

CURSOS DE COCINA

INSTITUTO CULINARIO GALLEGO



MASTERCLASS · COOKING EXPERIENCE

Ha nacido una nueva forma de aprender cocinar en Galicia

PLANTEAMIENTO: Una experiencia, una diversión, otra manera de conocernos mejor.

Una actividad divertida, que requiere la concentración necesaria como para producir la tan necesaria desconexión temporal.

Lúdica pero llena de sugerentes reflexiones y anécdotas que nos enriquecen y dejan huella.

Una manera diferente y relajada para llenar de energía positiva las relaciones personales que el entorno laboral, a veces hostil, desgasta de manera importante.

La cocina, su actividad y resultado que genera, serán seguro un buen "alimento" para el equipo.



TeamBuilding de Empresa DESARROLLO / 4 Horas

COOKING EXPERIENCE (También disponible en inglés)

Organizados en grupos, los integrantes de la acción compartirán una bonita actividad de cocina guiados por nuestro Chef. Aprenderán a cocinar algunos platos, muchos trucos y todas las anécdotas que quieran conocer sobre la cocina. Será precisamente a través de los paralelismos entre una cocina y una empresa, mediante los que se provocarán de manera natural multitud de reflexiones de valor.

Mientras van cocinando guiados por el Chef estupendas viandas que serán fruto del trabajo realizado por el equipo, podrán ir degustando algunos platos elaborados previamente por Instituto culinario gallego para convertir la experiencia en un todo.

Comen, cocinan... y sobre todo se divierten, desconectan, comparten, aprenden y reflexionan



Calle AS Teixugueiras 11 Bajo
36212, Vigo



673 049 378



incugavigo@gmail.com

El menú

Durante la dinámica: De tapeo

Montaña de jamón

Nectarina con boquerón y anchoa

Tomate relleno

Salmorejo de remolacha

Si tienes otra idea, seguro que puede ser.

Catering:

Empanada de morcilla

Tortilla japonesa

Palomitas de Curry

Crujiente de pipas

Si tienes otra idea, seguro que puede ser.



Cooking Experience: DÍNAMICA DE CIERRE

Taller de Gin Tonic

Explicación de la historia del Gin Tonic y demostración

Diseño y Elaboración del Gin Tonic por grupos

Presentación de los combinados elaborados

En la primera parte de la actividad, analizaremos las características de las ginebras, tónica y demás ingredientes que tenemos a nuestra disposición. Se elaborarán dos Gin Tonics, uno de forma tradicional, muy visual pero con mucha pérdida de las propiedades organolépticas del combinado, y otro tal y como debe de ser para degustar todos los sabores contenidos en él.

A continuación dividiremos a los participantes en grupos con el objetivo de que preparen un combinado que presentarán a concurso. A su alcance tendrán distintas tónicas, ginebras e ingredientes especiales.

Trabajar colaborativamente en la cocina es muy enriquecedor para desarrollar la cohesión y habilidades de trabajo en grupo.