



OFERTA TWÓJ KUCHARZ

Firmowe eventy integracyjne oparte
na warsztatach kulinarnych





Szanowni Państwo,

TWÓJ KUCHARZ ma przyjemność zaprezentować Państwu ofertę KULINARNYCH SPOTKAŃ, EVENTÓW i SPOTKAŃ BIZNESOWYCH. Aktualnie dysponujemy najlepiej wyposażoną przestrzenią w Krakowie i Małopolsce do realizacji tego typu aktywności.

W naszej ofercie znajdziecie Państwo różnego rodzaju propozycje, w tym przede wszystkim warsztaty kulinarne oparte na sezonowym menu, degustacje i pokazy czy firmowe spotkania biznesowe. Warsztaty kulinarne, jak i pozostałe usługi są realizowane przez doświadczonych szefów kuchni i specjalistów szkoleniowych i kulinarnych.

Mamy nadzieję, że nasza propozycja spełni Państwa oczekiwania. Szczegółową ofertę współpracy przygotowujemy na podstawie Państwa indywidualnego zapotrzebowania.

Cel warsztatów kulinarnych dla firm

- Gotujemy po to, aby integrować. Integrujemy po to, by gotować w zespole. Naszą ideą jest połączenie fascynującego świata smaków, zapachów i kuchennych tajemnic z zabawą i procesem grupowym, który może przyczynić się do integracji zespołów pracowniczych
- Nasz program „podróży po świecie smaków” przygotowujemy w oparciu o indywidualne potrzeby naszych Klientów – w zakresie zadań szkoleniowych, integracyjnych czy wspierających rozwój poszczególnych grup pracowników.
- Warsztaty opieramy na wspólnym poznawaniu technik, produktów i sposobów przygotowywania potraw z całego świata.





Do kogo kierujemy naszą ofertę warsztatów

Dla firm i zespołów, które chcą połączyć integrację firmową w miłej i sympatycznej atmosferze w zupełnie nowej przestrzeni. Nasza oferta warsztatów skierowana jest zarówno do szeregowych pracowników jak i kadry zarządzającej. Dzięki temu jesteśmy w stanie wspólnie z działem HR i szkoleń zaplanować taki rodzaj wydarzenia, który będzie bardzo dobrze dopasowany do aktualnych potrzeb firmy.

Proponowany program warsztatów kulinarnych dla firm

Proponujemy wspólne przygotowanie dań wybranych ze specjalnego menu warsztatowego. Po przygotowaniu potraw zaplanowana wspólna degustacja.

Propozycja warsztatowa obejmuje 3 potrawy do przygotowania przez uczestników na warsztatach kulinarnych

- Starter + Danie główne + Deser + 1 lampka wina / piwo rzemieślnicze
- Dodatkowo rekomendowana opcja – Degustacja Wina wraz z omówieniem prowadzonym przez naszych specjalistów: kucharzy, sommelierów i winiarzy

Formuła proponowanych warsztatów kulinarnych:

- Warsztaty realizowane w Studiu zlokalizowanym w Hotelu Forum – Magazyn Wina Poziom -1 ul. Marii Konopnickiej 28 oraz w dodatkowej lokalizacji warsztatowej przy ul. Grzegórzeckiej 21
- Możliwa liczba uczestników na warsztatach i eventach w naszych lokalizacjach – do 100 osób
- Realizacja możliwa również w miejscu wskazanych przez Klienta na terenie całej Polski)
- Liczba uczestników w miejscu wskazanym przez Klienta - do ustalenia w zależności od obiektu .
- Czas trwania warsztatów ok. 3 – 4 godzin wraz ze wspólną konsumpcją.
- W warsztatach może uczestniczyć każdy pracownik – zarówno osoba, która interesuje się gotowaniem jak i osoby bez żadnych doświadczeń kulinarnych.
- Warsztaty prowadzone przez doświadczony zespół Studia Twój Kucharz: Szefa Kuchni Twój Kucharz Bartłomieja Płócienniaka (TOP CHEF POLSKA), Sous-Chefa - posiadającego doświadczenie w prowadzeniu eventów i warsztatów kulinarnych oraz doświadczony zespół obsługi
- Warsztaty prowadzone również w języku angielskim
- Zajęcia praktyczne polegają na samodzielnym przygotowywaniu potraw przez uczestników pod okiem Szefów Kuchni w dedykowanych zespołach oraz wspólnej konsumpcji.
- Program czyli menu warsztatowe według wcześniejszych ustaleń.

Warunki współpracy zostaną przedstawione w ofercie szczegółowej po uzgodnieniach w zakresie Państwa potrzeb i wymagań.





Miejsce spotkania: Studio w Magazynie Wina, Hotel Forum Poziom – 1, ul. Marii Konopnickiej 28, Kraków

- Nowoczesna przestrzeń łącząca w sobie przestrzeń warsztatową, prezentacyjną i degustacyjną
- Studio wyposażone w najnowocześniejszy sprzęt kuchenny SAMSUNG – stanowiska do pracy warsztatowej oraz część degustacyjną umożliwiające przeprowadzenie różnego rodzaju eventów kulinarnych, imprez firmowych, spotkań i szkoleń biznesowych.
- Możliwość realizacji niestandardowych form aktywności kulinarnych dostosowanych do indywidualnych potrzeb naszych Klientów

Dodatkowa lokalizacja – przestrzeń warsztatowa do Państwa dyspozycji - przy ul. Grzegorzeckiej 21, Kraków

Poza warsztatami kulinarnymi oferujemy również:

- **Eventy kulinarne – Gotowanie i pokazy na żywo**
- **Kolacje degustacyjne**
- **Kolacje premium dla gości biznesowych** - z menu degustacyjnym prowadzone i komentowane przez Szefa Kuchni wraz ze specjalnym doбором win sommelierskim
- **Degustacje komentowane – „Wino, Cydry, Wódki, Sery, Wędliny”**
- **Realizacja niestandardowych form aktywności kulinarnych – dostosowanych do indywidualnych potrzeb naszych Klientów**
- **Szkolenie „Team Building w oparciu o warsztaty kulinarne”** – szkolenia „miękkie” z zarządzania zespołem, pracy zespołowej oraz kreatywności połączone z warsztatami kulinarnymi (prowadzone przez Certyfikowanych Trenerów Biznesowych wspólnie z Szefem Kuchni)



Bartłomiej Płócienniak – Szef Kuchni i pomysłodawca STUDIA TWÓJ KUCHARZ, uczestnik najpopularniejszego programu telewizyjnego dla profesjonalistów TOP CHEF POLSKA



Dlaczego warto zaufać zespołowi TWÓJ KUCHARZ :

- Mamy międzynarodowy zespół współpracowników - szefów kuchni z wieloletnim doświadczeniem w prowadzeniu restauracji oraz w realizacji warsztatów i imprez promocyjnych, trenerów biznesowych posiadających jednocześnie doświadczenie kulinarne w przygotowywaniu spotkań warsztatowych i szkoleniowych oraz doświadczonych sommelierów
- Nasi trenerzy to również promotorzy smaków - znawcy wina, cydrów, wódek oraz lokalnych produktów - to m.in.: czynni jurorzy na międzynarodowych i ogólnopolskich konkursach winiarskich, nalewkowych i serowarskich
- Jako zespół posiadamy długoletnie doświadczenie kulinarne, eventowe i szkoleniowe
- Nasze menu oparte jest na produktach najwyższej jakości, sezonowych i od lokalnych dostawców - jesteśmy zwolennikami idei slow food
- Dysponujemy jako jedyni w Krakowie takimi możliwościami organizacyjnymi – przestrzeniami umożliwiającymi realizację różnych form spotkań i warsztatów dla dużych grup oraz profesjonalnym sprzętem mobilnym (stacje do gotowania w pełni wyposażone) umożliwiającym realizację warsztatów i imprez kulinarnych w dowolnym miejscu wskazanym przez Klienta

Pracowaliśmy m.in. dla:

BMW • Royal Canin • Philip Morris • Cisco • Capgemini Polska • International Paper • ABB Polska • ICE Centrum Kongresowe • Ecolab • Krakowskie Biuro Festiwalowe • ING Bank • Maspex • Galeria Krakowska • Samsung • Agencje eventowe + Shell, IBM, Motorola Solutions, Delphi, HSBC, UBS, Aon Hewitt , Sabre Polska, Saint-Gobain, State Street, Codewise, Euroclear, Alexander Mann Solutions, Hays

Gotowaliśmy i tworzyliśmy wydarzenia specjalne m.in.:

- Małopolski Festiwal Smaku - dla Urzędu Marszałkowskiego w Krakowie
- Cykle Warsztatów Twój Kucharz na największym Festiwalu Kulinarnym w Polsce- NAJEDZENI FEST Kraków (kolejne edycje)
- Eventy promocyjne - cykle spotkań artystów z widzami w formie warsztatów, pokazy kulinarne, Lotna Restauracja w czasie krakowskich festiwali



Więcej informacji:

- www.twojkucharz.pl
- <https://www.facebook.com/twojkucharz>

Kontakt w sprawie oferty:

- **Bartłomiej Płócienniak, Szef Studia**
- **Zadzwoń i poproś o szczegółową ofertę - 506 696 070**
- bartlomiej.twojkucharz@gmail.com