

Gastronomisk teambuilding

FOOD COLLEGE AALBORG



Holdindsats og networking

At skabe det fuldendte måltid kræver omhu, holdindsats, timing og fællesskabsfølelse. Lykkes det, kan deltagerne ikke alene opleve og nyde et fantastisk måltid, som de har kreeret i fællesskab, men de har også lært hinanden at kende på en ny måde. En unik oplevelse, der afsluttes med at nyde den velsmagende gourmetmenu krydret med masser af hygge og spændende oplevelser.

Giv medarbejdere eller forretningsforbindelser en unik oplevelse i gastronomiens tegn. Arrangementet foregår i vores specialdesignede køkkenmiljøer under kyndig vejledning af vores gastronomiske formidlere og faglærte kokke og tjenere, som i løbet af aftenen giver jer kompetent vejledning i gastronomiens verden.

Indhold

Aftenen begynder med en velkomstdrink og holdinddeling. Herefter introducerer kokken aftenens menu og indkøbte råvarer, og tjeneren præsenterer de udvalgte vine/øltyper, der er nøje afstemt i forhold til menuen. Herefter går en del af deltagerne i køkkenet, mens andre sørger for blomsterarrangementer, borddækning, vinpræsentation o. lign. Efter nogle hyggelige timer, hvor diskussionen går livligt om både gastronomi og forretninger, er der tid til at nyde middagen og de tilhørende vine/øltyper i hinandens selskab.

Udbyg oplevelsen

Der findes en lang række tilkøbsmuligheder såsom champagnesabling, whisky-, vin-, cognac-, øl-, kaffe- eller chokoladesmagning.

Målgruppe

Foreninger og virksomheder, der ønsker at knytte tættere relationer til forretningsforbindelser eller kolleger gennem en anderledes og spændende oplevelse, hvor samarbejde og networking er omdrejningspunktet – krydret med masser af smagfulde oplevelser i gastronomiens tegn.

Varighed

Arrangementet varer 4 eller 5 timer og kan afholdes i dag- eller aften timer.

Pris

Prisen kan variere og afhænger af antal retter, antal undervisere, tidspunkt mm. Derfor udregner vi prisen ved hver henvendelse.

Prisen for gastronomisk teambuilding starter ved 850 kr. ex. moms pr. person.

Kontakt os for at få et uforpligtende tilbud.

Uddannelseskonsulent
Dorthe H. Dahlslund Bang

Telefon: 7250 5372

Mobil: 2526 6372

E-mail: ddba@foodcollege.dk

Uddannelseskoordinator

Betina Kruse

Telefon: 7250 5405

Mobil: 2526 6405

E-mail: bekr@foodcollege.dk

Hjemmeside: www.foodcollege.dk/efteruddannelse