

# In cucina - Troppo facile dire cucina: come insaporire il team e cucinare un appetitoso obiettivo

## Obiettivo

Imparare ad affrontare i processi decisionali di un gruppo di lavoro - la strategia delle decisioni.

Imparare a gestire i collaboratori - la gestione dei conflitti.

Imparare a costruire strategie vincenti.

## Destinatari

Dirigenti e manager.

## Durata

8 ore.

## Contenuti del corso

### Prima Parte | Presa di possesso della cucina

- Informazioni essenziali per la preparazione delle pietanze

### Seconda Parte | Redazione del menù

- Come creare una cena equilibrata
- Scelta delle pietanze da cucinare: primi piatti, secondi piatti e dessert
- Bevande abbinate al menù scelto

### Terza Parte | Realizzazione menù (prima fase)

- Valutazione del budget a disposizione in funzione del menù scelto
- Gestione del team di lavoro con assegnazione delle mansioni

### Quarta Parte | Realizzazione menù (seconda fase)

- Preparazione dei piatti scelti
- *Mise en place*

### Quinta Parte | Degustazione cena

- Degustazione cena
- Argomenti di conversazione da evitare
- Cosa fare e cosa non fare a tavola: quando smettere di parlare, di mangiare e di trattare (*business etiquette*)

### Sesta Parte | Valutazione finale

- Analisi dei risultati ottenuti
- Azioni correttive del proprio operato
- I punti in comune tra la gestione della cucina e la gestione dell'azienda

### Settima Parte | Premiazione

- Responso della giuria
- Assegnazione del premio