

SHOW COOKING

La seguente proposta prevede l'affitto dello spazio con show-cooking preparato al momento dal nostro chef. Il menù verrà concordato precedentemente insieme a voi, in base alla stagionalità degli ingredienti e alle vostre esigenze.

A seguire le voci di costo dei servizi per l'organizzazione dell'evento:

Descrizione	Quantità	Importo Netto
Affitto Spazio		- € 600,00
Prestazione Chef		- € 350,00
Materia prima food	1 (prezzo per persona)	€ 25,00

L'affitto dello spazio (e.g. dalle ore 18:30 alle ore 00:00) comprende l'assistenza durante l'evento, la pulizia e tutti gli strumenti della multimedia room (microfono, impianto audio/video, schermo), se necessari.

La cena include due portate principali e un dessert, e beverage, quali acqua, caffè e vino (1 bottiglia ogni 4 persone). Il costo delle materie prime potrebbe subire variazioni in base al menù concordato e all'etichetta del vino selezionata.

TEAM BUILDING

La seguente proposta prevede l'affitto dello spazio e l'organizzazione di un evento team building, coordinato dalla figura professionale di un team builder, affiancato dal nostro chef.

A seguire le voci di costo dei servizi per l'organizzazione dell'evento:

Descrizione	Quantità	Importo Netto
Affitto Spazio		- € 700,00
Prestazione Chef		- € 350,00
Figura Professionale Team Builder		- € 500,00
Materia prima food	1 (prezzo per persona)	€ 25,00

L'affitto dello spazio (e.g. dalle ore 18:30 alle ore 00:00) comprende l'assistenza durante l'evento, la pulizia e tutti gli strumenti della multimedia room (microfono, impianto audio/video, schermo), se necessari.

La figura di *team builder* ha un'importante responsabilità nel guidare le attività proposte durante la giornata: egli, infatti, interagirà con i partecipanti e permetterà loro di esprimere al meglio le proprie sensazioni e i propri valori. Il team builder gestirà e farà collaborare i team, insegnando che il lavoro di squadra è determinante per lo sviluppo e la crescita di un'azienda.

Nello specifico, il *team builder* costruirà l'attività di team building in modo da creare delle sessioni durante il team cooking che permettano di far emergere delle dinamiche della vita aziendale e i comportamenti, come l'importanza dei ruoli, della comunicazione interna ed esterna, del lavoro in team e della leadership.

L'attività si può svolgere come segue:

- Accoglienza, presentazione dell'attività e suddivisione delle squadre;
- Ciascuna delle brigate preparerà uno/due piatti che verranno decisi prima dell'evento, seguiti dallo Chef e dal Team Builder;
- Al termine del lavoro di squadra, il Team Builder concluderà l'attività con un'analisi dei comportamenti e proclamerà insieme allo Chef la squadra vincitrice.
- Cena

La cena include due portate principali e un dessert, e beverage, quali acqua, caffè e vino (1 bottiglia ogni 4 persone). Il costo delle materie prime potrebbe subire variazioni in base al menù concordato e all'etichetta del vino selezionata.

AFFITTO SPAZIO

La seguente proposta prevede l'affitto dello spazio con servizio di catering esterno.

A seguire le voci di costo dei servizi per l'organizzazione dell'evento:

Descrizione	Quantità	Importo Netto
Affitto Spazio		- € 600,00

L'affitto dello spazio (e.g. dalle ore 18:30 alle ore 00:00) comprende servizio di piatti, bicchieri, posate e acqua, l'assistenza durante l'evento, la pulizia e tutti gli strumenti della multimedia room (microfono, impianto audio/video, schermo), se necessari.

In questo caso, la cena verrà organizzata da un Catering competente esterno, e prevede la possibilità di utilizzare la cucina e le stoviglie.

L'affitto del solo spazio, che non prevede l'utilizzo della cucina e delle stoviglie, volto a riunioni o formazioni in campo lavorativo, è pari a € 500,00 + IVA.

Rimaniamo a disposizione per qualsiasi necessità e per personalizzare le proposte in base alle vostre esigenze.