



Experiencia Gastronómica Participativa

TEAM BUILDING MASTERCHEF



Experiencia Gastronómica Participativa

TEAM BUILDING MASTERCHEF

Creación de una **experiencia gastronómica participativa** dirigida a grupos y empresas, basada en **estaciones de cocina independientes**, seguras y guiadas, con un formato lúdico y de **pequeña competición**.

Los participantes se dividirán en equipos que competirán para elaborar el mejor plato. La valoración la realizará un **jurado**, que puede estar formado por los propios responsables de la empresa o, en su defecto, por nuestro **equipo de animación**, que ejercerá como jurado.

La actividad puede desarrollarse de dos formas:

- **De forma autónoma:** los equipos cocinan siguiendo las instrucciones de las estaciones.
- **Con animación guiada:** nuestro equipo, con micrófono y altavoces, dinamizará la actividad y la competición.

Opcionalmente, se puede contratar un **fotógrafo profesional** para documentar la experiencia (coste adicional).

Público objetivo:

- Grupos privados.
- Empresas que busquen actividades de **Team Building**.

Formato de la experiencia:

- Experiencia **participativa** y **lúdica**, sin competición agresiva.
- Se valora el **trabajo en equipo**, la **organización** y la **presentación de los platos**.
- Cada equipo presentará su plato al jurado, que entregará un premio simbólico por categoría.
- Los participantes **comerán los platos** que ellos mismos hayan cocinado.





Menú propuesto

Ensalada creativa

Plato principal (a elegir):

Arroz de montaña

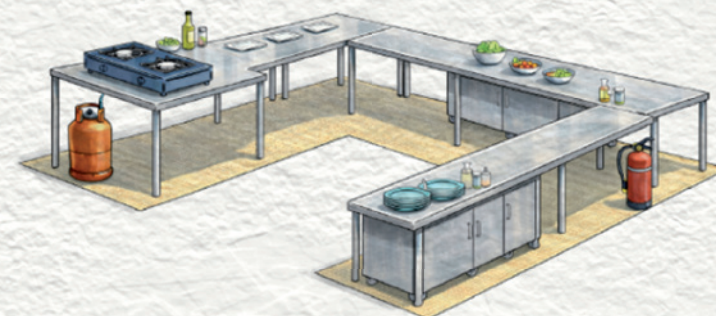
Paella marinera

Estación de cocina

Forma en U, con cuatro mesas de 2 metros cada una.

Zonas claramente diferenciadas entre **áreas calientes** y **frías**.

Espacio seguro para todos los participantes.





Servicios adicionales:

- **Desayuno:** pastas dulces, pequeños bocadillos, café y zumos de naranja.
- **Estación de bebidas:** disponible durante toda la actividad.
- **Fotógrafo profesional:** registro de la experiencia (coste adicional).

Premiación:

- **Premio para cada plato presentado,** entregado por el jurado.
- Reconocimiento del trabajo en equipo y la creatividad.



Contáctanos y prepara tu estancia MICE

VILAR RURAL DE SANT HILARI SACALM ****

Gi - 541, Km 9 (Variant Font Vella)

17403 Sant Hilari Sacalm (La Selva - Girona)

Tel. +34 972 872 820

Contacto

Departamento Comercial de Grupos y Eventos

comercial.hotels@grupserhs.com

Tels. +34 934 193 677 (opc. 3) | +34 667 444 382

www.vilarsrurals.com/meetings