



## Coaking

aportando sabor a tus  
necesidades formativas



# Formación y diversión

Una forma novedosa y creativa de formar a los empleados, al tiempo que disfrutan de una experiencia diferente.

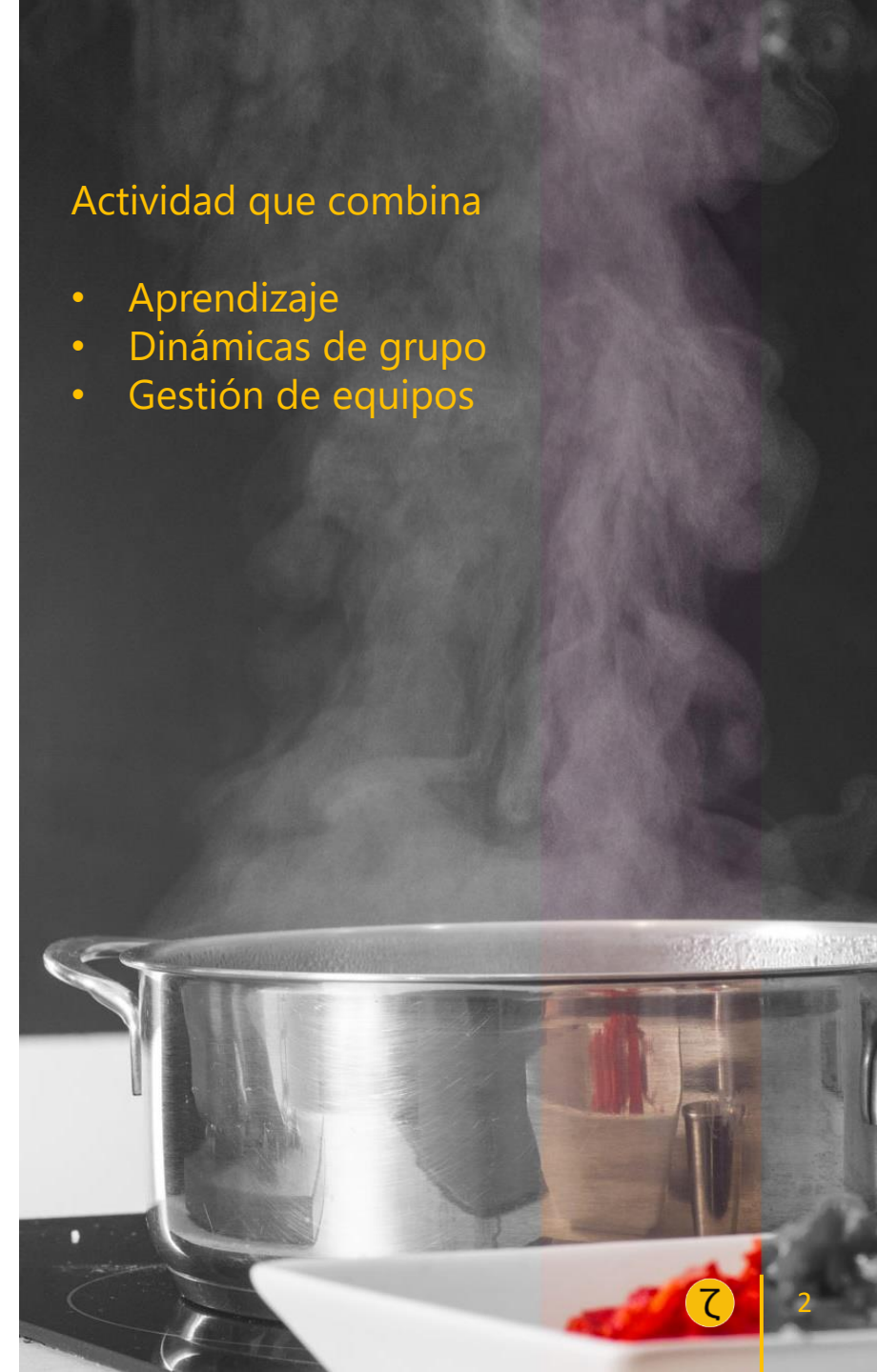
Desconectar del día a día y disfrutar de un buen rato con compañeros/as, potenciando el clima laboral positivo.

## **Aumenta**

1. Sentimiento de pertenencia
2. Autoconocimiento
3. Comunicación efectiva
4. División de tareas
5. Colaboración y socialización
6. Motivación

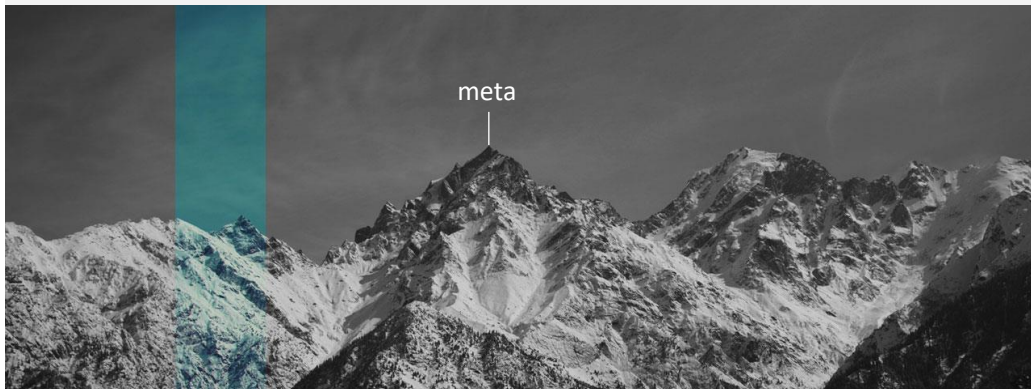
## Actividad que combina

- Aprendizaje
- Dinámicas de grupo
- Gestión de equipos



# Objetivos

Desarrollar diversas competencias profesionales fundamentales, a través de un taller práctico de cocina, en el que se llevarán a cabo diferentes pruebas que ayudarán a los participantes a analizar y solucionar situaciones relacionadas con dichas competencias:



- Potenciar la comunicación del grupo.
- Mejorar el clima y la cohesión grupal.
- Trabajar la gestión del tiempo y de roles.



# Estructura del evento

1. Recepción, bienvenida e introducción a la actividad.
2. Explicación al detalle de la mecánica del evento, meta que se persigue y forma de alcanzarla.
3. Comienza el taller de cocina, en el que el chef enseña a los asistentes cómo preparar las recetas de la temática seleccionada y posterior elaboración.
4. Despedida de la jornada con la degustación de lo preparado durante el taller.

## 02

### Formadores

- *Coach*
- *Cocinero*



### Temáticas culinaria

#### **Internacional**

Viaje alrededor del mundo para conocer, a través los sentidos, lo mejor de la gastronomía de México, Tailandia o Japón.

#### **Monográfico de arroz**

Déjate sorprender aprendiendo nuevas recetas preparadas a partir de este cereal tan presente en nuestro día a día.

#### **Cocina tradicional**

La cocina "de siempre" nunca pasará de moda, aprenderás los trucos para preparar los platos más representativos de la cultura gastronómica española.

#### **Cocina vegana o vegetariana**

¿Quién dijo que las verduras no dan juego a la cocina? ¿Sabes cómo sacarle partido a ingredientes como el tofu, el seitán o la quinoa?



### Temáticas formativa

#### **Gestión**

1. Gestión del estrés
2. Gestión del tiempo
3. Organización del trabajo

#### **Recursos humanos**

1. Trabajo en equipo
2. Gestión de equipos
3. Comunicación
4. Empoderamiento
5. Motivación

#### **Comercial**

1. Técnicas de ventas
2. Servicio al cliente
3. Resolución de conflictos
4. Servicio cliente interno

# 3 formatos

## 01

Coaking  
básico



04 horas



12 personas

Pincho de bienvenida  
+  
Taller de cocina  
+  
Bebida y degustación

 975 €

## 02

Coaking  
Superior



05 horas



12 personas

Pincho de bienvenida  
+  
1 h. Píldora formativa  
+  
Taller de cocina  
+  
Bebida y degustación  
+  
Conclusiones del coach  
+  
Informe del evento

 1,560 €

## 03

Coaking  
Premium



09 horas



12 personas

Estudio previo coach  
+  
2 sesiones grupales  
+  
Pincho de bienvenida  
+  
1 h. Píldora formativa  
+  
Taller de cocina  
+  
Bebida y degustación  
+  
Conclusiones del coach  
+  
Informe del evento

 2,160 €

# Batalla de chefs

*producto relacionado*



*Una celebración diferente y en exclusiva para ti.*

*El fin de las típicas comidas y cenas de empresa*

**40** asistentes\*

**02** equipos

**02** cocineros

**01** Equipo de jueces

**01** Título en disputa



**En equipo,** liderados por un cocinero/a, lucharéis por el título de “Mejor chef” del evento.

El evento continua con la comida o cena, en la que se degusta todo lo preparado previamente.

*\*Capacidad máxima*









# Instalaciones y eventos personalizados

Instalaciones únicas que  
permitirán crear tu recuerdo  
inolvidable

**más 549 m<sup>2</sup>**







# Capacidad para eventos

Un espacio con capacidad para distintas actividades simultaneas

**04**

*Ambientes*

**38**

*Personas cocinando simultáneamente*

**68**

*Comensales*

**120**

*Personas en la cocina*

# Personas pensado en personas

como eje central

**Lucia Pastoriza**  
**Consejera delegada**  
*Gestión de equipos,  
Carretillero*

gráficas  
**anduriña**  
sociedad cooperativa galega

**Luis Alberto**  
**Director general**  
*Prevención de Riesgos,  
Excel Avanzado*

 **NOVAFRIGO**

**Esperanza Casal**  
**Gerente**  
*Marketing para redes  
sociales, Primeros auxilios*

  
CASAL & ASOCIADOS  
CORREDURÍA DE SEGUROS

**Juan Rodriguez**  
**Jefe de ventas**  
*Coaching "Gestión de equipos",  
Primeros auxilios, Inglés comercial*

  
**VIDEMAR**  
GRUPO

**Lino Portela**  
**Resp. Marketing y  
Formación**  
*Coaching "Gestión equipos",  
Wordpress*

 **RAMA**  
meifus



ayudando a crecer de persona a persona



# donde estamos



*Avda. Marín, 4A – Moaña  
Pontevedra*



+34 647564932



info@elsieteformacion.com



www.elsieteformacion.com



El Siete Formación



@elsietehuelequealimenta



el sieze  
*formación*

¿Avanzamos juntos?