



PROGETTO

**TEAM BUILDING**

# TEAM BUILDING: COS'E' ?



A livello internazionale il termine Team Building indica specifiche metodologie di formazione nate e sviluppate per lavorare sui gruppi, al fine di migliorarne la capacità di collaborare in team (team working) e, di conseguenza, i risultati conseguiti.

## TEAM BUILDING: GLI OBIETTIVI

Far conoscere in maniera non invasiva e più in profondità le persone, creare relazione, incrementare la collaborazione, aumentare il livello di fiducia nei compagni, motivare il gruppo di lavoro e creare coesione ed integrazione.

Le attività di team building e di team working possono:

- facilitare la comunicazione
- stimolare la creatività
- far emergere la leadership
- educare alla delega ed al lavoro per obiettivi
- sviluppare l'empatia e l'ascolto
- veicolare vision, mission e valori aziendali
- valutare il potenziale e le attitudini
- avvicinare management e personale operativo
- ottimizzare la gestione del tempo



# TEAM BUILDING IN CUCINA: LE FASI

1

## briefing

In questa fase vengono condivisi aspettative e obiettivi, fissate le priorità ed analizzati i principali aspetti che caratterizzano un team che funziona.

Trainer: l'attività è svolta da un formatore esperto in attività di coaching per imprenditori e manager.



## cooking

Nella fase di cooking, in laboratorio, si mettono le "mani in pasta" sotto la guida di esperti professionisti.

In questo modo è possibile sperimentare un lavoro di squadra finalizzato alla preparazione di un menu o di prodotti alimentari in tempi prestabiliti, partendo da ingredienti forniti dai professionisti.

Trainer: un professionista di food e un docente formatore esperto in attività di coaching per imprenditori e manager.

2

3

## debriefing

La fase finale di debriefing serve per riportare l'esperienza vissuta al contesto aziendale. Il Trainer analizza con i partecipanti l'attività di cooking appena svolta, mettendo in evidenza gli schemi di comportamento, i punti di forza e di debolezza del team, le aree di miglioramento individuale e di gruppo.

Trainer: l'attività è condotta da un docente formatore esperto in attività di coaching per imprenditori e manager.



Le attività prendono spesso spunto da "classici esercizi" della formazione trasportati nel contesto cucina e consentono di vivere esperienze divertenti e stimolanti che fanno emergere spunti di riflessione utili per la vita professionale e non solo.



## Attinenze aziendali:

1. Formazione - imparare le basi di cucina (pane, pizza, pasta fresca, pasticceria, ecc.)
2. Obiettivo - una volta apprese le informazioni si pianifica l'obiettivo da raggiungere (realizzazione della ricetta)
3. Team working - dividendo i partecipanti si ottiene un lavoro di gruppo finalizzato al raggiungimento dell'obiettivo
4. Motivazione del personale
5. Gestione del tempo - si hanno a disposizione solo 2/3/4 ore
6. Problem Solving

## Idee di Organizzazione:

- Partire da un budget uguale per tutti i team per l'acquisto e la scelta delle materie prime
- Mettere a disposizione una serie di prodotti uguali per tutti e lasciare i team liberi di creare una ricetta

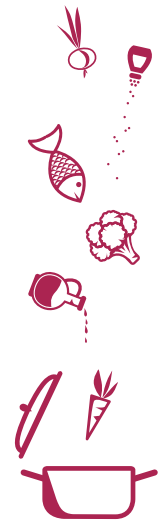


## Attività di cooking sui temi:

- Cucina tradizionale
- Pasta fresca - con le sfoglie bolognesi
- Cucina vegetariana
- Pizza
- Pane
- Pasticceria



**A chi è rivolto?**  
Tutti i tipi di aziende.



## Perché scegliere a Scuola di gusto?

- Ampio laboratorio attrezzato professionalmente
- Esperienza formativa
- Possibilità per tutti di svolgere l'attività pratica "mani in pasta"
- Esperti del food di alto livello
- Costi chiari e definiti



## A SCUOLA DI GUSTO

- ✉ Via Cesare Gnudi 5, Bologna
- 📞 051.4155711
- @ [ascuoladigusto@iscombo.it](mailto:ascuoladigusto@iscombo.it)
- 🌐 [www.ascuoladigusto.it](http://www.ascuoladigusto.it)