

CURSOS DE COCINA

INSTITUTO CULINARIO GALLEGO



MASTERCLASS · COOKING CHALLENGE

Ha nacido una nueva forma de aprender cocinar en Galicia

Cocinando juntos descubriremos que...

El conocimiento, menospreciado en ocasiones, es fundamental a la hora de emprender determinados procesos y tareas, entre ellos cocinar. La improvisación, no es buena consejera en la cocina, y en el trabajo seguro que tampoco.

En la cocina como en la mayoría de entornos laborales, el orden y la organización dan sentido a la participación productiva de los distintos miembros del equipo. Quien hace que, que aporta cada uno, cómo la suma del trabajo de todos genera un resultado común...

;Y por último e igual de importante, las relaciones positivas incentivan la participación e ilusión puesta en el resultado final.El resultado que conseguimos todos juntos.

Es evidente que la cocina es un buen laboratorio para hablar de trabajo en equipo y refrescar las claves principales de su éxito.

¿ Porqué Cocinando ?

Trabajar colaborativamente en la cocina es muy enriquecedor para desarrollar la cohesión y habilidades de trabajo en grupo de muchos equipos.

Acometer el reto de cocinar una receta u otra, y el resultado al que podemos aspirar en ese propósito, está estrechamente vinculado con el conocimiento que tenga por lo menos un miembro del equipo (cuantos más mejor). El nivel de conocimiento convierte un resultado posible en probable, y la clave, ser conscientes de que nunca sabemos suficiente

El proceso culinario conlleva la ejecución de una serie de tareas que requieren de una destreza determinada. Disponer de las mismas disminuye el tiempo requerido, aumenta la calidad del resultado y minimiza el riesgo padecido. Siempre se pueden hacer mejor las cosas,
¿La referencia?

Las tareas comprendidas en el proceso culinario disponen de un orden de realización y muchas de ellas de un tiempo específico. En este caso el orden de los factores si altera el producto, y organizarse entre los distintos miembros del equipo, condiciona el tiempo necesario para su finalización. ¡Organización!

Una comida para compartir y “vivir” las anécdotas de la acción. Durante la actividad la diversión está garantizada. Vivir una experiencia diferente que ayudará además a aumentar el conocimiento que tenemos de las personas con las que compartimos tantas horas cada día. Esto favorecerá sin duda la empatía requerida en muchos momentos del año.



Calle AS Teixugueiras 11 Bajo
36212, Vigo



673 049 378



incugavigo@gmail.com

TeamBuilding de Empresa DESARROLLO / 4 Horas

COOKING CHALLENGE

Organizados en equipos (4-5 max), sus integrantes (16-20 max) "competirán" por demostrar su capacidad como equipo ante el reto de elaborar las viandas que después compartirán en la comida

ETAPA 1 - Proceso de elaboración de las Recetas - 2 horas

Los primeros minutos servirán para que los diferentes equipo reciban instrucciones sobre el proceso de elaboración del menú seleccionado para la acción, y para que puedan organizarse de cara al proceso más puro de ejecución de la receta.

Este tiempo les permitirá conocer los elementos que les ayudarán a evaluar el resultado cosechado al final de esta etapa. Nuestro Chef, podrá ayudar a los diferentes equipos siempre que lo requieran, y siempre que él lo estime oportuno para llevar a buen puerto el resultado que a la postre será su comida.

Los equipos dispondrán de todos los utensilios requeridos en el proceso antes descrito, así como de un lugar de trabajo asignado dentro del espacio de las cocinas.

La manera de organizarse, la forma de utilizar los diferentes utensilios puestos a su disposición, los comportamientos demostrados durante la elaboración, la presentación del resultado, cómo queda recogido el espacio de trabajo, y por supuesto la valoración del Chef tras la cata de los diferentes platos, condicionarán el resultado y la posibilidad de elegir un equipo ganador.

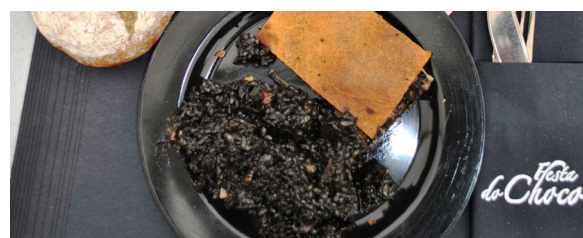
ETAPA 2 - Compartir el Resultado - 2 horas

Ahora tocará disfrutar del resultado generado y darle gusto al paladar. Comerán y aprovecharemos para comentar "la jugada", analizar lo ocurrido y sacar conclusiones sobre lo que ha posibilitado un resultado óptimo y lo que lo habría mejorado (si es posible). Cada equipo deberá sacar sus propias conclusiones y exponerlas al resto. Un guión igual para todos los equipos facilitará un orden de exposición y evitar que se queden en el tintero conclusiones relevantes

¿Cuáles han sido las cualidades destacables (conocimientos / destrezas) que han ayudado a un resultado positivo?

¿Quién ha asumido las riendas del equipo y por qué?

Uno más uno en ocasiones es menos que 2. ¿El reparto de las tareas ha mejorado la productividad del equipo? (en tiempo, calidad,...)



El menú

Taller de Arroces:

Arroz Caldoso

Arroz Negro al Horno

Rissoto de setas con pangrattato

Arroz con costra



Calle A Teixugueiras 11 Bajo
36212, Vigo



673 049 378



incugavigo@gmail.com

