

КУЛИНАРНЫЕ КОМАНДООБРАЗУЮЩИЕ ПРОГРАММЫ

ОСОБЕННОСТИ КУЛИНАРНЫХ ПРОГРАММ:

- Создается уютная, домашняя атмосфера, предрасполагающая к доверительным взаимоотношениям и облегчающая коммуникацию между участниками
- Результатом программы является конкретный, осязаемый продукт, множество интересных фотографий и, конечно же, отличное настроение
- Творческий характер программы позволяет раскрыть созидательный потенциал всех участников
- Поскольку в формат результата может быть включено большое количество деталей (1-е, 2-е, 3-е блюда, коктейли, закуски, сервировка, презентация и т.п.), то задействованными оказываются даже те участники, которые считают, что не умеют готовить
- Включение в персонал опытных поваров и барменов, гарантирует получение участниками положительного результата их кулинарных трудов
- Необходимость планирования работ, распределения задач и функций, контроля промежуточных и конечных параметров, общей координации и т.п. позволяет использовать процесс командного приготовления блюд для развития навыков групповой работы, тренировки полезных в командном взаимодействии навыков

ВОЗМОЖНЫЕ ВАРИАНТЫ КОМАНДООБРАЗУЮЩИХ КУЛИНАРНЫХ ПРОГРАММ:

Комбинация активной и кулинарной частей. Программа состоит из двух частей:

Активная часть. Участники, объединенные в команды по 8-12 человек, получают перечень продуктов, специй и прочих необходимых для приготовления блюд предметов. Всего 10-12 «позиций». Каждая «позиция» в списке имеет собственную игровую «стоимость».

«Заработать» необходимую игровую сумму участники могут, решая активные командные задачи. Задачи предполагают их решение всей командой, разнообразны по антуражу и деятельности, рассчитаны на любую физическую форму и возраст участников. Среднее время на одну задачу – 15 минут. Таким образом, с учетом возможных перерывов, командам потребуется 2-2,5 часа на то, чтобы собрать необходимый для «кулинарной» части набор.

Возможные варианты: 1) команды заранее знают, что им придется готовить и целенаправленно «покупают» необходимое; 2) команды получают «универсальный набор», затем они решают (или получают по жребию) что именно им надо будет приготовить и тогда они «докупают» недостающие ингредиенты.



Кулинарная часть.

Не зависимо от того, как именно участники получают задание (см. выше), им необходимо:

- Пройти короткие мастер-классы:
 - Собственно приготовлению блюд
 - Созданию коктейлей и напитков
 - Сервировке стола и оформлению блюд
- Приготовить основное блюдо и напитки к нему
- Сервировать свой стол и приготовить его к дегустации остальными участниками
- Приготовить презентацию блюда и процесса его создания
- Выступить во время презентации и принять участие в дегустации

Финал. Во время проведения дегустации может действовать жюри, состоящее из представителей руководства компании или команд-участниц. Задача жюри – распределить призовые места и/или номинации между командами.



Еще одним вариантом оценки команд может быть тайное голосование, когда каждая команда на специальных бланках расставляет названия других команд в порядке, соответствующем тому, насколько им понравилось блюдо и презентация. Затем бланки быстро обрабатываются (3-5 минут) и подсчитываются рейтинги, а значит, и места, которые заняли команды.

Общая продолжительность программы – 4,5-5 часов (без активной части – 2-2,5 часа).

Кулинарный конкурс может проводиться и без предваряющей активной части. Продукты и ресурсы для оформления стола могут или просто выдаваться участникам.

Игра может дополняться следующими процессами/задачами:

- Необходимо создать блюдо конкретной страны/культуры (Россия, Япония, Германия, Италия и т.п.)
- Необходимо создать костюмы, придумать и отрепетировать танец/выступление, соответствующее стране создаваемого блюда
- Конкурсный вариант – команды соревнуются в приготовлении максимального числа **разных** коктейлей, закусок, канапе и т.д. Дегустация – общая, во время дегустации каждый участник оценивает каждый из продуктов, затем оценки суммируются.
- Кондитерский конкурс – команды получают бисквитные и слоеные заготовки, кремы, цукаты, фрукты, кондитерские украшения и т.п. Задача – создать максимально красивый и «сложный» торт.

