

TEAM COOKING

LA CUCINA COME PALESTRA PER LA COSTRUZIONE DI UN TEAM DI SUCCESSO



La cucina professionale per l'imprevedibilità dei carichi di lavoro e la necessità di conciliare risorse e i tempi a disposizione, è una sede privilegiata per la didattica dei comportamenti organizzativi. Non è un caso che, dalla seconda metà dell'Ottocento, l'organizzazione della 'brigata' sia stata sottoposta ad un lavoro di codifica e di definizione dei ruoli ricorrendo ad un ad un lessico preso a prestito dal linguaggio militare. D'altra parte la preparazione del cibo e la sua condivisione hanno il pregio di ridurre drasticamente i vincoli e le resistenze generate dai ruoli aziendali e costituiscono immediatamente un momento di affiatamento fra i partecipanti.

Durante la giornata il gruppo, guidato da un docente chef e da un esperto di organizzazione, si cimenterà nella preparazione di un menu che, dopo il momento conviviale, costituirà lo spunto alla fase successiva di debriefing che condurrà i partecipanti ad individuare i comportamenti più funzionali al consolidamento del team.

Il programma consentirà ai partecipanti di:

- apprendere alcune tecniche di preparazione gastronomica
- sperimentare rapporti interpersonali con modalità diverse rispetto all'abituale contesto lavorativo
- acquisire consapevolezza dei propri atteggiamenti nel gruppo e delle dinamiche di interazione fra i componenti di un gruppo di lavoro
- sperimentare comportamenti organizzativi efficaci e funzionali al raggiungimento di obiettivi di sviluppo aziendale.

Programma

- Le dinamiche del lavoro di gruppo
- Le regole per rendere efficace il lavoro di gruppo
- L'organizzazione del lavoro di cucina
- Individuazione dell'obiettivo gastronomico
- Tecniche di preparazione
- Sessione di lavoro gastronomico
- Sessione di verifica e di formalizzazione metodologica
- Debriefing e valutazione collettiva dei risultati raggiunti

Docenti

Chef professionista.

Esperto in temi organizzativi e di sviluppo delle abilità manageriali.

Metodologie

I partecipanti saranno coinvolti nella preparazione di pietanze che saranno poi condivise. L'esperienza diretta consentirà di far emergere gli atteggiamenti personali e le dinamiche di interazione nel gruppo. Il docente metodologo fornirà la chiave interpretativa nel *debriefing* dell'attività esperienziale; lo chef esperto fornirà le regole essenziali del lavoro di cucina e di raggiungimento degli obiettivi gastronomici.

Condizioni organizzative

Le attrezzature necessarie saranno fornite dall'organizzazione. Sono necessari spazi adeguati per l'attività formale e per le esercitazioni di cucina.

Durata

Una giornata da svilupparsi parte in aula tradizionale, parte in una cucina didattica.

Sede

Il corso sarà realizzato in una sede in grado di accogliere la fase esercitativa e quella interpretativa.