les dará un tiempo límite para cocinar.
- Los grupos compiten entre si. Se les evalúan los platos de acuerdo a su sabor, creatividad y presentación.

••• Reto y Competencia Nivel 2

- El equipo se divide en grupos de 3 a 4 personas.
- Se les entrega una canasta con ingredientes sorpresa diferentes a cada grupo y opciones de recetas a cocinar.
- Esta modalidad permite la negociación del intercambio de ingredientes entre grupos.
- Cada grupo debe elaborar una entrada y un plato fuerte.
- Se les dará un tiempo límite para cocinar.
- Los grupos compiten entre si. Se les evalúan los platos de acuerdo a su sabor, creatividad y presentación.
- Los participantes pasan a degustar sus creaciones a un salón en donde comparten sus experiencias de la dinámica.
- Se lleva a cabo un cierre y conclusión de la actividad dirigido por las moderadoras.

Bienvenida

- Se recibe al equipo en la sala de recepción.
- Se entrega la gabacha y reddecilla.
- Se toman las fotos con el banner de su empresa.
- Presentación de moderadora y chef.
- Se presentan las reglas de la dinámica y se explica como se va a evaluar.
- “Check-In”: se da un minuto a cada participante para compartir algo positivo y algo no tan positivo de su vida al día de hoy con el equipo.

Se divide el equipo en grupos y proceden a la cocina, dando inicio a la dinámica.

Ejecución

- Se toca la campana de inicio.
- Los grupos empiezan con la planeación y ejecución de sus menús.
- El chef esta presente para brindar asesoría culinaria general.
- El grupo que desee asesoría adicional se le descuentaran puntos.

Cierre

- Al concluir el tiempo, los grupos dejan de cocinar.

- El juez hace las evaluaciones de los platos elaborados por cada grupo.
- Se anuncia al ganador.
- Se trasladan al salón de eventos para degustar lo que cocinaron.
- Se inicia la discusión con preguntas claves para llevar al equipo a formar sus propias conclusiones y logros del ejercicio.

Adicional

- Toma de fotos antes y durante toda la actividad.
- Foto de grupo.
- Resumen de las conclusiones del equipo.

Resultados

- Conocerse mejor entre los miembros del equipo.
- Reconocer las aptitudes de cada miembro y la importancia de su lugar en el equipo.
- Incentivar la cohesión del equipo.

Crear identificación y lealtad hacia la empresa y hacia su equipo de compañeros.

* Pregunta por nuestros

Talleres Sociales

para cocinar con tus amigos o en familia