



TEAM BUILDING GASTRONÓMICO "MASTER CHEF"

Team Building Gastronómico

Team Building es una filosofía de trabajo donde los participantes son vistos como integrantes de grupos interrelacionados y no solo como miembros individuales. Team Building consiste en un conjunto de dinámicas orientadas a entender como esos grupos funcionan y se comportan.

¿Por qué **Team Building**?

- Mejora las relaciones interpersonales dentro de la empresa.
- Logra que los grupos mejoren su cohesión interna.
- Promueve la capacitación e integración de los recursos humanos desde un enfoque dinámico.
- Promueve la comunicación y confianza individual y con respecto al grupo
- Fortalece la cooperación, la tolerancia y el respeto.
- Promueve, desarrolla y mejora actitudes de liderazgo
- Incrementa la creatividad y el pensamiento flexible.
- Fomenta el aprendizaje a través de experiencias.
- Incrementa la flexibilidad en el logro de habilidades y destrezas
- Mejora el rendimiento general de los grupos en ambientes divertidos y relajados.
- Mejora la productividad en comparación a otros grupos donde sus miembros solo actúan en forma individualista.
- Incrementa la innovación y la competitividad de las organizaciones.

TEAM BUILDING Y LIDERAZGO

Las actividades de Team Building favorecen el desarrollo de ciertas habilidades en los líderes:

- ✓ Fomentan la actitud 'goal-oriented' y el mantener a su equipo en el camino hacia la meta.
- ✓ Favorecen la confianza entre los miembros del equipo, ofreciendo la responsabilidad de líder y asignando responsabilidades a los otros miembros.
- ✓ Capacitan al líder en cuanto a habilidades y destrezas relacionadas con acciones de equipo y resolución de conflictos en grupos.
- ✓ Brindan espacios para trabajar la priorización de acciones y objetivos y el mantener al equipo focalizado.
- ✓ Fomentan un líder que reconozca las fortalezas y debilidades de su grupo y que brinde un feedback adecuado.

En que consiste **Team Building Gastronómico**

Team Building Gastronómico es una actividad donde cada equipo deberá desarrollar una entrada, un plato principal y un postre. Se desarrollan destrezas tanto físicas como intelectuales, siempre a partir del trabajo en equipo. Esta dinámica fomenta la cohesión y el fortalecimiento de los grupos junto al logro de aprendizajes en entornos divertidos y distendidos. Para poder desarrollar las actividades gastronómicas, los participantes deben tener en cuenta: Fundamental el trabajo en equipo, creatividad grupal, debe haber comunicación fluida, respeto hacia sus pares, organización y orden.

"Cocina en Equipo"

- Presentación de los ingredientes y el método de preparación de la entrada.
- Establecer los ingredientes preferidos y proporcionar un orden por equipos.
- Presentación de los ingredientes y el método de preparación del plato principal.
- Establecer los ingredientes preferidos y proporcionar una adquisición por equipos.
- Trabajo en la preparación del plato principal
- Presentación de los ingredientes y el método de preparación del postre
- Trabaja en la preparación del postre
- Consumo de postres

Resumen de la actividad, devolución de los coaches, agradecimiento mutuo. Cierre con actividades grupales.

El menú del evento incluyó: · Bebida de bienvenida · Los ingredientes del aperitivo · Los ingredientes del curso principal · Los ingredientes del postre · Además, si existiera tal necesidad, los participantes podrían usar reemplazos para el plato principal base (porque son veganos, por ejemplo) Los talleres son conducidos por un chef experimentado. Los participantes se dividirán en equipos, cada uno de ellos supervisado por el chef (Jefes de cocina líderes). Todo el evento es supervisado por el coordinador de TeamBuilding Uruguay.

Team Building Gastronómico "Master Chef" es una oportunidad única para que los participantes se conozcan, debatan, cooperen, solucionen conflictos y lleguen a una meta, en un entorno de juego y diversión.



CONTACTO:

+598 95 157 527

teambuildinguy@gmail.com

www.teambuildinguruguay.com